



SALZLANDKREIS

FD Veterinärangelegenheiten
und Gesundheitlicher
Verbraucherschutz

Direktvermarktung

Ergebnisse der Überwachung

14.03.2016

16. Direktvermarkterweiterbildung

Dr. Marina Bradtke

Amtstierärztin
Fachdienstleiterin



Gliederung

1. Struktur der Direktvermarkter im Salzlandkreis
2. Kontrollen - wesentliche Mängel/Verstöße
 - 2.1 Betriebshygiene
 - 2.2 Baulicher Zustand
 - 2.3 Technischer Zustand
 - 2.4 Kennzeichnung
 - 2.5 Hygienemanagement/Eigenkontrolle
3. Proben – wesentliche Beanstandungen
 - 3.1 Kennzeichnungsmängel
 - 3.2 Täuschung
 - 3.3 Mikrobiologie
 - 3.4 Sonstiges



2. Kontrollen 2011 – 2015

Kontrollen	Direktvermarkter		Betriebe SLK	
	Anzahl	%	Anzahl	%
gesamt	61		10.988	
ohne Verstöße	41	67,2	4.357	39,7
mit Verstößen	20	32,8	6.631	60,3



2. Kontrollen - wesentliche Mängel/Verstöße

2.1 Betriebshygiene

- fehlende hygienische Ausstattung Handwaschbecken
- nicht ausreichende Reinigung der Oberflächen und Geräte
z.B. Aufschnittmaschine, Fleischwolf
- Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln in der Produktion
- fehlende Warentrennung in der Kühlzelle
- Lüfter verschmutzt
- fehlender/defekter Insektenschutz vor geöffnetem Fenster
- fehlender Schutz vor fliegenden Insekten
- Lagerung von Lebensmitteln auf dem Fußboden
- Temperatur der Kühlung zu hoch
- Nutzung alter Eierpappen



2. Kontrollen - wesentliche Mängel/Verstöße

2.2 Baulicher Zustand

- Farbablösungen an Oberflächen
- fehlende Abgrenzung durch Türen
- Fliesen- und (Silikon-) Fugenschäden
- unzureichende Beleuchtung

2.3 Technischer Zustand

- Hackklotz splitternd
- Handwaschbecken nicht funktionstüchtig
- Gartenschlauch nicht für Lebensmittelbereich geeignet
- Farbablösungen an Geräten
- Dichtung Kühlzelle defekt



2. Kontrollen - wesentliche Mängel/Verstöße

2.4 Kennzeichnung

- nicht oder nicht vollständige Kennzeichnung von Zusatzstoffen/Allergenen
- Zutatenverzeichnis ohne Voranstellung von „Zutaten“
- nicht richtige Bezeichnung „Mindestens haltbar bis ...“
- unvollständige Kennzeichnung loser Eier



2.5 Hygienemanagement/Eigenkontrolle

Wareneingangskontrolle

Mängel:

- nicht oder nicht vollständig durchgeführt
- nicht dokumentiert
- keine Maßnahmen bei Abweichungen ergriffen

Vorsorge:

- Festlegung der Kontrollkriterien und Sollwerte,
z.B. Nämlichkeit, Unversehrtheit, Sauberkeit, Kennzeichnung, Temperatur
- Festlegung der Dokumentation



2.5 Hygienemanagement/Eigenkontrolle

Temperaturüberwachung

Mängel:

- nicht oder nicht vollständig durchgeführt
- Thermometer nicht funktionsfähig oder stark abweichend
- nicht dokumentiert, im Voraus ausgefüllt
- keine Maßnahmen bei Abweichungen ergriffen

Vorsorge:

- Festlegung der zu kontrollierenden Messpunkte und Geräte,
- Festlegung der Sollwerte und Maßnahmen bei Abweichungen,
- Festlegung der Frequenz der Dokumentation,
- regelmäßige Überprüfung eingesetzter Mess-Systeme



2.5 Hygienemanagement/Eigenkontrolle

Schädlingsmonitoring

Mängel:

- kein Konzept vorhanden, bzw. nicht angemessen
- keine oder nur unzureichende Vorsorge getroffen
- Feststellungen und Maßnahmen nicht dokumentiert,

Vorsorge:

- professionellen Schädlingsbekämpfer beauftragen,
- Konzept mit Grundriss und Aufstellplan der Köder/Fallen erstellen
- Dokumentation festlegen
- Maßnahmen bei Befall festlegen



2.5 Hygienemanagement/Eigenkontrolle

Reinigung/Desinfektion

Mängel:

- Reinigungs-/Desinfektionsplan nicht vorhanden
- verwendete Mittel stimmen mit Plan nicht überein
- verwendete Mittel sind für Einsatzgebiet nicht geeignet
- Konzentration und Einwirkzeit von Desinfektionsmitteln nicht festgelegt

Vorsorge:

- Reinigungs-/Desinfektionsplan sinnvoll erstellen
was, wann, wie, womit, wer?
- Festlegung der Dokumentation, Kontrolle



2.5 Hygienemanagement/Eigenkontrolle

Untersuchung von Proben

Mängel:

- Probenplan nicht oder nicht angemessen erstellt,
- Proben nicht oder in zu geringem Umfang untersucht, z.B. Hackfleisch
- keine Maßnahmen bei unbefriedigenden Ergebnissen ergriffen

Vorsorge:

- Probenplan angemessen erstellen
 - Lebensmittelsicherheitskriterien
 - Prozesshygienekriterien beachten
- Trinkwasser, Tupferproben, Haltbarkeitsuntersuchungen



2.5 Hygienemanagement/Eigenkontrolle

HACCP-Konzept/Leitlinie

Mängel:

- nicht vorhanden,
- vorhandenes Muster nicht an Betrieb angepasst
- nicht umgesetzt

Vorsorge:

- Beantwortung der Frage, was mit dem Konzept erreicht werden soll!
- HACCP-Konzept sinnvoll erstellen und umsetzen



2.5 Hygienemanagement/Eigenkontrolle

Rückverfolgbarkeit

Mängel:

- nicht möglich, „Lieferscheine im Steuerbüro“
- nicht beschrieben, aber gut praktiziert
- fehlende Beschriftung umgefüllter Gebinde

Vorsorge:

- System erstellen und umsetzen



2.5 Hygienemanagement/Eigenkontrolle

Schulung Lebensmittelhygiene und Belehrung Infektionsschutzgesetz

Mängel:

- Schulung/Belehrung nicht durchgeführt
- Nachweise liegen nicht vor

Vorsorge:

- Schulungsbedarf Lebensmittelhygiene feststellen
- thematisch abgestimmte Schulung wahrnehmen und Inhalte an Mitarbeiter weitergeben
- Nachweise vor Ort aufbewahren



3. Proben 2011 - 2015

Proben	Direktvermarkter		Betriebe SLK	
	Anzahl	%	Anzahl	%
gesamt	71		5.021	
ohne Beanstandung	58	81,7	4.659	92,8
mit Beanstandung	13	18,3	362	7,2



3. Proben – wesentliche Beanstandungen

3.1 Kennzeichnungsmängel

- „Mindestens haltbar bis ...“ nicht in Zusammenhang mit Lagertemperatur
- Mindesthaltbarkeitsdatum nicht aktuell
- nicht korrekte Angabe der Verkehrsbezeichnung
- im Zutatenverzeichnis „100 % Produkt, Kräuter, ...“
- Füllmenge fester Erzeugnisse in Volumen, nicht in Gewicht
- fehlende Loskennzeichnung
- fehlende oder unzureichende Angabe von Zusatzstoffen/Allergenen
- fehlender Verbraucherhinweis für lose Eier



3. Proben – wesentliche Beanstandungen

3.2 Täuschung

- Abweichende Beschaffenheit ohne Hinweis darauf
 - zu wenig Muskelfleisch
 - zu wenig Fett
 - zu viel Fett, Fremdwasser/Kesselbrühe, Zwiebel
- zu wenig Alkohol
- Verwechslung von Zutaten im Widerspruch mit Verkehrsbezeichnung

3.3 Mikrobiologie

- Nachweis von erhöhten Werten für Enterobacteriaceen/coliformen Keimen
- Nachweis von *Listeria monocytogenes*

3.4 Sonstiges

- 60 % der Eier verschmutzt



**VIELEN DANK FÜR IHRE
AUFMERKSAMKEIT!**