Veröffentlicht auf ***easyhaccp Software*** (http://www.easyhaccp.eu)

Ekelerregende Zustände in einem Zwischenlager für Grillhähnchen und Schweinshaxen

Datum der Veröffentlichung:
21. Mai 2010

Ekelerregende Zustände in einem Zwischenlager für Grillhähnchen und Schweinshaxen

Quelle:
animal health online [1]

Göppingen (lme) ? Bei der Überprüfung eines Zwischenlagers von Verkaufsfahrzeugen für Grillhähnchen und Schweinshaxen im Landkreis Göppingen am Vormittag des 20.05.2010 durch das Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz des Landratsamtes Göppingen wurden erhebliche Hygienemängel festgestellt. Daraufhin wurde das Lager auf mündliche Anordnung vor Ort sofort vorläufig geschlossen. Hierüber informiert das Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz in Göppingen.

Das Unternehmen mit einer größeren Flotte an Verkaufsfahrzeugen hat seinen Hauptbetriebssitz außerhalb des Landkreises Göppingen. Das Zwischenlager im Landkreis Göppingen wurde am Vormittag des 20.05.2010 durch Amtstierärzte, Lebensmittelkontrolleure und Vollzugsmitarbeiter des Veterinäramtes routinemäßig überprüft. Dabei wurden gravierende Hygienemängel festgestellt. Im gesamten Lager- und Umpackbereich für u.a. Grillhähnchen, Schweinshaxen und Rippchen war kein funktionsfähiges Handwaschbecken vorhanden. Die Räumlichkeiten und die Einrichtung waren zum Teil erheblich verunreinigt und beschädigt. Aufgrund offener bzw. beschädigter Türen, Rohrleitungen und Mauerbereiche hatten Schädlinge freien Zugang zum Lagerbereich für Lebensmittel einschließlich Kühlraum. Im Lagerbereich wurden Kotansammlungen von Schadnagern vorgefunden. Eine erhebliche Geruchsbelästigung durch Urin von Ratten war gegeben. Daher waren die dort befindlichen, unverpackten Lebensmittel wegen eines möglichen Kontakts mit Schadnagern und der damit verbundenen gesundheitlichen Gefahren sowie der geruchlichen Beeinträchtigung als nicht mehr zum menschlichen Verzehr geeignet zu beurteilen. Die unschädliche Entsorgung der gesamten ca. 1.800 Hähnchen, 300 Schweinshaxen und Rippchen sowie die vorläufige Schließung des Betriebes wurden sofort mündlich angeordnet. Ergänzend wurde eine Vollstreckungsverfügung vor Ort ausgestellt.

Zudem wurde festgestellt, dass die Grillhähnchen auf den Spießen der mobilen Verkaufsfahrzeuge abends zum Teil nur noch kurz angegart werden ohne Temperaturkontrolle. Anschließend werden diese über Nacht wieder gekühlt gelagert bis zur vollständigen Durcherhitzung am nächsten Tag. Diese Verfahrensweise ist unzulässig, weil beim Angaren nur ein Teil der Mikroorganismen abgetötet wird und im Innern der Fleischerzeugnisse jedoch sehr günstige Temperaturen für ein unerwünschtes Keimwachstum und die Bildung von schädlichen sowie möglicherweise hitzeresistenten Toxinen vorherrschen. Diese Verfahrensweise wurde ebenso untersagt.

Der Betrieb kann frühestens nach einer gründlichen Reinigung und Desinfektion sowie Schädlingsbekämpfung fortgeführt werden. Die Verantwortlichen haben zudem mit einer Strafanzeige zu rechnen, so das Amt in einer Presseinformation.

- Tags:
  - HACCP News [2]

Quelle URL (generiert am *10.11.2026 - 05:03*): http://www.easyhaccp.eu/news/ekelerregende-zust%C3%A4nde-einem-zwischenlager-f%C3%BCr-grillh%C3%A4hnchen-und-schweinshaxen

Links:
[1] http://www.animal-health-online.de/lme/2010/05/21/ekelerregende-zustande-in-einem-zwischenlager-fur-grillhahnchen-und-schweinshaxen/4651/
[2] http://www.easyhaccp.eu/category/tags/haccp-news