

Ergebnisse von Kontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung

(§ 40 Absatz 1a Ziffer 3 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs)



Baden-Württemberg

Landratsamt Schwarzwald-Baar-Kreis
Amt für Veterinärwesen und
Lebensmittelüberwachung

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde:

Stand: **22.08.2022**

Ansprechpartner:

Kontakt: veta@lrask.de

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
14.	22.08.2022	AVIA Tankstelle	Berliner Str. 21 78048 Villingen-Schwenningen	19.07.2022	<p>1.) Lagern und Umgang von Lebensmitteln: Im Kühlschrank der Küche befand sich ein Plastikbehälter mit Maultaschen, welche hochgradig verschimmelt waren. Ein angebrochener Tetrapack mit passierten Tomaten war im Ausgussbereich hochgradig verschimmelt. Ein Behälter mit angetrockneten, gekochten Nudeln war abgedeckt durch ein verschmutztes Geschirrhandtuch. Im Regal an der Theke befanden sich offene Teebeutel in einer offenen Holzbox. Die Box war durch Staub massiv verunreinigt. In der Wärmetheke im Verkaufsbereich wurden gebackener Fleischkäse bei einer Oberflächentemperatur von 56°C, Bratwürste und Schnitzel bei einer Oberflächentemperatur von 39°C über 4,5 Stunden warmgehalten. Im Kühlschrank an der Theke befand sich ein Behälter mit aufgeschnittener Salami. Der Behälter war äußerlich schmierig und im Inneren befand sich eine tote Fliege. Zudem befanden sich dort ein offener Behälter mit Roten Würsten, die in einer schmierigen Flüssigkeit lagen sowie eine Flasche mit Sprühsahne, deren Innenbereich der Sprühtülle verschmutzt war durch angetrocknete gelbe Rückstände. Brezeln und belegte Brötchen wurden auf schmierig verunreinigten Arbeitsflächen zubereitet. Im Regal befanden sich zwei abgelaufene Packungen Butter, die bei einer Raumtemperatur von über 25°C lagerten und zum Bestreichen der Brezeln und Brötchen verwendet wurden.</p> <p>2.) Verunreinigungen von Gerätschaften mit direktem Lebensmittelkontakt: Verschiedene Gerätschaften, die direkten Kontakt mit Lebensmitteln hatten, waren altverschmutzt: z.B. befanden sich in einem Behälter Arbeitsgeräte wie Messer, Schöpfer usw. Der Behälter war verunreinigt durch Staub, Lebensmittelreste und es befanden sich Spinnentiere darin. Sämtliche anderen Vorratsbehälter und Deckel aus Edelstahl waren innen und außen verunreinigt durch massiven Staub und undefinierbare Lebensmittelrückstände. Der Messbecher war im Innenbereich verschmutzt durch gelbliche Ablagerungen. Sämtliche Töpfe waren innen und außen verschmutzt durch Staub. Stellenweise befanden sich im Innenbereich der Töpfe schwarzgelbe Verschmutzungen und tote Motten. Sämtliche Teller waren massiv verschmutzt durch Staub. Das Küchensieb war verschmutzt durch gelbliche Ablagerungen.</p>	<p>Art. 14 Abs. 1 und 2b VO (EG) Nr. 178/2002</p> <p>Art. 4 Abs. 2 Anh. II Kap I Nr.1 Kap. V Nr. 1, Kap. IX Nr. 2 und 3 VO (EG) 852/2004 i.V.m. § 3 Satz 1 LMHV.</p> <p>Art. 7 Abs. 1 Buchst. a und Art. 9 Abs. 1 Buchst. f VO (EU) 1169/2011 i.V.m. § 5 Abs. 1 Ziffer 6 LMIDV i.V.m. § 11 Abs. 1 LFGB.</p>	<p>Aufgrund der erheblichen Hygienemängel wurde eine Abgabe von Speisen untersagt, die vorhandenen offenen Lebensmittel wurden entsorgt. Bei der Nachkontrolle am 21.07.2022 waren sämtliche Hygienemängel behoben und die Abgabe von Speisen wurde wieder gestattet.</p>

Ergebnisse von Kontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung

(§ 40 Absatz 1a Ziffer 3 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs)



Baden-Württemberg

Landratsamt Schwarzwald-Baar-Kreis
 Amt für Veterinärwesen und
 Lebensmittelüberwachung

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde:

Stand: **22.08.2022**

Ansprechpartner:

Kontakt: veta@lrasbk.de

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
					<p>3.) Verunreinigung von Oberflächen: Sämtliche Oberflächen wie z.B. Regale, Ablagen und Fronten in der Küche an der Theke und im Selbstbedienungsbereich waren verunreinigt und klebrig (Aufzählung nicht abschließend).</p> <p>4.) Verunreinigung von Kühleinrichtungen: Im Kühlschrank in der Küche war ein Einlegegitter verschmutzt. Der Kühlschrank an der Theke war verschmutzt. Die Kühlvorrichtung am Kundenbereich in der sich die Getränkeflaschen zur Selbstbedienung befanden war unter dem Einlegeboden massiv verschmutzt sowie teilweise verschimmelt und es befanden sich tote Fliegen darin.</p> <p>5.) Täuschung: In der Getränkekühlung zur Selbstbedienung befanden sich mehrere Bierflaschen verschiedener Sorten, bei denen das abgelaufene Mindesthaltbarkeitsdatum vorsätzlich unkenntlich gemacht wurde.</p> <p>Die Kontrolle erfolgte kurzfristig aufgrund zweier Verbraucherbeschwerden.</p>		

Ergebnisse von Kontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung

(§ 40 Absatz 1a Ziffer 3 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs)



Baden-Württemberg

Landratsamt Schwarzwald-Baar-Kreis
Amt für Veterinärwesen und
Lebensmittelüberwachung

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde:

Stand: **22.08.2022**

Ansprechpartner:

Kontakt: veta@lrasbk.de

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
13	09.08.2022	Asia Food	Obere Str. 21 78050 Villingen-Schwenningen	11.07.2022	<p>1.) Lagern und Bereithalten von Lebensmitteln: Vorverpackte, tiefgekühlte Entenbrust wurde im Lagerraum bei einer Raumtemperatur von über 20°C aufgetaut. Die Entenbrust befand sich im Vakuumbbeutel im eigenen Fleischsaft. Die gemessene Temperatur der Entenbrust betrug 13,8°C. Vorverpacktes Hähnchenfleisch, marinierte Hähnchenspieße und geschnittenes Hähnchenfleisch wurde im Tageskühlschrank bei 8°C bereithalten. In den Tiefkühltruhen befanden sich Lebensmittel wie Frühlingsrollen ohne Warenschutz und teilweise mit Gefrierbrand. Im Lagerkühlschrank befanden sich Chinakohl mit welken und braunen Blättern sowie rote Paprika. Die Paprika befand sich in einem Karton. Dieser stand in einer schmierigen, braunen Flüssigkeit, die sich am Boden des Kühlschranks angesammelt hatte. Im Tageskühlschrank wurde ein Behälter mit angetrocknetem Backteig vorgefunden. Im Teig befand sich eine tote Fliege. Des Weiteren befand sich ein Behälter mit geschälten, gestückelten Karotten darin. Die Karotten waren angetrocknet und hatten schwarze Stellen. Im Schrank befand sich ein angebrochenes Glas mit Spice Sauce. Der Deckel sowie der Inhalt waren mit Schimmel behaftet. Reis wurde in einem Reiskocher frisch zubereitet. Die Innenseite des Deckels war verunreinigt durch braune Rückstände. Vorgegarte Frühlingsrollen wurden auf einem altverschmutzten Servierwagen offen in einem Karton bereithalten. Im Kühlschrank an der Theke wurde ein aufgeschnittener Tetra Pack mit Kokosmilch vorgefunden. Der Inhalt war angetrocknet und darin befanden sich undefinierbare Lebensmittelreste. Des Weiteren befand sich ein Plastikbehälter im Kühlschrank mit einer bräunlichen Sauce. Die Behälterränder waren behaftet mit angetrockneten, braunen Resten der Sauce. Auf dem Handwaschbecken wurde in einem Behälter Flüssig-Ei ohne Kühlung bereithalten. Im Keller wurden offene Säcke mit Glasnudeln, Reis, Stärke, Mehl und offenes Verpackungsmaterial für den Außerhaus-Verkauf vorgefunden. Im gesamten Keller befanden sich unzählige große, schwarze Käfer; Spinnentiere und Kellerasseln.</p>	<p>Art. 14 Abs. 1 und 2b VO (EG) Nr. 178/2002 Art. 4 Abs. 2 Anh. II Kap I Nr.1 Kap. V Nr. 1, Kap. IX Nr. 2 und 3 VO (EG) 852/2004 i.V.m. § 3 Satz 1 LMHV.</p>	<p>Aufgrund der erheblichen Hygienemängel wurde eine Abgabe von Speisen untersagt, die vorhandenen offenen Lebensmittel wurden entsorgt. Bei der Nachkontrolle am 13.07.2022 waren sämtliche Hygienemängel behoben und die Abgabe von Speisen wurde wieder gestattet.</p>

Ergebnisse von Kontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung

(§ 40 Absatz 1a Ziffer 3 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs)



Baden-Württemberg

Landratsamt Schwarzwald-Baar-Kreis
Amt für Veterinärwesen und
Lebensmittelüberwachung

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde:

Stand: **22.08.2022**

Ansprechpartner:

Kontakt: veta@lrabk.de

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
					<p>2.) Verunreinigungen von Gerätschaften mit direktem Lebensmittelkontakt: Verschiedene Gerätschaften, die direkten Kontakt mit Lebensmitteln hatten, waren altverschmutzt: z.B. o.g. anhaftende Verunreinigungen am Deckel des Reiskochers, zahlreiche Behältnisse in denen Lebensmittel wie rohes und geschnittenes Gemüse aufbewahrt wurde. Altverschmutzte Schneidemesser, Sparschäler, Gemüsehobel, Aufbewahrungsbehälter und Mehlschaufel.</p> <p>3.) Verunreinigungen von Kühl- und Tiefkühlmöbeln: Sämtliche Kühlschränke waren an den Innenflächen verunreinigt. Teilweise hatten offene Lebensmittel, wie z.B. Chinakohl unmittelbaren Kontakt zu diesen Oberflächen. Die Gummidichtungen waren verunreinigt durch schwarzen Schimmel und waren stellenweise defekt. Sämtliche Kühlschränke und Tiefkühlschränke waren vereist. Am Boden der Tiefkühltruhe an der Theke befand sich eine dicke Schicht mit einer halb gefrorenen, braunen Flüssigkeit mit darin befindlichen undefinierbaren Lebensmittelresten. In der Flüssigkeit stehend wurde ein Plastiksack mit Sprossen gelagert, zudem wurde in einem darüber hängenden Einsatz Geflügelfleisch und geschnittenes Gemüse bereitgehalten. Am Boden der Truhe befand sich stellenweise Schimmel.</p> <p>4.) Verunreinigung von Oberflächen: Sämtliche Oberflächen wie z.B. Regale, Ablagen und Fronten in der Küche und in der Theke waren verunreinigt (Aufzählung nicht abschließend). Die Böden im gesamten Küchenbereich waren verfettet und unter den Kühlmöbeln waren diese massiv verschmutzt. Zahlreiche Oberflächen waren verschmiert, verstaubt oder mit einem Fettfilm behaftet, stellenweise waren Reste von Lebensmittel anhaftend. Die Silikonfugen am Ausgussbecken der Küche und der Theke waren verschlissen und mit schwarzen Verunreinigungen behaftet.</p> <p>5.) Verunreinigung der Spülmaschinen: In der Spülmaschine in der Küche und der Gläserspülmaschine an der Theke befand sich noch das kalte, bräunliche und stinkende Wasser vom Vortag. Bei der Gläserspülmaschine war zudem an der Halterung des Spülarms ein brauner Biofilm vorhanden. Augenscheinlich werden beide Maschinen nicht täglich gereinigt.</p>		

Ergebnisse von Kontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung

(§ 40 Absatz 1a Ziffer 3 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs)



Baden-Württemberg

Landratsamt Schwarzwald-Baar-Kreis
 Amt für Veterinärwesen und
 Lebensmittelüberwachung

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde:

Stand: **22.08.2022**

Ansprechpartner:

Kontakt: veta@lrasbk.de

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
					6.) Trennung von reinen und unreinen Arbeitsabläufen: Getrocknete Nudeln wurden im unreinen Lager in Eimern am Boden gelagert. Diese Eimer wurden dann in der Küche auf den Arbeitsflächen abgestellt. Gekochte Nudeln wurden am unreinen Spülbereich ohne Kühlung bereitgehalten.		

Ergebnisse von Kontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung

(§ 40 Absatz 1a Ziffer 3 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs)



Baden-Württemberg

Landratsamt Schwarzwald-Baar-Kreis
Amt für Veterinärwesen und
Lebensmittelüberwachung

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde:

Stand: **22.08.2022**

Ansprechpartner:

Kontakt: veta@lrasbk.de

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
12	29.06.2022	Asia Restaurant May Hong	Schwenninger Str. 40 78073 Bad Dürkheim	31.05.2022	<p>1.) Lagern und Bereithalten von Lebensmitteln: Im Lagerraum wurden Lebensmittel wie z.B. vorgegarte Nudeln und vorgegartes Gemüse offen in Kunststoffbehältnissen in direkter Nähe von verunreinigten und löchrigen Stofftüchern gelagert. Ebenfalls in direkter Nähe zu den offenen leicht verderblichen Lebensmitteln befanden sich Kartonagen, verunreinigte Reinigungsgerätschaften (Besen, Bodenschrubber, Bodenabzieher) sowie Plastikmüll und ein Einkaufswagen. Es befand sich in diesem Lagerraum zudem eine blaue Tonne mit Altfett. Beim Öffnen der Tonne war stark überriechender, ekelerregender Geruch wahrnehmbar.</p> <p>In Kühlschränken im Lagerraum befanden sich zum Teil verdorbene und nachteilig beeinflusste Lebensmittel wie z.B. Ingwer der schimmelte, geschnittener roher Paprika der schmierig und stellenweise dunkel verfärbt war, Mungobohnensprossen mit überschrittenem Verbrauchsdatum (29.05.2022), geschälte Karotten in einer verunreinigten Kartonage. Vorverpackte tiefgekühlte Entenbrust wurde in der Kartonage bei +5,5°C aufgetaut. Die Entenbrust lag während des Auftauprozesses in der Auftauflüssigkeit und war so nachteilig beeinflusst. Mehlierte Hähnchenbrust in Scheiben wurde bei +15,8°C im Kühlschrank bereitgehalten. Durch die nicht den Temperaturerfordernissen für Geflügelfleisch entsprechende Lagertemperatur wurde dieses nachteilig beeinflusst.</p> <p>In der Saladette der Verkaufstheke befanden sich geschnittene Champignons die stellenweise braun-schwarz verfärbt waren, geschnittenes rohes Hähnchenfleisch wurde bei +16,0°C in der Küche zum Frittieren bereitgehalten, vorgekochter Reis wurde bei +25,1°C an der Theke zur weiteren Verarbeitung bereitgehalten.</p> <p>2.) Verunreinigungen von Gerätschaften mit direktem Lebensmittelkontakt: Verschiedene Gerätschaften, die direkten Kontakt mit Lebensmitteln hatten, waren altverschmutzt: z.B. anhaftende Verunreinigungen am Reiskocher sowie dessen sich ablösende Innenbeschichtung, zahlreiche Behältnisse in denen Rohstoffe wie z.B. Salz, Zucker, Stärke aufbewahrt wurden, ein Kanister mit Sojasauce mit stark verkrusteten Resten von Sojasauce. In einem stark verschmutzten Eimer befanden sich verschmutzte Schöpferätschaften.</p> <p>3.) Verunreinigung von Kühl- und Tiefkühlmöbeln: Teilweise waren Innenflächen von Kühlmöbeln, die zum Teil direkten Kontakt zu</p>	<p>Art. 14 Abs. 1 und 2b VO (EG) Nr. 178/2002</p> <p>Art. 4 Abs. 2 Anh. II Kap I Nr.1 Kap. V Nr. 1, Kap. IX Nr. 2 und 3 VO (EG) 852/2004 i.V.m. § 3 Satz 1 LMHV.</p>	<p>Aufgrund der erheblichen Hygienemängel wurde eine Abgabe von Speisen untersagt, die vorhandenen offenen Lebensmittel wurden entsorgt. Bei der Nachkontrolle am Folgetag waren sämtliche Hygienemängel behoben und die Abgabe von Speisen wurde wieder gestattet.</p>

Ergebnisse von Kontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung

(§ 40 Absatz 1a Ziffer 3 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs)



Baden-Württemberg

Landratsamt Schwarzwald-Baar-Kreis
Amt für Veterinärwesen und
Lebensmittelüberwachung

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde:

Stand: **22.08.2022**

Ansprechpartner:

Kontakt: veta@lrabk.de

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
					<p>Lebensmitteln hatten, verunreinigt. Stellenweise gab es Anhaftungen von undefinierbaren Lebensmittelresten und besonders in Rand- und Eckbereichen dunkel verfärbte Verunreinigungen.</p> <p>4.) Verunreinigung von Oberflächen: Sämtliche Oberflächen wie z.B. Regale, Ablagen, Fronten, Boden im Lagerraum, in der Küche und in der Theke waren verunreinigt. Stellenweise waren Oberflächen verschmiert, verstaubt oder mit einem Fettfilm behaftet, teilweise waren Reste von Lebensmittel anhaftend. Die Silikonfugen am Ausgussbecken der Küche waren verschlissen und mit braun-rötlich verfärbten Verunreinigungen behaftet.</p> <p>5.) Trennung von reinen und unreinen Abläufen: Vorfrittiertes Fleisch befand sich offen in Plastikkörben in einem unreinen Bereich der Küche in dem sich Schmutzgeschirr aus dem Gastraum, Schmutzgeschirr aus der Küche und ekelhaft verunreinigtes Vorspülwasser in einer Wanne befand, unmittelbar davor standen offene Mülleimer mit Plastikmüll.</p> <p>Die Kontrolle erfolgte kurzfristig anlässlich einer Verbraucherbeschwerde.</p>		
11					gelöscht nach gesetzlichem Fristablauf		
10					gelöscht nach gesetzlichem Fristablauf		
9					gelöscht nach gesetzlichem Fristablauf		
8					gelöscht nach gesetzlichem Fristablauf		
7					gelöscht nach gesetzlichem Fristablauf		
6					gelöscht nach gesetzlichem Fristablauf		
5					gelöscht nach gesetzlichem Fristablauf		
4					gelöscht nach gesetzlichem Fristablauf		

Ergebnisse von Kontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung

(§ 40 Absatz 1a Ziffer 3 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs)



Baden-Württemberg

Landratsamt Schwarzwald-Baar-Kreis
 Amt für Veterinärwesen und
 Lebensmittelüberwachung

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde: _____

Stand: **22.08.2022**

Ansprechpartner: _____

Kontakt: veta@lrasbk.de

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
3					gelöscht nach gesetzlichem Fristablauf		
2					gelöscht nach gesetzlichem Fristablauf		
1					gelöscht nach gesetzlichem Fristablauf		