

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: **30.03.2023**

Ansprechpartner:

Kontakt: veta@lrabk.de

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
18	30.03.2023	China Restaurant Singapur	Dauchinger Str. 49 78056 Villingen-Schwenningen	09.03.2023	<p>1.) Herstellung von Lebensmitteln Im verunreinigten Handwaschbecken wurde bei Raumtemperatur unverpackter roher Fisch aufgetaut und Fleisch in einer verfärbten schmierigen Verpackung gelagert. Salat und Petersilie wurde in einer schlecht riechenden und verfärbten Flüssigkeit gelagert. Fleisch wurde unverpackt in verunreinigten und splittrigen Kunststoffbehältern gelagert.</p> <p>Fast alle Möbel, Geräte und Fenster waren mit einem Fettfilm überzogen. In der Spülmaschine stand ein von Vortagen ekelerregend stinkendes Spülwasser. In der Spülmaschine lag ein mit Spülresten stark verkrusteter Spülkorb. Unter den Schneidebrettern lagen stinkende Stofflappen. Der Untertischkühlschrank in der Saladette war innen mit älteren Lebensmittelresten verunreinigt. Eine Vielzahl der vorgefundenen und bereitgelegten Gegenstände für die Lebensmittelbearbeitung (hier: Messer, Schöpfkellen, Beil, Schüsseln, Eimer, Siebe, Schneebesen, Pfannen, Dosen, Sparschäler, Salzstreuer, Verpackungen) waren mit anhaftenden und oder verkrusteten Lebensmittelresten verunreinigt. Der Reis im Reiskocher war mit einem bräunlich verunreinigten Tuch abgedeckt. Der Reiskocher war innen und außen verunreinigt. Das Schneidebrett war verfärbt und verunreinigt. In der Theke standen 3 Flaschen Spirituosen die außen mit Schimmel überzogen waren.</p> <p>2.) Schädlinge /Rattenbefall Im Keller wurden Lebensmittel wie Kartoffeln, Zwiebeln, Teigwaren offen gelagert, obwohl ein Schädnerbefall bekannt war. Kartoffeln und Lebensmittelpackungen mit Mehl und Reis waren angefressen. Im gesamten Keller wurde ein starker Uringeruch festgestellt. Rattenkot wurde in der Küche hinter der Saladette und im Keller an mehreren Stellen gefunden.</p>	Art. 14 Abs. 1 und 2b VO (EG) Nr. 178/2002 Art. 4 Abs. 2 Anh. II Kap I Nr.1, Kap. IX Nr. 2 und 3 VO (EG) 852/2004	Aufgrund der erheblichen Hygienemängel wurde eine Abgabe von Speisen untersagt und die beanstandeten Lebensmittel entfernt. Bei der Nachkontrolle am 13.03.2023 waren die beanstandete Hygienemängel die zur Schließung führten behoben, sodass die Abgabe von Speisen wieder gestattet werden konnte.

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: **30.03.2023**

Ansprechpartner:

Kontakt: veta@lraskb.de

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
17	30.03.2023	Bombay Delight	Rietstr. 27 - 29	08.03.2023	<p>1.) Verunreinigung von Kücheneinrichtungen: Die Spülmaschine war erheblich verkalkt und roch modrig. Außerdem wurde das zwei Tage alte Schmutzgeschirr sowie das Gästebesteck und die Arbeitsgeräte von Hand mit mehreren dunklen und übelriechenden Lappen gespült. Anschließend wurden diese gereinigten Gegenstände auf einem massiv schwarzen verschimmelten Spülkorb direkt vor der offenen und übelriechenden Spülmaschine zum Trocknen abgelegt. Laut Aussage des Mitarbeiters war die Spülmaschine seit vier Wochen defekt. Die Teigknetmaschine stand im unreinen Lagerraum zusammen mit unreinen Gegenständen wie Leergut, alten Kartonagen, erdbehaftetem Gemüse und alten und verunreinigten Reinigungsgeräten. Das Handwaschbecken war zugestellt, mit Lebensmitteln verunreinigt und nicht funktionsfähig, ein Schlauch war am Hahn installiert, sodass keine Wasserentnahme erfolgen konnte. Außerdem war der Einmalhandtuchspender leer und von außen an der Entnahme massiv bräunlich verunreinigt. Aus einem zweiten Waschbecken roch es modrig, außerdem stand darin ein Eimer mit Schmutzwasser; mit diesem Schmutzwasser wischte der Koch etliche bei der Kontrolle beanstandeten Arbeitsflächen und Gerätschaften mit einem dunklen und verschmutzten Lappen ab. Der Spülstopfen des Waschbeckens lag auf dem Arbeitstisch direkt neben einem benutzen Schneidebrett.</p> <p>2.) Umgang mit Lebensmitteln: Lebensmittel wie Hähnchenbrustfilet, Soßen und flüssige Gewürze waren an den Oberflächen angetrocknet. Bereits gegarte Hähnchenkeulen wurden im Unterregal offen bei Raumtemperatur bevorratet, eine unsaubere Kunststoffschüssel stand direkt darauf. Im angrenzenden Trockenlager (ehemals Kühlraum) roch es dumpf und muffig, im Raum wurden offene Lebensmittel (Nüsse) ohne jegliche Abdeckung belagert.</p> <p>3.) Verunreinigungen von Gerätschaften mit direktem Lebensmittelkontakt: Verschiedene Gerätschaften, die direkten Kontakt mit Lebensmitteln hatten, waren mit angetrockneten Lebensmittelresten behaftet: Hackmesser, Messer, mehrere Pfannen, mehrere Kunststoffbehälter, eine Vielzahl von weißen Schalen, Kunststoffsieb, Trichter, zwei Gemüsehobel, Sparschäler, Wellholz, mehrere Speiseteller, Spachtel und Löffel. Weiter war der Handpürierstab verunreinigt, insbesondere war der Aufsatz</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 bereits hergestellten Lebensmittel und Speisen wurden entsorgt. Bei der Nachkontrolle am 09.03.2023 waren die Hygienemängel teilweise behoben, eine erneute gründliche Reinigung der Teigknetmaschine wurde nochmals mündlich und schriftlich angeordnet. Die Abgabe von Speisen wurde wieder gestattet. Eine erneute Nachkontrolle wurde vor Ort mündlich angekündigt.</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: **30.03.2023**

Ansprechpartner:

Kontakt: veta@lrasbk.de

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
					<p>innerlich mit einer dunklen, gelblichen Flüssigkeit verschleimt und roch muffig. Mehrere gefüllte Gastrobehälter waren an den Rändern mit angetrockneten Lebensmittelresten behaftet. Die Teigknetmaschine war im Kopf- und Aufhängungsbereich des Knetarmes mit gelblichen und angetrockneten Teigresten verunreinigt.</p> <p>4.) Verunreinigung von Oberflächen: Die Wände und der Fußboden waren verunreinigt. Insbesondere der Fußboden hinter der Tiefkühltruhe im angrenzenden und offenen Lagerraum war mit angetrockneten Lebensmittelresten und Zigarettenkippen verunreinigt.</p> <p>5.) Verunreinigung von Kühleinrichtungen: Der Kühlschrank war verunreinigt, insbesondere war die Türgummidichtung und der Abtropfauffangbehälter mit einer braunen und schmierigen Flüssigkeit behaftet, auch wurden in diesem Kühlschrank offene Lebensmittel (z.B. eine angeschnittene Mango und eine Schüssel mit geschältem Knoblauch) gelagert.</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: **30.03.2023**

Ansprechpartner:

Kontakt: veta@lrasbk.de

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
16	20.03.2023	H & I Lebensmittelmarkt	Weitengasse 2 - 4 78183 Hüfingen	24.02.2023	<p>1.) Umgang und Lagerung von Lebensmitteln: In den Betriebsräumen wurden verschiedene Lebensmittel unter unakzeptablen hygienischen Bedingungen gelagert, so dass diese einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt waren. In der Frischfischtheke wurde frischer Fisch (Sprotten) in einer trüben Flüssigkeit bei einer Temperatur von 4,8 Grad Celsius zum Verkauf angeboten. In und auf den Fischen waren an mehreren Stellen kleine lebende Würmer zu erkennen. Die Fische wurden mit einer Schaufel portioniert welche ursprünglich für Katzenklos bestimmt ist. Im Kundenbereich stand neben erdbehaftetem Obst und Gemüse ein Regalwagen mit offenen Backwaren, welche dort zum Auskühlen abgestellt wurden. In einer stark vereisten Tiefkühltruhe im Lagerbereich wurden größere Mengen offenes Hackfleisch mit anderen Lebensmitteln und Kartonagen gelagert. In den Regalen des Trockenlagers und in den Regalen des Kühlraumes wurden verschiedene, augenscheinlich verdorbene, Lebensmittel mit abgelaufenen Mindesthaltbarkeitsdaten, welche laut Aussage des verantwortlichen Lebensmittelunternehmers, zur Entsorgung vorgesehen waren, zwischen frischen Lebensmitteln ohne Kenntlichmachung gelagert. Im Fleischkühlhaus hingen neben dem verrosteten Kühlaggregat, einzelne offene verzehrfertige Würste. Im gleichen Umfeld lagerten offene Fleischabfälle, welche dort bis zu ihrer Entsorgung zwischengelagert wurden.</p> <p>2.) Verunreinigung von Bedarfs- und Ausrüstungsgegenständen mit direktem Lebensmittelkontakt: Die Schneidebretter aus Kunststoff waren stark abgenutzt und mit tiefen Furchen versehen. Einzelne Messer und eine Palette waren mit anhaftenden Fleischresten altverschmutzt. Der Auslassring des Fleischwolfes war an der Außenkante altverschmutzt. Die Wiegefläche der Waage an der Bedientheke für Frischfisch war mit alten anhaftenden Fischschuppen verunreinigt.</p> <p>3.) Lager- Betriebsräume: Sowohl der Kühlraum für vorverpackte Lebensmittel, Obst und Gemüse als auch der Fleischkühlraum waren verschmutzt. Im Deckenbereich, und an einzelnen Fugen der Kühlräume waren Schimmelsporen zu erkennen. Die Randbereiche an den Türen waren mit Lebensmittelresten altverschmutzt. Die Lüftungsgitter der Kühlräume waren stark verunreinigt. Der Wasserauslass des Spülarms im Spülbereich war mit einem</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	Betroffene Ware wurde bei der Kontrolle entsorgt. Weitere gesundheitliche Gefahren für den Verbraucher konnten ausgeschlossen werden. Bei der Nachkontrolle am 09.03.2023 waren sämtliche Hygienemängel behoben. Eine Nachkontrolle ist terminiert.

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: **30.03.2023**

Ansprechpartner:

Kontakt: veta@lrabk.de

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
					<p>schmierigen Film überzogen. Die Bodenabläufe hinter der Metzgereitheke war mit Lebensmittelresten verunreinigt und offensichtlich länger nicht mehr gereinigt worden.</p> <p>4.) Handwascheinrichtungen Die Handwascheinrichtung der altverschmutzten, sanierungsbedürftigen Personaltoilette, auf welcher offensichtlich geraucht wurde, war nur mit einer Kaltwasserzufuhr ausgestattet. An der Handwascheinrichtung der Metzgereitheke war zum Zeitpunkt der Kontrolle ebenfalls kein warmes Wasser verfügbar. Der Einmalhandtuchspender dieser Handwascheinrichtung war am Auslass mit eingetrockneten Fleisch und Blutresten verschmiert.</p> <p>5.) Müllentsorgung Der Außenbereich neben der Warenannahme wo die Mülltonnen stehen glich zum Zeitpunkt der Kontrolle einer Müllhalde, welche einen gedeckten Tisch für sämtliche Schadnager bietet. Hier wurde ein extrem hohes Aufkommen von zu entsorgenden Materialien und Gegenständen wie z.B. ca. 30 gepresste Papppakete, Rollwägen mit gebrauchten Styroporkisten vom Fisch, ein ausrangierter Zerlegetisch, Gemüsekörbe, und andere Utensilien gelagert. Fleisch und Fischabfälle sollten in der gelben Tonne entsorgt werden. Durch die fehlende Einsehbarkeit in einzelne zugestellte Bereiche ist ein Schädlingsvorkommen in diesem Bereich nicht ausgeschlossen.</p> <p>Die Kontrolle erfolgte kurzfristig aufgrund einer Verbraucherbeschwerde.</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: **30.03.2023**

Ansprechpartner:

Kontakt: veta@lraskb.de

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
15	03.02.2023	Oishi Asia Restaurant	Niedere Str. 55 78050 Villingen- Schwenningen	05.01.2023	<p>1.) Umgang und Lagern von Lebensmitteln: Auf der Anrichte neben der Durchreiche, stand in einem durch eingetrocknete Suppenreste verschmutztem Suppenbehältnis eine Suppe, welche warm zur direkten Abgabe bereitgehalten wurde. Die Reiskocher, in denen Reis frisch zubereitet wurde, waren an den Innenseiten der Deckel mit braunen Rückständen verfärbt. Verschiedene Lebensmittel wie Fisch, Fleisch, Salat, Tomaten, Gurken, Sprossen und vorgeschnittenes Gemüse wurden auf feuchten, teilweise dunkel verfärbten Papierhandtüchern in Kunststoffbehältnissen aufbewahrt. Vorgekochte Mienudeln standen in einem altverschmutzten Sieb und mit einem Stofflappen bedeckt im Küchenraum auf der Arbeitsfläche. Lebensmittel, wie panierte Teigbällchen und Mienudeln, lagerten offen und ungeschützt in der Tiefkühltruhe im Keller. In einem offenen Behältnis im Keller lagerte Paniermehl in welchem ein Stück einer Spanplatte vorgefunden wurde. Im Kühlraum im Keller wurde Petersilie im Auffangeimer für das Abtropfwasser des Kühlaggregats gelagert. Eine Kiste mit Sprossen wurde offen im unreinen Keller zwischengelagert. Über der Kiste mit den Sprossen bröckelte der Deckenbelag, ebenso war die Decke mit zahlreichen Spinnweben versehen.</p> <p>2.) Verunreinigung von Kühl- und Tiefkühlmöbeln: Sämtliche Kühlschränke in der Küche waren von außen mit einem schmierig fettigen Film überzogen. Der Innenraum und die Lagerflächen der Kühlschränke, welche direkten Kontakt zu einzelnen Lebensmitteln wie z.B. Paprika, Apfel, angeschnittener Kohl etc. hatten waren verunreinigt und ebenfalls schmierig und fettig. Im Bereich der Sushizubereitung wurden alle Lebensmittel, wie verschiedene Fischarten, vorgeschnittene Avocado, Kaviarersatz in Dosen auf durchnässten Papiertüchern gelagert. Alle Unterbaukühlschränke waren an den Eck- und Randbereichen mit braunen Rückständen verunreinigt. Die meisten mit vorgeschnittenem Gemüse wie z.B. Zwiebeln, Karotten etc. gefüllten GN- Behälter der Saladette in der Küche waren von innen altverschmutzt. Der Ablauf für Schmelz-/ Putzwasser des Unterbaukühlschranks der Saladette war mit einem schmierigen Film aus Lebensmittelresten ausgekleidet, hier war ein muffig stinkender Geruch wahrnehmbar.</p> <p>3.) Verunreinigung von Ober-/Arbeitsflächen in der Küche: Nahezu alle Arbeits- und Oberflächen in der Küche wie z.B. Regale, Ablagen, Fronten, Boden waren verunreinigt und mit einem Fettfilm überzogen. Die Bodenflächen,</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	Aufgrund der erheblichen Hygienemängel wurde eine Abgabe von Speisen untersagt, die vorhandenen offenen Lebensmittel wurden entsorgt. Bei der Nachkontrolle am 09.01.2023 waren sämtliche Hygienemängel behoben und die Abgabe von Speisen wurde wieder gestattet.

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: **30.03.2023**

Ansprechpartner:

Kontakt: veta@lrabk.de

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
					<p>besonders an den schwer zugänglichen Stellen, waren teilweise mit alten anhaftenden Resten von Lebensmitteln versehen. Auf dem Boden stand ein verschmutzter Putzeimer auf einer ebenso verschmutzten Getränkekiste. Das darin befindliche Putzwasser roch unangenehm. Daneben stand auf dem Boden ein Plastikbehälter mit Altfett, in dem ein mit Altfett verkrusteter Trichter steckte. Der Bodenablauf war mit Lebensmittelresten zugesetzt.</p> <p>4.) Verunreinigung von Bedarfs- und Ausrüstungsgegenständen mit direktem Lebensmittelkontakt: Am Reiskocher im Sushizubereitungsbereich löste sich die Innenbeschichtung des Garraumbehälters. An einigen der bereitgestellten ineinander gestapelten Suppenschalen blätterte die Farbbeschichtung ab. Sämtliche Ausrüstungs- und Bedarfsgegenstände wie Suppenlöffel, Messer, Gemüeschäler und Dosenöffner waren mit angetrockneten Lebensmittelresten teilweise stark verunreinigt. Die Mikrowelle war im Innenraum altverschmutzt. Mehrere Soßenquetschflaschen waren mit Soßenresten verschmiert und an den Lochtüllen eingetrocknet. Schneidebretter waren teilweise mit tiefen Furchen versehen und verunreinigt. Im Sushizubereitungsbereich wurden die Messer, welche zum Schneiden von frischem Fisch und Gemüse für das Sushi genutzt werden in einem mit trüben Wasser gefüllten Bierglas aufbewahrt. Der Spüllball für die Schankanlage war durch Ablagerungen von Bierrückständen im Innenraum dunkel verfärbt.</p> <p>5.) Handwascheinrichtung: Die Seifenspender und die Einmalhandtuchspender der Handwascheinrichtungen in der Küche und im Sushivorbereitungsbereich waren massiv mit eingetrockneten Flüssigseifenresten und einem Fettfilm altverschmutzt.</p> <p>Die Kontrolle erfolgte kurzfristig aufgrund einer Verbraucherbeschwerde.</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: **30.03.2023**

Ansprechpartner:

Kontakt: veta@lrasbk.de

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