

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde: Landratsamt Karlsruhe Stand: 20. Mai 2020

Ansprechpartner 0721 936 - 83 020 Kontakt: lebensmittelueberwachung@landratsamt-karlsruhe.de

| Lfd. Nr. | Datum Veröffentlichung | Betriebsbezeichnung | Anschrift | Feststellungstag | Sachverhalt/ Grund der Beanstandung | Rechtsgrundlage | Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen |
|----------|------------------------|----------------------|-------------------------------------|---------------------------------|---|--|--|
| 17 | 20.12.2019 | Cihan Food GmbH | Markgrafenstr. 80 76646 Bruchsal | 07.11.2019 | <ul style="list-style-type: none"> • Im Kühlraum Fleisch (Zerlegebereich): Lagerung von unverpacktem, frischen Fleisch unmittelbar neben Kartonagen. • Im Zerlegebereich: <ul style="list-style-type: none"> - Band und Gestell der Abschwartmaschine altverschmutzt. - Trichter, Rohr und Auslauf des Füllers für Hackfleisch durch alte Fleisch- und Brätreste verschmutzt. -Verdreckte Messer im Bereich Handwaschbecken -Aufbewahrung von verdreckten Kettenhandschuh und Messern in verschmutzten E-Kisten. • Im Zerlege- und Steckbereich: alle Schneidbretter mit vertrocknete Fleischresten verunreinigt. <ul style="list-style-type: none"> • Im Tumbleraum: <ul style="list-style-type: none"> -rechter Tumbler hinter dem Arm altverschmutzt -Sämtliche Bauteile (z.B. Schnecke, Behälter) des Fleischwolfes altverschmutzt | Art. 14 Abs. 2 b Verordnung (EG) 178/2002 | Grundreinigung wurde durchgeführt Maßnahmen angeordnet |
| 18 | 27.12.2019 | Netto-Markt Spessart | Im Stecken 2 76275 Ettlingen | 31.01.2019 und 14.02.2019 | Schadnagerbefall im Bereich Mehlprodukte und Haferflocken Lagerung | Art. 14 2b VO (EG) 178/2002 | Bei der Nachkontrolle am 25.03.2019 waren die festgestellten Mängel behoben. |

| | | | | | | | |
|----|------------|--------------------------|--|------------|--|--|--|
| 19 | 27.12.2019 | Bäckerei Dietz | Richard-Wagner-Straße 48 76316 Malsch | 18.11.2019 | <p>Inverkehrbringen von nicht zum Verzehr geeigneten Lebensmitteln:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mehrere Lagerbehälter (für Nüsse, Semmelmehl und Puderzucker) in der Backstube waren mit Gespinsten verschmutzt. • In der Puderzuckeraufbewahrung befanden sich einzelne tote Insekten (Motten) und eine lebende Spinne. • In einem Kühlschrank im Lagerraum wurde eine Teigkugel auf ein verschmutztes und schadhafes Kühlschrankgitter abgelegt. | Art. 14 2b VO (EG) 178/2002 | Maßnahmen abgeschlossen |
| 20 | 06.03.2020 | Birkan Food Company GmbH | Heidigstr.19 76709 Kronau | 29.01.2020 | <p>Wiederholte Verstöße gegen das Lebensmittelrecht:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Geflügelfleischzerlegung: altverschmutztes Transportband f. Geflügelfleisch - Rotfleischzerlegung: Schneidebretter f. Fleisch am Zerlegeband durch Haare u. Fleischreste verunreinigt, Verunreinigung der Anpresswalzen sowie der Einzugschalen der Scheibenschneidmaschinen f. Rotfleisch - Dönerproduktionsraum: Mischer, Gefrierwolf, Baadermaschine, 3 Tumbler, Eismaschine, Füller, Schneidebretter sowie Steckhülsen altverschmutzt Gewürzraum: verschmutzte, verrostet Waage abgestellt auf Folien, die der Umhüllung von Donerspießen dienen | Art. 14 Abs. 2 b Verordnung (EG) 178/2002 | <p>Grundreinigung wurde durchgeführt</p> <p>weitere Maßnahmen angeordnet</p> |
| 21 | 06.03.2020 | Feuer und Flamme | Dieselstraße 5, 76275 Ettlingen | 28.01.2020 | <p>Inverkehrbringen von nicht zum Verzehr geeigneten Lebensmitteln:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Im Tageskühlhaus wurden verschimmelte Lebensmittel (Suppengemüse, Hartkäse, Auberginen, Fenchel) und Lebensmittel mit überschrittenem Verbrauchsdatum (geräucherte Forellen und Räucherlachs) vorrätig gehalten. Bei den vorrätig gehaltenen Hähnchenschenkel war das MHD überschritten. • In der stark altverschmutzten Kühlung unter der Saladette wurden offene Lebensmittel gelagert (Schinken, Käse, Kräuter, Maultaschen) | Art. 14 2b VO (EG) 178/2002 | Maßnahmen abgeschlossen |

| | | | | | | | | |
|----|------------|--------------------------------|-----|--|------------|---|-----------------------------|-----------------------------------|
| 22 | 06.03.2020 | Sportlerklausur Reichenbach | TSV | Stuttgarter Straße 93 76337 Waldbronn | 16.01.2020 | <p>Inverkehrbringen von nicht zum Verzehr geeigneten Lebensmitteln:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kotspuren von Schädigern auf einem Hitzeschutzhandschuh (Aufbewahrung neben einem Oberhitze Grill zur Zubereitung von Lebensmitteln). 2. Kotspuren von Schädigern auf einer Küchenrolle (Aufbewahrung auf Arbeitstisch auf welchem Lebensmittel zubereitet werden). 3. Kotspuren und Urinspuren von Schädigern in der Ecke des Arbeitstisches. Auf dem Arbeitstisch befanden sich ein Schneidebrett, tlw. offene Lebensmittel (Gewürze, Paniermehl) 4. Im Lagerraum (neben der Küche ohne geschlossene Tür) befanden sich in den Eckbereichen und auf Regalböden an mehreren Stellen Schädigernkot. 5. Im Lagerraum neben der Küche wurde trockenes Brot in Körben aufbewahrt. An dem Brot wurden deutliche Fraßspuren festgestellt. Der Bereich war mit Schädigernkot und Schädigernurin verschmutzt. | Art. 14 2b VO (EG) 178/2002 | Maßnahmen abgeschlossen |
| 23 | 14.04.2020 | Cihan Food GmbH | | Markgrafenstr. 80 76646 Bruchsal | 09.03.2020 | <p>Wiederholte Verstöße gegen das Lebensmittelrecht:</p> <p>Hackfleischproduktionsraum:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Füller insbesondere hinter dem Mischarm alt verschmutzt -Scheibenschneidmaschine alt verschmutzt <p>Steckbereich Dönerspieße:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Steckplatten, Steckteller, Hülsen alt verschmutzt -Schneidebretter alt verschmutzt -Fleischbrecher altverschmutzt -Mischer, Tumbler, Wolf nicht ordnungsgemäß gereinigt -Kisten für Lebensmittel alt verschmutzt | Art. 14 2b VO (EG) 178/2002 | Grundreinigung wurde durchgeführt |

| | | | | | | | |
|----|------------|---------------------------|---------------------------------|------------|---|-----------------------------|-------------------------------------|
| 24 | 21.04.2020 | China Restaurant "Yasmin" | Marktstr. 16 76275 Ettlingen | 09.03.2020 | <p>Inverkehrbringen von nicht zum Verzehr geeigneten Lebensmitteln:</p> <p>Lebensmittel (Zucchini, Geflügelfleisch, Champignons, Rindfleisch, Paprika, Karotten, Brokkoliröschen, Glasnudeln, Tofu, Äpfel) wurden offen in der stark altverschmutzten Tiefkühltruhe gelagert. Am Deckel waren erhebliche Schwarzsimmelspuren vorhanden.</p> <p>Es wurde verdorbenes eingelegtes Weißkraut (gärig) vorrätig gehalten sowie verschimmelte Lebensmittel (Tomate, Palmenherzen, Wine taste rice).</p> | Art. 14 2b VO (EG) 178/2002 | Maßnahmen noch nicht abgeschlossen. |
|----|------------|---------------------------|---------------------------------|------------|---|-----------------------------|-------------------------------------|

Hinweis: Die zuvor eingestellten Betriebe wurden aufgrund des Ablaufs der Veröffentlichungsfrist gelöscht.