

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde: Landratsamt Karlsruhe Stand: 11. November 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
25	31.07.2020	Birkan Food Company GmbH	Heidigstr.19 76709 Kronau	26.06.2020	<ul style="list-style-type: none"> • Geflügelfleischzerlegung: - altverschmutztes Transportband f. Geflügelfleisch • Rotfleischzerlegung: - die Anpresswalzen der Scheibenschneidmaschinen waren stellenweise versport und deutlich altverschmutzt - die Zerlegesäge ist deutlich altverschmutzt • Dönerproduktionsraum: - der große Mischer, Baadermaschine sowie deren Einbauteile, 2 große Tumbler, Füller (rechts) und Einbauteile Füller, Schneidebretter, Arbeitstische, Schneebesen waren altverschmutzt • Gewürzraum: - E-Kisten mit Gewürzen und Gewürzsäcke waren altverschmutzt 	Art. 14 Abs. 2 b Verordnung (EG) 178/2002	Grundreinigung wurde durchgeführt. Maßnahmen abgeschlossen.

26	04.09.2020	Lieferdienst "Pinseria Bufala"	Pappelweg 73 76275 Ettlingen	23.07.2020	<p>Inverkehrbringen von nicht zum Verzehr geeigneten Lebensmitteln:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Das Schneidebrett der Saladette war im Übergang zu den Salatbehältern altverschmutzt u. im Innenraum an der defekten Dichtung verschmutzt. Es wurden dort tlw. unverpackte Lebensmittel (Salat, Gurkescheiben, Zwiebelringe, Tomatenhälften, Paprikastreifen sowie faulige / schimmelige Trauben in einer löchrigen Kunststoffverpackung) gelagert. - Der Kühltsch war an den Griffen verschmutzt. Im Kühltsch wurde eine geöffnete Dose mit Mais (ca. 200 - 300 g) aufbewahrt. Die Flüssigkeit mit dem Mais zeigte Blasenbildung, der Mais hatte einen muffigen Geruch und war sichtbar verdorben - In der Aufsatzkühltheke wurden Ananasstücke (ca. 100 g) in Flüssigkeit aufbewahrt. Die Flüssigkeit zeigte Blasenbildung, ein saurer Geruch wurde festgestellt. - Das bereits gereinigte Geschirr für die Lebensmittelherstellung war großflächig verschmutzt. - Die Abzugshaube war mit Fett altverschmutzt. Es bildeten sich Fetttropfen, welche die Lebensmittel, die auf dem Herd bearbeitet werden, kontaminieren können. 	Art. 14 Abs. 2 b Verordnung (EG) 178/2002	Grundreinigung wurde durchgeführt. Weitere Maßnahmen angeordnet, noch nicht abgeschlossen.
27	03.11.2020	Birkan Food Company GmbH	Heidigstr.19 76709 Kronau	30.09.2020	<ul style="list-style-type: none"> • Geflügelfleischzerlegung: <ul style="list-style-type: none"> - altverschmutztes Transportband f. Geflügelfleisch - die Schneidebretter sind deutlich altverschmutzt - der Speckschneider ist deutlich altverschmutzt • Rotfleischzerlegung: <ul style="list-style-type: none"> - Zerlegetische / Zerlegebretter wiederum alt verschmutzt - Scheibenschneidemaschine alt verschmutzt - Transportband (blau): Rollen an der Unterseite verunreinigt mit alten Fleischresten (eben-falls direkter LM-Kontakt) • Produktionsbereich: <ul style="list-style-type: none"> - Mischer alt verschmutzt insbesondere Auslassdeckel. - Lochscheibe vom Wolf alt verschmutzt - Tische im Steckbereich alt verschmutzt - Schneidebretter alt verschmutzt - Verwiegestation komplett alt verschmutzt - Alle Tumbler alt verschmutzt • Kühlhaus Rotfleisch hängend: <ul style="list-style-type: none"> - Lagerung von dreckigen E-Kisten für die Verwendung in der Zerlegung - Lagerung dreckiger Messerkörbe / Messer für die Zerlegung • TK-Raum Versand: <ul style="list-style-type: none"> - Mitarbeiter laufen über die gelagerten Spieße 	Art. 14 Abs. 2 b Verordnung (EG) 178/2002	Grundreinigung wurde durchgeführt, ein Großteil der akuten Verunreinigungen und Hygienemängel wurden am 30.09.2020 behoben. Maßnahmen noch nicht abgeschlossen.

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