

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde: Landratsamt Karlsruhe

Stand: 18. September 2019

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
2	24.04.2019	Birkan Food Company GmbH	Heidigstr. 19, 76709 Kronau	06.03.2019	Fleisch und Fleischzubereitungen wurden durch den Einsatz verschmutzter Maschinen und Ausrüstungsgegenstände der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt	§ 3 Satz 1 LMHV	unverzügliche Reinigung wurde angeordnet und durchgeführt
3	13.05.2019	El Greco	Friedrichstraße 58 76669 Bad Schönborn	10.01.2019	Inverkehrbringen von nicht zum Verzehr geeigneten Lebensmittel (Schwertfisch und Calamares Tubes), Hygienemängel im gesamten Betrieb	Art. 14 2b VO (EG) 178/2002 § 3 Satz 1 LMHV	Bei der Nachkontrolle am 16.04.2019 waren die festgestellten Mängel beseitigt.
4	25.06.2019	Globus Einkaufszentrum - Trefferia -	Hambrücker Landstraße 4 68753 Waghäusel	16.05.2019	Schadnagerbefall im: 1.) Küchen- und Thekenbereich, dort im Bereich der Salatbar, der Ausgabestelle der warmen Speisen und der Lagerung von Pfannen 2.) Lagerraum von Bedarfsgegenständen und Leergut 3.) Raum zur Getränkezubereitung / Lagerung	§ 3 Satz 1 LMHV	Maßnahmen abgeschlossen
5	19.07.2019	Tanay GmbH	Gewerbering 8 76287 Rheinstetten	27.11.2018 20.03.2019	Kennzeichnungsmängel Tee (Schwarzer Tee)	Art. 9 Abs. 1 Buchstabe h LMIV [VO (EU) Nr. 1169/2011], Art. 9 Abs. 1 Buchstabe j LMIV, Art. 9 Abs. 1 Buchstabe l LMIV i.V.m. Art. 30 Abs. 1 LMIV u. Art. 34 Abs. 1 LMIV	Kennzeichnungsmängel behoben.

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde: Landratsamt Karlsruhe

Stand: 18. September 2019

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
6	23.07.2019	Nah Sushi & Wine GmbH	Hildastraße 20, 76275 Ettlingen	11.06.2019	<p>1.) Inverkehrbringen von nicht zum Verzehr geeigneten Lebensmitteln (Sushi-Reis, Garnelenschwänze in Tempurateig)</p> <p>2.) stark verschmutzte Arbeitsgeräte (Mikrowelle, Spülbecken, Kühl- u. Gefrierschrank, Verkaufstheke)</p> <p>3.) unsachgemäße Abfallagerung (Lebensmittelabfälle im Tageskühlschrank)</p>	Art. 14 2b VO (EG) 178/2002, Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kapitel VI 3 und 4 VO (EG) 852/2004	Maßnahmen ergriffen
7	19.08.2019	K2 Kebap & Pizza	Wilhelmstr. 2 76275 Ettlingen	04.07.2019	<p>Inverkehrbringen von nicht zum Verzehr geeigneten Lebensmitteln sowie die gegebene Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung der hergestellten, behandelten und in den Verkehr gebrachten Lebensmittel durch Verunreinigungen:</p> <p>- Schadnagerkot im Bereich des Lebensmittellagers und im Vorraum der Kühlzelle (Teiglinge, Gries, Mehl)</p> <p>- stark verschmutzte Arbeitsgeräte wie z.B. Tischdosenöffner (zum Öffnen von Oliven Konservendosen), Dunstabzugshaube mit starken Fettanhaftungen über dem Herd (Zubereitung der warmen Speisen), Kühlräume waren mit Schimmelflecken altverschmutzt (Lagerung Teiglinge)</p> <p>- betriebliche Hygienemängel der Produktions- und Lagerungsstätte auch an Gegenständen, Amaturen und Ausrüstungen (z.B. Brausekopf, Geschirrabtropfgestell, Gemüsehobel, Wandfläche, Bodenfläche)</p>	Art. 14 2b VO (EG) 178/2002, Art. 3 und 4 VO (EG) 852/2004 i.V.m. § 3 LMHV	Maßnahmen ergriffen

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde: Landratsamt Karlsruhe

Stand: 18. September 2019

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
8	19.08.2019	Restaurant "Zum Löwenbräu"	Marktplatz 25 76661 Philippsburg	11.07.2019	<p>Inverkehrbringen von nicht zum Verzehr geeigneten Lebensmitteln sowie die gegebene Gefahr einer nachteiligen Beeinflußung der hergestellten, behandelten und in den Verkehr gebrachten Lebensmittel durch Verunreinigungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Schädlingsbefall (Mäusekot, Ameisen) im Bereich der Küche, des Dessertbereiches und im Trockenlager (Gebäck, Reiswaffeln, Dessertsauce, Waffelherzen, Speiseeis)</li> <li>- stark verschmutzte Arbeitsgeräte, teilweise auch mit Schädnerkot wie z.B. Teigmaschine, Backbleche, Kühlschränke (Lagerung offener Lebensmittel, z.B. Desserts), Sahnebehälter mit Schimmelanhaftungen, Hackklotz (Fleisch)</li> <li>- betriebliche Hygienemängel der Produktions- und Lagerungsstätte auch an Gegenständen, Amaturen und Ausrüstungen (z.B. Brausekopf, Spülkorb, Unterbau, Regale, Konvektomat, Wandfläche, Bodenfläche)</li> </ul>	Art. 14 2b VO (EG) 178/2002, Art. 3 und 4 VO (EG) 852/2004 i.V.m. § 3 LMHV	Bei der Nachkontrolle am 12.07.2019 waren die festgestellten Mängel beseitigt.

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde: Landratsamt Karlsruhe

Stand: 18. September 2019

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
9	26.08.2019	SKW Food GmbH	Römeracker 8, 76351 Linkenheim-Hochstetten	18.07.2019	Inverkehrbringen von nicht zum Verzehr geeigneten Lebensmitteln sowie die gegebene Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung der hergestellten, behandelten und in den Verkehr gebrachten Lebensmittel durch Verunreinigungen:  Schadnagerspuren (Kot, Urin, Fraßspuren) im Lagerbereich an Bohnen zur Sprossenherstellung  offen gelagerte Sprossen in verschmutzten Kisten  Betriebsfremde Gegenstände in Betriebs- und Lagerräumen (im Spülraum verrostetes Werkzeug z. B. Hammer; im Lagerbereich Fahrrad, Autoreifen usw. zusammen gelagert mit Mungo- und Sojabohnen.)	Art. 14 2b VO (EG) 178/2002  § 3 Satz 1 LMHV	Ware mit Schadnagerspuren wurde entsorgt; Schädlingsbekämpfer vor Ort.  Grundreinigung wurde durchgeführt
10	02.09.2019	Chian Food GmbH	Markgrafenstr. 80, 76646 Bruchsal	19.07.2019	Inverkehrbringen von nicht zum Verzehr geeigneten Lebensmitteln sowie die gegebene Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung der hergestellten, behandelten und in den Verkehr gebrachten Lebensmittel durch Verunreinigungen.  Wiederholt: unsachgemäße Lagerung von Lebensmittel direkt auf dem Boden (umhüllte Hackfleischdrehspieße), Lagerung von Lebensmittel in verschmutzten E2 Kisten (Fleisch), altverschmutzte Arbeitsgeräte  alt verschmutzte Stiefelwaschanlage	Art. 14 2b VO (EG) 178/2002 Art. 3 und 4 VO (EG) 852/2004 i.V.m. § 3 LMHV	Maßnahmen ergriffen

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde: Landratsamt Karlsruhe

Stand: 18. September 2019

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
11	09.09.2019	K2 Kebap & Pizza	Wilhelmstr. 2 76275 Ettlingen	06.08.2019	Inverkehrbringen von nicht zum Verzehr geeigneten Lebensmitteln sowie die gegebene Gefahr einer nachteiligen Beeinflußung der hergestellten, behandelten und in den Verkehr gebrachten Lebensmittel durch Verunreinigungen:  - Schadnagerkot im Bereich des Vorraums der Kühlzellen (Teiglinge)	Art. 14 2b VO (EG) 178/2002	Maßnahmen ergriffen
12	17.09.2019	"Die Rosine"	Hohewiesenstr. 50 a 76275 Ettlingen	07.08.2019	Inverkehrbringen von nicht zum Verzehr geeigneten Lebensmitteln sowie die gegebene Gefahr einer nachteiligen Beeinflußung der hergestellten, behandelten und in den Verkehr gebrachten Lebensmittel durch Verunreinigungen:  - Tote Fliege auf einer Lagerdose im Kühlschrank und Fliegenkot auf einem Geschirrlagerregal (im Nebenraum der Küche) - stark verschmutzte Arbeitsgeräte wie z.B. Tischdosenöffner (zum Öffnen der Tomatenmarkkonservendosen), Dunstabzugshaube über dem Küchenherd mit Altverschmutzung (Zubereitung der warmen Speisen) - betriebliche Hygienemängel der Produktions- und Lagerungsstätte auch an Gegenständen, Amaturen und Ausrüstungen (z.B. Saladette, Backofen, Behälter, Wandfläche, Bodenfläche) - Lagerung von gewaschenem, küchenfertigen Salat auf altverschmutzter Lagerkiste neben erdbehaftetem Gemüse	Art. 14 2b VO (EG) 178/2002, Art. 3 und 4 VO (EG) 852/2004 i.V.m. § 3 LMHV	Bei der Nachkontrolle am 09.08.2019 waren die Mängel beseitigt.