

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde: Landratsamt Karlsruhe Stand: 2. April 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
16	21.11.2019	Birkan Food Company GmbH	Heidigstr.19 76709 Kronau	16.10.2019	<p>Inverkehrbringen von nicht zum Verzehr geeigneten Lebensmitteln sowie die gegebene Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung der hergestellten und in Verkehr gebrachten Lebensmittel durch Verunreinigungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - im Gefrierraum eingefrorene Lebensmittel (Rotfleisch) teilweise nicht abgedeckt - Kistenspülmaschine reinigt lediglich mit 38 °C; dadurch gespülte E-Kisten dreckig - Kühlraum Rotfleisch: offenes Fleisch wird neben bzw. in Kartonagen gelagert - in der Dönerproduktion lag Fleisch in verschmutzten E-Kisten und auf dem Fleisch wurden dreckige Hülsen und Papierzettel abgelegt - vorrätige Lebensmittelverpackungen verdreht und in verschmutzten Kisten gelagert - betriebl. Hygienemängel im Produktions- und Lagerbereich an Gegenständen, Armaturen und Ausrüstungen (z.B. in Dönerproduktion: Schneidebretter, Stechhülsen für Döner alt verschmutzt etc., alt verschmutzte Wände/Böden in verschiedenen Räumen - Wareneingang Rotfleisch (hängende Ware), ekelerregender Geruch von nicht ordnungsgemäß gereinigten Boxen oder alt verschmutzte Gullys 	Art. 14 Abs. 2 b Verordnung (EG) 178/2002	<p>Grundreinigung wurde durchgeführt</p> <p>Maßnahmen überwiegend abgeschlossen</p>

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde: Landratsamt Karlsruhe Stand: 2. April 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 Mehlorprodukte und Haferflocken Lagerung	Art. 14 2b VO (EG) 178/2002	Bei der Nachkontrolle am 25.03.2019 waren die festgestellten Mängel behoben.

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde: Landratsamt Karlsruhe Stand: 2. April 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
19	27.12.2019	Bäckerei Dietz	Richard-Wagner-Straße 48 76316 Malsch	18.11.2019	Inverkehrbringen von nicht zum Verzehr geeigneten Lebensmitteln: <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 ergriffen
20	06.03.2020	Birkan Food Company GmbH	Heidigstr.19 76709 Kronau	29.01.2020	Wiederholte Verstöße gegen das Lebensmittelrecht: <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 Einzugswalzen 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	Grundreinigung wurde durchgeführt weitere Maßnahmen angeordnet

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde: Landratsamt Karlsruhe Stand: 2. April 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
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

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde: Landratsamt Karlsruhe Stand: 2. April 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
22	06.03.2020	Sportlerklausur TSV Reichenbach	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

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