



Ergebnisse von Kontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung

(§ 40 Absatz 1a Nr. 3 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs - LFGB)



Baden-Württemberg

Landkreis Tuttlingen

Untere
Lebensmittelüberwachungsbehörde

Landratsamt Tuttlingen
-Amt für Veterinärwesen und
Verbraucherschutz-

Stand: 16.05.2019

Ansprechpartner:

Frau Gessler

Kontakt: Tel.: 07461/926 5403
email: Veterinaeramt@Landkreis-Tuttlingen.de

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Betriebs-Adresse	Betreiber	Tag der Feststellung	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweis zu Mängelbeseitigung und Bemerkungen
3	13.05.2019	Pizzeria Taormina	Hauptstr. 20, 78559 Gosheim	Hr. Gionatan Berlingieri	20.03.2019	a) Lebensmittel wurden ohne die im Verkehr erforderliche Sorgfalt hergestellt, behandelt und in Verkehr gebracht, indem Betriebsräume, Arbeitsgeräte und Ablageflächen nicht sauber und instandgehalten wurden (verunreinigte Räume, Fußboden altverschmutzt, Mobiliar verschmutzt) b) Mängel bei der Reinigung von Gegenständen, Armaturen und Ausrüstungen mit denen Lebensmittel in Berührung kommen (Aufschnittmaschine, Gemüseschneidmaschine, Pfannen, Dosenöffner) c) Inverkehrbringen von nicht mehr zum Verzehr geeigneten Lebensmitteln (Parmesan mit Schimmelbildung)	a) § 3 Satz 1 LMHV b) Artikel 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel V Nr. 1 Buchstabe a der VO (EG) Nr. 852/2004 c) Artikel 14 Abs. 1 i. V. m. Abs. 2 Buchstabe b VO (EG) 178/2002	a) Bei der Nachkontrolle am 16.05.2019 waren die festgestellten Mängel beseitigt b) Bei der Nachkontrolle am 16.05.2019 waren die festgestellten Mängel beseitigt c) Die betroffenen Lebensmittel wurden sofort entsorgt
2	13.05.2019	China-Restaurant Tang Dynastie	Ernst-Hohner-Str. 56, 78647 Trossingen	Fr. Yanping Qiu	19.03.2019	- Lebensmittel wurden ohne die im Verkehr erforderliche Sorgfalt hergestellt, behandelt und in Verkehr gebracht, indem Betriebsräume, Arbeitsgeräte und Ablageflächen nicht sauber und instandgehalten wurden (Handwaschbecken nicht funktionsfähig, alle Wasserabläufe waren mit Speiseresten und Fett altverschmutzt und verstopft). - Sushi wurde ohne Kühlung bei 16 °C Kerntemperatur vorrätig gehalten. - Fertig zubereitete Lebensmittel wurden im Kühlhaus offen neben erdbehaftetem Gemüse gelagert.	§ 3 Satz 1 LMHV	Bei der Nachkontrolle am 21.03.2019 waren die festgestellten Mängel beseitigt.
1	22.02.2019	BK-Tuttlingen GmbH Burger King	Max-Planck-Straße 7 78532 Tuttlingen	Hr. Daniele Ianniciello	07.01.2019	a) Lebensmittel wurden ohne die im Verkehr erforderlichen Sorgfalt hergestellt, behandelt und in Verkehr gebracht, indem Betriebsräume, Arbeitsgeräte und Ablageflächen nicht sauber und instandgehalten wurden. Dies betrifft vor allem Boden- und Wandflächen und die abgewirtschafteten, verrosteten und korrodierten Lagerregale im Kühlraum. Inverkehrbringen von gebrauchsfertigem, überlagertem Eisbergsalat b) Mängel bei der Reinigung von Gegenständen, Armaturen und Ausrüstungen mit denen Lebensmittel in Berührung kommen (z.B. altverschmutzte Abtropfgitter für gegarte Fleisch- und Geflügelpatties, unsaubere Soßenbehälter)	a) § 3 Satz 1 der LMHV i.V. mit Artikel 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kap.IX Nr. 2 und 3 b) Artikel 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel V Nr. 1 Buchstabe a der VO (EG) Nr. 852/2004	Bei der Nachkontrolle am 15.01.2019 waren die festgestellten Mängel beseitigt.