



Landkreis Tuttlingen

Untere  
Lebensmittelüberwachungsbehörde

Ansprechpartner:

## Ergebnisse von Kontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung

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

Landratsamt Tuttlingen  
-Amt für Veterinärwesen und  
Verbraucherschutz-  
Frau Gessler

Stand: 23.08.2019

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



Baden-Württemberg

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Betriebs-Adresse	Tag der Feststellung	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweis zu Mängelbeseitigung und Bemerkungen
5	05.08.2019	BK Tuttlingen GmbH Burger King	Max-Planck-Straße 7 78532 Tuttlingen	26.06.2019	Aufgrund eines unzureichenden Eigenkontrollkonzeptes wurden wiederholt größere Mengen an gebrauchsfertigem, überlagertem Eisbergsalat im Kühlhaus gelagert und somit in Verkehr gebracht.	Art. 24 Abs. 1 VO (EU) 1169/2011, Art. 14 Abs. 1 i. V. m. Abs. 3 Buchst. b VO (EG) 178/2002	Die am 26.06.2019 vorgefundenen Lebensmittel wurden noch während der Kontrolle unschädlich beseitigt.
4	12.06.2019	Paprika, Kebap / Pizza	Obere Vorstadt 11/1, 78532 Tuttlingen	16.05.2019	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. Die Lagerung von nicht mehr zum Verzehr geeigneten Lebensmitteln (sinnfällig verdorbenes Hackfleisch) zusammen mit anderen Lebensmitteln und das unhygienische Umfeld hatten eine nachteilige Beeinflussung von in den Betriebsräumen behandelten und gelagerten Lebensmitteln zur Folge.  b) Mängel bei der Reinigung von Gegenständen, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, wie z.B. die verschimmelten Einlegegitter im Kühlschrank, Pizzateigkugeln in schimmigen Lagerkisten sowie ein tief eingeschnittenes und schwarz verfärbtes Schneidbrett aus Kunststoff.	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	Die betroffenen Lebensmittel wurden sofort entsorgt. Bei der Nachkontrolle am 22.05.2019 waren die festgestellten Mängel beseitigt.
3	13.05.2019	Pizzeria Taormina	Hauptstr. 20, 78559 Gosheim	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	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	gelöscht nach gesetzlichem Fristablauf						