

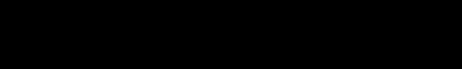
Landratsamt Böblingen, Postfach 1640, 71006 Böblingen

Landratsamt

**Veterinärdienst und
Lebensmittelüberwachung**

1. April 2020

**-Lebensmittelüberwachung-
Antrag auf Informationen gemäß § 2 Verbraucherinformationsgesetz
über das Verbraucherportal Topf Secret zu Leibspeiserei Altdorf, vom
02.02.2020
Az.: 34-5470.00 Be**

Sehr geehrte(r) 

gemäß dem Bescheid vom 11.03.2020 erteilen wir Ihnen auf Ihren Antrag vom 02.02.2020 gemäß § 2 Abs. 1 Nr. 1 VIG die gewünschten Informationen zu den letzten beiden Kontrollen.

Diese entnehmen Sie bitte beigefügtem Anhang.

Mit freundlichen Grüßen

Anlage



Kreissparkasse Böblingen
BIC BBKRDE63XXX
IBAN DE72 6035 0130 0000 0000 17

Öffnungszeiten allgemein
Mo-Fr 8.30 - 12.00 Uhr
Do 13.30 - 18.00 Uhr

Hausanschrift
Parkstraße 16
71034 Böblingen
www.landkreis-boeblingen.de

Standort:
Leibspeiserei
Alemannenstr. 2
D-71155 Altdorf

Hinweis des Betriebsinhabers:

Die festgestellten geringfügigen Mängel wurden nach mündlicher Belehrung und Mängel-/ Kontrollbericht abgestellt und in Ordnung gebracht.

Kontrolle am 02.05.2019:

Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal:

1. Lebensmittel im Kühlhaus waren nicht abgedeckt.
2. Im Kühlhaus wurde auf dem Boden gelagert.
3. Im Kühlhaus befanden sich Eierhöcker.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel IX Nr. 2 sind Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, so zu lagern, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.

4. TK-Ware wurde bei Raumtemperatur aufgetaut.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel IX Nr. 7 sind gefrorene Lebensmittel so aufzutauen, dass das Risiko des Wachstums pathogener Mikroorganismen oder der Bildung von Toxinen in den Lebensmitteln auf ein Mindestmaß beschränkt wird. Sie müssen bei einer Temperatur auftauen, die keinem Gesundheitsrisiko Vorschub leistet. Sofern Tauflüssigkeit ein Gesundheitsrisiko darstellt, muss diese abfließen können. Aufgetaute Lebensmittel müssen so bearbeitet werden, dass das Risiko des Wachstums pathogener Mikroorganismen oder der Bildung von Toxinen auf ein Mindestmaß beschränkt wird.

5. Das Insektennetz am Hintereingang war zerschissen.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel II Nr. 1 d) müssen Fenster und andere Öffnungen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Soweit sie nach außen öffnen können, müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können. Soweit offene Fenster die Kontamination begünstigen, müssen sie während des Herstellungsprozesses geschlossen und verriegelt bleiben.

6. Es wurde keine Temperaturüberwachung durchgeführt.

Gemäß Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 stellen die Lebensmittelunternehmer sicher, dass auf allen Ihrer Kontrolle unterstehenden Produktions-, Verarbeitungsstufen und Vertriebsstufen von Lebensmitteln die einschlägigen Hygienevorschriften dieser Verordnung erfüllt sind.

Gemäß Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 treffen Lebensmittelunternehmer gegebenenfalls folgende spezifischen Hygienemaßnahmen:

- b) Verfahren, die notwendig sind, um den Zielen zu entsprechen, die zur Erreichung der Ziele dieser Verordnung gesetzt worden sind;
- c) Erfüllung der Temperaturkontrollanforderungen für Lebensmittel;
- d) Aufrechterhaltung der Kühlkette.

7. An der Theke fehlten Einweghandtücher.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr.4 müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben; darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein. Soweit erforderlich, müssen die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel von den Handwaschbecken getrennt angeordnet sein.

8. Nektar wurde als Saft verkauft.

Gemäß § 11 Abs. 1 Nr. 1 LFGB in Verbindung mit Artikel 7 Absatz 1, auch in Verbindung mit Absatz 4, der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 ist es verboten, Lebensmittel unter irreführender Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung gewerbsmäßig in den Verkehr zu bringen oder für Lebensmittel allgemein oder im Einzelfall mit irreführenden Darstellungen oder sonstigen Aussagen zu werden. Eine Irreführung liegt insbesondere dann vor, wenn bei einem Lebensmittel zur Täuschung geeignete Bezeichnungen, Angaben, Aufmachungen, Darstellungen oder sonstige Aussagen über Eigenschaften, insbesondere über Art, Beschaffenheit, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprung, Herkunft oder Art der Herstellung oder Gewinnung verwendet werden.

Maßnahmen:

02.05.2019 mündliche Belehrung

02.05.2019 Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel

Kontrolle am 13.09.2018:

Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal:

1. Die Lebensmittel in den Kühlmöbeln waren unzureichend abgedeckt.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel IX Nr. 2 sind Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, so zu lagern, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.

2. Töpfe wurden auf dem Küchenboden abgestellt.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel IX Nr. 3 sind Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.

3. Es fehlte die Temperaturüberwachung.

Gemäß Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 stellen die Lebensmittelunternehmer sicher, dass auf allen Ihrer Kontrolle unterstehenden Produktions-, Verarbeitungsstufen und Vertriebsstufen von Lebensmitteln die einschlägigen Hygienevorschriften dieser Verordnung erfüllt sind.

Gemäß Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 treffen Lebensmittelunternehmer gegebenenfalls folgende spezifischen Hygienemaßnahmen:

- b) Verfahren, die notwendig sind, um den Zielen zu entsprechen, die zur Erreichung der Ziele dieser Verordnung gesetzt worden sind;
- c) Erfüllung der Temperaturkontrollanforderungen für Lebensmittel;
- d) Aufrechterhaltung der Kühlkette.

4. Reinigungsmittel wurden in der Küche gelagert.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr. 10 dürfen Reinigungs- und Desinfektionsmittel nicht in Bereichen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

Maßnahmen:

- 13.09.2018 mündliche Belehrung
- 13.09.2018 Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel
- 13.09.2018 Bericht im Rahmen behördlicher/gerichtlicher Verfahren

