

Standort

Speisegaststätte Bobbys Löwen / Altstadtfest Waiblingen
Lange Str. 6
71332 Waiblingen

Besuch am **24.10.2019** von **17:25 Uhr** bis **17:55 Uhr**

Durchgeführt von

Begleitpersonal Seiten des Betriebes

Ergebnisse des Betriebsbesuches:

Nr.	Verstoß/Behebung
1	<p>Verstoß: Thekenbereich:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Die Wandflächen im nahezu gesamten Thekenbereich waren mit gräulichen Schlieren und braunen Flecken behaftet, sowie zum Teil abgeschabt.2. Die Türdichtgummis des Kühltesches, unter dem Schankbalken, waren schwarz versport.3. Der gesamte Getränkekühltesch war im Innenbereich stark verschmutzt. Die Schubladentürdichtgummis waren schwarz versport. Die Kühltescheinsätze, wie Schienen, Innenverkleidungen und der Verdampfer, sowie die Lüftungsgitter waren mit schwarzen, wie auch weißlichen Versporungen überzogen und mit Ablagerungen behaftet, die zum Teil bereits angetrocknet waren.4. An der Theke war ein Handwaschbecken nicht komplett, mit Seife und Einmalhandtücher, eingerichtet. <p>Behebung: zu 1., 2., 3. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein. Die Bereiche, Gerätschaften und Gegenstände sind durch eine Grundreinigung in einen hygienisch einwandfreien Zustand zu bringen. Das Reinigungsintervall ist zu verkürzen. Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II Kapitel I Nr. 1 Frist: sofort</p> <p>zu 1. Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II Kapitel I Nr. 1 Frist: bis 15.12.2019</p> <p>zu 4. Es 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. Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II, Kapitel I, Nr. 4 Frist: sofort</p>
2	<p>Verstoß:</p>

Vorbereitungsküche:

1. Bei der Kontrolle wurde festgestellt, dass zum Händewaschen kein separates Handwaschbecken zur Verfügung stand. Des Weiteren war keine Handwaschseife zum hygienischen Händewaschen vorhanden.
2. Die Silikonfuge entlang des Spülbeckens und des Arbeitstisches war schwarz versport.
3. Auf der Arbeitsfläche lagerten zwei Kunststoffschneidbretter, wovon das linke Schneidebrett bereits stark beschädigt war. Das Schneidebrett war gräulichen braun verfärbt und mit tiefen Riefen überzogen.
4. Die Stromsteckdose über dem Spülbecken war mit einem bräunlichen klebrigen Schmutzfilm überzogen.
5. Der Bodenabfluss war stark verschmutzt. An den Randbereichen unter dem Gitter waren schwarze krustige Gebilde vorhanden. Des Weiteren schwammen im Abfluss mehrere mehrfarbige Partikel umher und an der Oberfläche war eine glänzender Fettfilm vorhanden.
6. Der Standkühlschrank war im unteren Bereich an der Türe, wie auch am Rahmen beschädigt und die Bereiche angerostet. Des Weiteren war der Türdichtgummi großflächig eingerissen. Auch waren mehrere Gittereinsätze an der Beschichtung beschädigt. Hier war die Beschichtung eingerissen und die offenen Bereiche angerostet.
7. Die Tiefkühltruhe war im Innenbereich mit einer dicken Eisschicht überzogen.

Behebung:

zu 1. In der Küche ist eine Handwaschgelegenheit ein zu richten. Es muss an einem geeigneten Standort ein 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.

Nach Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II Kapitel II Nr. 2.

Frist: sofort

zu 2. Die Silikonfuge ist instand zu setzen.

Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II Kapitel I Nr. 1

Frist: bis 15.12.2019

zu 3. Das Kunststoffschneidebrett ist instand zu setzen oder aus zu tauschen.

Nach Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II Kapitel V Nr. 1 Buchst. b.

Frist: sofort

zu 4., 5., 7. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein.

Die Bereiche, Gerätschaften und Gegenstände sind durch eine Grundreinigung in einen hygienisch einwandfreien Zustand zu bringen. Das Reinigungsintervall ist zu verkürzen.

Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II Kapitel I Nr. 1

Frist: sofort

zu 6. Der Kühlschrank ist instand zu setzen oder aus zu tauschen.

Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II Kapitel II Nr. 1 f)

Frist: sofort

	<p>zu 7. Die Kühlgeräte sind in regelmäßigen Zeitabständen zu enteisen, um eine Ausreichende Kühlung der Lebensmittel zu gewährleisten. Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II Kapitel I Nr. 1 Frist: sofort</p>
3	<p>Verstoß: Verbindungsgang:</p> <p>1. Die Wandflächen in diesem Bereich waren zum Teil bräunlich verfärbt. Des Weiteren war zu erkennen, dass der Verputz an mehreren Stellen beschädigt und abgeschabt war.</p> <p>Behebung: zu 1. Die Wandflächen sind instand zu setzen. Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II Kapitel I Nr. 1 Frist: bis 15.12.2019</p>
4	<p>Verstoß: Personaltoilette:</p> <p>1. Zum Zeitpunkt der Kontrolle hing auf der Personaltoilette ein gräulich verfärbtes Stoffhandtuch am alten Seifenspender. Herr gab auf Nachfrage an, dass dieses zum Händetrocknen verwendet wird.</p> <p>Behebung: zu 1. Am Handwaschbecken muss die Möglichkeit zur hygienischen Händereinigung bestehen. Das Handwaschbecken ist fortwährend mit Einmalhandtüchern auszustatten. Das gräuliche Handtuch ist zu entfernen, da sich hier leicht Keime bilden können, die durch das Abtrocknen der Hände die Hände belasten können. Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II, Kapitel I, Nr. 4 Frist: Sofort</p>
5	<p>Verstoß: Treppenabgang und Keller:</p> <p>1. Die Bodenfliesen im Bereich der Türe waren ausgeschlagen und beschädigt.</p> <p>2. Am Türrahmen, wie auch an der Kellerdecke hingen mehrere gräuliche Spinnweben herunter.</p> <p>3. Der Bereich unter der Kellertreppe ähnelte einem Mülllager. Hier lagerten diverse Säcke, Folien, alte Planen, Kartonagen usw. Herr gab an, dass immer wieder entrümpelt wird, aber alles nicht auf einmal vom Altstadtfest entfernt werden kann</p> <p>Behebung: zu 1. Die Bodenfliesen sind instand zu setzen. Die Flächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und so zu gestalten das sie glatt und leicht zu reinigen sind. Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II Kapitel I Nr. 1 Frist: bis 15.12.2019</p> <p>zu 2., 3. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein. Die Bereiche sind durch eine Grundreinigung in einen hygienisch einwandfreien Zustand zu bringen. Das Reinigungsintervall ist zu verkürzen. Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II Kapitel I Nr. 1 Frist: sofort</p>

	<p>zu 3. Es sind geeignete Vorkehrungen für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen zu treffen. Nach Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II Kapitel VI Nr. 3 Frist: sofort</p> <p>zu 3. Der Keller ist zu entrümpeln und so zu gestalten, dass eine gute Hygienepraxis und Schädlingsbekämpfung im Betrieb gewährleistet werden kann. Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II Kapitel I Nr. 1 Frist: sofort</p>
6	<p>Verstoß: Getränk Kühlhaus:</p> <p>1. Bereits nach dem Öffnen der Kühlhaustüre war zu erkennen, dass der Türrahmen mit einem Schwarzsimmel Belag überzogen war. Auch war zu erkennen, dass die Kühlhausdecke an mehreren Stellen mit großflächigen schwarzen Schimmelgebilden überzogen war, insbesondere im Bereich der Leitungsdurchführung. Auch war der Kühlhausfußboden mit dunklen Partikeln und Kunststoffresten, der Keckkopfabdeckungen, verschmutzt. Des Weiteren war zu erkennen, dass die Gasverteilerplatte, Kühlhausrückwand und der Leitungskanal mit braunen Flecken und Schlieren verschmutzt war. Auch waren die Lüftergitter des Verdampfers mit einem dicken bräunlich/grauen Schmutzfilm überzogen.</p> <p>Behebung: zu 1. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein. Die Bereiche, Gerätschaften und Gegenstände sind durch eine Grundreinigung in einen hygienisch einwandfreien Zustand zu bringen. Das Reinigungsintervall ist zu verkürzen. Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II Kapitel I Nr. 1 Frist: sofort</p> <p>zu 1. Die Kühlhausdecke ist instand zu setzen. Decken (oder soweit Decken nicht vorhanden sind, die Dachinnenseiten) und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden. Nach Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II Kapitel II Nr. 1 c) Frist: bis 15.12.2019</p>
7	<p>Verstoß: Mängel aufgrund der Kennzeichnung/Aufmachung:</p> <p>1. Bei der Kontrolle wurde festgestellt, dass in der Getränke- und Speisekarte keine Allergene, wie Weizengluten, Gerstengluten, Milch, Schwefel usw. an den offen angebotenen Lebensmitteln, wie Flammkuchen, Bieren, Sekt, Weinen, Baguettes usw. gekennzeichnet war.</p> <p>2. Bei der Kontrolle wurde festgestellt, dass in der Getränke- und Speisekarte Mängel bei der Zuordnung der Zusatzstoffe vorlagen. Bei den Getränken und Lebensmitteln, wie Campari, Aperol, Eistee, Baguettes, Wurstsalat, Flammkuchen usw. waren keine Zusatzstoffe, wie Antioxidationsmittel, Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Stabilisatoren usw. gekennzeichnet bzw. ausgewiesen.</p> <p>Behebung: zu 1. Lebensmittel, die ohne Verpackung angeboten werden, dürfen an Endverbraucher nur dann abgegeben werden, wenn diese nach § 4 Satz 1 Nr. 1 i. V. m. Artikel 9 Absatz</p>

	<p>1 Buchstabe c der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 bezeichneten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe nach Maßgabe dieser Bestimmungen angegeben sind. Die Angabe ist bezogen auf das jeweilige Lebensmittel, gut sichtbar, deutlich und gut lesbar auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels, bei der Abgabe von Lebensmitteln durch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen, durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Unterrichtung, die für Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglich ist, bereit zu halten. Frist: Sofort</p> <p>zu 2. Nach § 9 Abs. 1 Nr. 2 ZZuV muss der Gehalt an Zusatzstoffen bei Abgabe an den Verbraucher nach Absatz 6 kenntlich gemacht werden. Diese müssen für den Kunden leicht erreichbar, gut lesbar und in einer verständlichen Sprache an der Theke entweder direkt an der Ware oder in einem Sammelaushang gekennzeichnet sein. Frist: sofort</p>
8	<p>Verstoß: Irreführende Kennzeichnung Lebensmittel:</p> <p>1. In der Getränke und Speisekarte wird mit Kirschsafte, Bananensaft, Johannisbeersafte geworben. An den Produkten war ein Sternchen angebracht. In der Legende war dazu beschrieben, dass es sich um Nektare handelt.</p> <p>Behebung: zu 1. Eine derartige Kennzeichnung ist nicht möglich. Es ist 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 werben. Nach §11 Abs. 1 Nr. 1 LFGB ist es verboten, als nach Artikel 8 Absatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 verantwortlicher Lebensmittelunternehmer oder Importeur Lebensmittel mit Informationen über Lebensmittel, die den Anforderungen des Artikels 7 Absatz 1, auch in Verbindung mit Absatz 4, der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, nicht entsprechen, in den Verkehr zu bringen oder allgemein oder im Einzelfall dafür zu werben. Artikel 7 Abs. 1 VO (EG) 1169/2011 Informationen über Lebensmittel dürfen nicht irreführend sein, insbesondere a) in Bezug auf die Eigenschaften des Lebensmittels, insbesondere in Bezug auf Art, Identität, Eigenschaften, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprungsland oder Herkunftsort und Methode der Herstellung oder Erzeugung; b) indem dem Lebensmittel Wirkungen oder Eigenschaften zugeschrieben werden, die es nicht besitzt; c) indem zu verstehen gegeben wird, dass sich das Lebensmittel durch besondere Merkmale auszeichnet, obwohl alle vergleichbaren Lebensmittel dieselben Merkmale aufweisen, insbesondere durch besondere Hervorhebung des Vorhandenseins oder Nicht-Vorhandenseins bestimmter Zutaten und/ oder Nährstoffe; d) indem durch das Aussehen, die Bezeichnung oder bildliche Darstellungen das Vorhandensein eines bestimmten Lebensmittels oder einer Zutat suggeriert wird, obwohl tatsächlich in dem Lebensmittel ein von Natur aus vorhandener Bestandteil oder eine normalerweise in diesem Lebensmittel verwendete Zutat durch einen anderen Bestandteil oder eine andere Zutat ersetzt wurde; Frist: sofort</p>

Angewandte Rechtsvorschriften:

Verordnung (EG) 178/2002, Verordnung (EG) 852/2004, Verordnung (EG) 853/2004, Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), Rechtsverordnungen