

Landratsamt Böblingen, Postfach 1640, 71006 Böblingen

Landratsamt

**Veterinärdienst und
Lebensmittelüberwachung**
Manuela Beckmann
Telefon 07031-663 1067
Telefax 07031-663 1737
m.beckmann@lrabb.de
Zimmer C 040

15. September 2021

**-Lebensmittelüberwachung-
Antrag auf Informationen gemäß § 2 Verbraucherinformationsgesetz
über das Verbraucherportal Topf Secret zu Chin-Thai Restaurant, vom
13.07.2021**

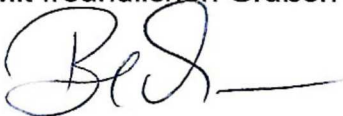
Az.: 34-54

Sehr geehrte

gemäß dem Bescheid vom 18.08.2021 erteilen wir Ihnen auf Ihren Antrag vom 13.07.2021 gemäß § 2 Abs. 1 Nr. 1 VIG die gewünschten Informationen zu den letzten beiden Kontrollen.

Diese entnehmen Sie bitte beigefügtem Anhang.

Mit freundlichen Grüßen



Beckmann

Anlage



Standort:
Chin Thai
Otto-Lilienthal-Str. 24
71034 Böblingen

Kontrolle am 03.12.2020:

Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal:

Verkaufsstand:

1. Es fehlte ein Handwaschbecken.

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.

2. Die Temperatur der warmgehaltenen Gerichte lag zwischen 35 - 45°C.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel IX Nr. 5 dürfen Rohstoffe, Zutaten, Zwischenerzeugnisse und Enderzeugnisse, die die Vermehrung pathogener Mikroorganismen oder die Bildung von Toxinen fördern können, nicht bei Temperaturen aufbewahrt werden, die einer Gesundheitsgefährdung Vorschub leisten könnten. Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Es darf jedoch für begrenzte Zeit von den Temperaturvorgaben abgewichen werden, sofern dies aus praktischen Gründen bei der Zubereitung, Beförderung und Lagerung sowie beim Feilhalten und beim Servieren von Lebensmitteln erforderlich ist und die Gesundheit des Verbrauchers dadurch nicht gefährdet wird. Lebensmittelunternehmen, die Verarbeitungserzeugnisse herstellen, bearbeiten und umhüllen, müssen über geeignete, ausreichend große Räume zur getrennten Lagerung der Rohstoffe einerseits und der Verarbeitungserzeugnisse andererseits und über ausreichende, separate Kühlräume verfügen.

3. Es fehlte die Zusatzstoff- und Allergenkennzeichnung.

Aufgrund von Artikel 9 der VO (EU) 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung) sind bei der Kennzeichnung der Waren folgende Angaben verpflichtend:

- a) die Bezeichnung des Lebensmittels;
- b) das Verzeichnis der Zutaten;
- c) alle in Anhang II aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe sowie Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Derivate eines in Anhang II aufgeführten Stoffes oder Erzeugnisses sind, die bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden und – gegebenenfalls in veränderter Form – im Enderzeugnis vorhanden sind und die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen;
- d) die Menge bestimmter Zutaten oder Klassen von Zutaten;
- e) die Nettofüllmenge des Lebensmittels;
- f) das Mindesthaltbarkeitsdatum oder das Verbrauchsdatum;
- g) gegebenenfalls besondere Anweisungen für Aufbewahrung

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen:

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen

a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose;

b) Maltodextrine auf Weizenbasis;

c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;

d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;

2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;

3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;

4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer

a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;

b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;

5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;

6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer

a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett;

b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;

c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;

d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;

7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer

a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;

b) Lactit;

8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;

9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;

10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;

11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;

12.Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;

13.Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;

14.Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Maßnahmen:

03.12.2020: mündliche Belehrung

03.12.2020: Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel

Kontrolle am 26.10.2020:

Kein Verstoß.

Maßnahmen: ---