

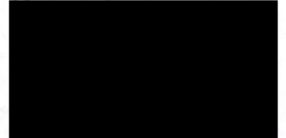
Landratsamt Böblingen, Postfach 1640, 71006 Böblingen

Landratsamt

Herrn



Veterinärdienst und
Lebensmittelüberwachung



18. August 2021

-Lebensmittelüberwachung-
Antrag auf Informationen gemäß § 2 Verbraucherinformationsgesetz
über das Verbraucherportal Topf Secret zu Starimbiss Sindelfingen,
Milano Pizza Service Sindelfingen und Bäckerei Ruoff Sindelfingen vom
24.06.2021
Az.: 34-5470.00 Be

Sehr geehrter Herr ,

gemäß den Bescheiden vom 27.07.2021 erteilen wir Ihnen auf Ihre Anträge vom 24.06.2021 gemäß § 2 Abs. 1 Nr. 1 VIG die gewünschten Informationen zu den letzten beiden Kontrollen o. g. Betriebe.

Diese entnehmen Sie bitte beigefügtem Anhang.

Mit freundlichen Grüßen



Anlage



Standort:
Bäckerei Ruoff
Friedenstr. 17
71069 Sindelfingen

Kontrolle am 20.03.2019:

Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal:

Anlieferung:

1. Das Netz an der Fliegengittertür war zum Teil schadhaft.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr.1 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets in Stand gehalten sein.

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,

2. Einige Brotkisten standen direkt auf dem Boden.

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.

Kühlraum:

3. Das Kühlaggregat war im Inneren altverstaubt.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr.1 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets in Stand gehalten sein.

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.

4. Offene Lebensmittel wurden zusammen mit Kartonagen und erdbehafteten Lebensmitteln gelagert.

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.

Spülküche:

5. Die Spülmaschine war zum Teil altverschmutzt.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr.1 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets in Stand gehalten sein.

Backstube:

6. Ein Gärschrank war defekt (Kondenswasser war ausgelaufen).

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr.1 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets in Stand gehalten sein.

7. Die Lüftungsgitter der Backöfen waren altverstaubt.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr.1 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets in Stand gehalten sein.

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.

8. Das Plastikgehäuse der Ausrollmaschine war schadhaft (Fremdkörpergefahr).

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr.1 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets in Stand gehalten sein.

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.

9. Die Insektenschutzgitter waren altverstaubt und zum Teil defekt.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr.1 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets in Stand gehalten sein.

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.

Konditorei:

10. An der Wand gab es zum Teil offene Stellen.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel II Nr. 1b) sind die Wandflächen in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend Wasser undurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

11. In allen Kühlschränken waren die Gummidichtungen zum Teil schadhaft und altverschmutzt.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr.1 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets in Stand gehalten sein.

12. An den Fenstern fehlten Insektenschutzgitter.

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.

13. Es gab zum Teil an den Schränken Altverschmutzungen.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr.1 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets in Stand gehalten sein.

14. Der Dorn des Dosenöffners war altverschmutzt.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel V Nr. 1 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen:

- a) gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht,
- b) so gebaut, beschaffen und in Stand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist.

Keller:

15. Verpackungsmaterialien und Bedarfsgegenstände wurden offen vorrätig gehalten und wurden zum Teil durcheinander gelagert.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel X Nr. 2 müssen Umhüllungen so gelagert werden, dass sie nicht kontaminiert werden können.

Maßnahmen:

20.03.2019 Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern

Kontrolle am 25.06.2019:

Konditorei:

1. Die Gummidichtungen der Unterbaukühlschränke waren schadhaft und zum Teil schwarz versport.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr.1 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets in Stand gehalten sein.

2. Die Wasserschläuche für Frischwasser in der Konditorei waren im Inneren verschmiert.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr.1 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets in Stand gehalten sein.

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. In den Wandfliesen befanden sich Bohrlöcher.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel II Nr. 1b) sind die Wandflächen in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend Wasser undurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

Maßnahmen:

25.06.2019: Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern

**Standort:
Starlmbiss
Sindelfinger Str. 26
71069 Sindelfingen**

Kontrolle am 29.03.2019:

Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal:

Küche:

1. Die Siliconfuge des Handwaschbeckens war schwarz versport.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr.1 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets in Stand gehalten sein.

2. Die Gummidichtung des Kühlschranks war defekt und altverschmutzt,

ebenso war der Innenraum des Kühlschranks altverschmutzt.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr.1 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets in Stand gehalten sein.

3. Die Gummidichtung des Unterbaukühlschranks war defekt und altverschmutzt.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr.1 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets in Stand gehalten sein.

Eigenkontrolle:

4. Eigenkontrolle war nicht vorhanden:

- Temperaturkontrolle,
- Wareneingangskontrolle,
- Schädlingsüberwachung,
- Mitarbeiterschulung,
- Reinigung und Desinfektion

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 Temperaturkontrollierfornernisse für Lebensmittel;
- d) Aufrechterhaltung der Kühlkette.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel IX Nr. 4 sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen. Auch sind geeignete Verfahren vorzusehen, um zu vermeiden, dass Haustiere Zugang zu den Räumen haben, in denen

Lebensmittel zubereitet, behandelt oder gelagert werden (oder, sofern die zuständige Behörde dies in Sonderfällen gestattet, um zu vermeiden, dass ein solcher Zugang zu einer Kontamination führt).

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel XII haben Lebensmittelunternehmer zu gewährleisten, dass Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden.

Maßnahmen:

29.03.2019: Verwarnung ohne Verwarnungsgeld, mündliche Belehrung

29.03.2019: Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf)

Kontrolle am 05.05.2017:

Kein Verstoß.

Maßnahmen: ---

Standort:
Milano Pizzaservice
Brunnenstr. 14
71069 Sindelfingen

Kontrolle am 17.01.2018:

Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal:

1. Küche: An der weißen Tiefkühltruhe war der Henkel schadhaft.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr.1 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets in Stand gehalten sein.

2. Kühlhaus: Das Gitter der Belüftungsanlage war stark verstaubt.

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.

3. Küche: Teig wurde in nicht lebensmittelechten Wannen gelagert.

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. Am Kühlschrank (Unterbau neben der Pizzastation) war die Gummidichtung schadhaft.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr.1 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets in Stand gehalten sein.

Maßnahmen:

17.01.2018 mündliche Belehrung

17.01.2018 Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel