



LAV • Konrad-Zuse-Str. 11 • 66115 Saarbrücken

FB 3.2 Lebensmittelüberwachung  
Konrad-Zuse-Str. 11  
66115 Saarbrücken

Asia Glück

Am Schlachthof 1  
66763 Dillingen

Datum: 27.07.2023

**Detaillierte Niederschrift über die Durchführung einer Betriebskontrolle**

Kontrollierter Betrieb: Asia Glück - Asia Koch & Sushi, Am Schlachthof 1, 66763 Dillingen

Betreiber: ]

Anwesende Person: [REDACTED] (Koch), [REDACTED] (Gewerbeamt Dillingen), [REDACTED]  
(Gesundheitsamt SLS) und [REDACTED] (Gesundheitsamt SLS)

Anlass der Kontrolle: Beschwerdekontrolle

Kontrollpersonal: ]

Kontrolldatum: 24.07.2023

Uhrzeit: 11:00 Uhr – 12.15 Uhr

**Kurzbeschreibung des Betriebes:**

Der Betrieb unterteilt sich in folgende Räumlichkeiten:

Einen Gastraum mit Theke, ein Trockenlager mit Bierbox, eine Küche und einen Lagerraum mit Kühleinrichtungen.

Zum Zeitpunkt der Kontrolle war der Betrieb geöffnet.

Guten Tag ]

bei der o.a. Kontrolle wurde Folgendes festgestellt:



## ALLGEMEIN

1. Ein Nachweis, dass das Personal ohne wissenschaftliche Ausbildung bzw. ohne eine abgeschlossene Berufsausbildung, dass leicht verderbliche Lebensmittel herstellte oder behandelte oder diese in den Verkehr brachte, über entsprechende Fachkenntnisse verfügte, konnte nicht vorgelegt werden.

*Personen ohne wissenschaftliche Ausbildung bzw. ohne eine abgeschlossene Berufsausbildung, in der Kenntnisse und Fertigkeiten auf dem Gebiet des Verkehrs mit Lebensmitteln einschließlich der Lebensmittelhygiene vermittelt werden, die leicht verderbliche Lebensmittel herstellen oder behandeln oder in den Verkehr bringen, müssen ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechende Fachkenntnisse auf den Sachgebieten: 1. Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels, 2. Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels, 3. Lebensmittelrecht, 4. Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung, 5. Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit, 6. Havarieplan, 7. Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels, 8. Anforderungen an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels, 9. Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen, 10. Reinigung und Desinfektion nachweisen können.*

**Anh. II Kap. XII Nr. 1, Nr. 3 der VO (EG) 852/2004 und § 4 Abs. 1 LMHV**

2. Es wurden Personen beschäftigt, für die weder eine aktuelle Bescheinigung des Gesundheitsamtes über die Durchführung einer Erstbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz vorlag, noch ein vor dem 01.01.2001 ausgestelltes Gesundheitszeugnis.

*Die Personen müssen unverzüglich an einer Erstbelehrung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes teilnehmen. Die Erstbelehrungsbescheinigungen sind im Betrieb auf Verlangen vorzulegen.*

**§43 Abs. 1 IfSG**

3. Es wurde keine Temperaturüberwachung bzw. getroffene Maßnahmen bei Nichteinhaltung der Temperaturvorgaben dokumentiert.

*Es sind der Art und Größe des Unternehmens angemessenen Dokumente und Aufzeichnungen zu erstellen.*

**Art. 5 Abs. 1 i.V.m. Abs. 2 Buchstabe g der VO (EG) 852/2004**

4. Ein geeignetes Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen, ein sogenanntes Schädlingsmonitoring, fehlte.

*Ein geeignetes Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen ist anzuwenden.*

**Anh. II Kap. IX Nr. 4 der VO (EG) 852/2004**

5. Im gesamten Betrieb war ein Schädlingsbefall mit Schaben festzustellen. In allen Räumen wurden tote Schaben und kleine lebendige Schaben, welche sich auch bei helllichten Tag zeigten, vorgefunden. (Abb. 6, 8, 10, 12, 13, 28 und 30)

*Im kompletten Betrieb muss eine Schädlingsbekämpfung, eine Reinigung aller Flächen und Utensilien und eine anschließende Desinfektion erfolgen.*

**Anh. II Kap. IX Nr. 3 der VO (EG) 852/2004**

6. Eine Bekämpfung fand wohl in Eigenregie statt. Die Mittel dafür standen in großer Menge, z.T. in unmittelbarer Nähe zu Lebensmitteln, in allen Räumen herum und wurden nicht einmal entfernt. Durch unsachgemäßes Ausbringen von Gift (steht auch so auf den „Raid“-Dosen) bestand eine



nachhaltige Gefahr der Kontamination der dort gelagerten Lebensmittel und von Kochutensilien. (Abb. 30)

*Eine Bekämpfung von Schädlingen in einem Gewerbebetrieb ist grundsätzlich nur durch eine Fachfirma durchzuführen.*

**Anh. II Kap. IX Nr. 4 der VO (EG) 852/2004 und § 17 Abs. 3 IfSG**

## THEKE

7. Zu Beginn der Kontrolle stand Sushi in einer Plastikbox bei Raumtemperatur auf der Theke. Die Unterbrechung der Kühlkette bekräftigte für das Sushi – gemessene Temperatur +23,1°C - die Gefahr einer mikrobiologischen nachteiligen Beeinflussung. (Abb. 1)

*Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Das Sushi muss entsorgt werden.*

**Anh. II Kap. IX Nr. 5 der VO (EG) 852/2004 und § 3 Satz 1 LMHV**

8. Die Ordnung und Struktur des Raums war mangelhaft. Arbeitsprozesse im Sinne einer guten Lebensmittelhygiene waren nicht möglich. (Abb. 2)

*Die Ordnung und Struktur des Raumes ist zu verbessern.*

**Anh. II Kap. I Nr. 1 der VO (EG) 852/2004**

## TROCKENLAGER MIT BIERBOX

9. Die Ordnung und Struktur des Raums war mangelhaft. Arbeitsprozesse im Sinne einer guten Lebensmittelhygiene waren nicht möglich. (Abb. 3-4)

*Die Ordnung und Struktur des Raumes muss verbessert werden.*

**Anh. II Kap. I Nr. 1 der VO (EG) 852/2004**

10. Schlecht zugängliche Stellen (Boden, Regale, etc.) waren sehr schlecht gereinigt. Außerdem konnten einige tote Schaben registriert werden. (Abb. 5-6)

*Der Raum ist komplett zu reinigen und zu desinfizieren sein.*

**Anh. II Kap. I Nr. 1 der VO (EG) 852/2004**

11. Die Bierbox war unsauber und unstrukturiert, hier wurden neben Getränken auch aller mögliche andere Lebensmittel gelagert, wie Fisch, Fleisch und Bananen. (Abb. 7)

*Lebensmittel sind so zu lagern das diese nicht nachteilig beeinflusst werden können.*

**Anh. II Kap. I Nr. 1 der VO (EG) 852/2004**

## LAGERRAUM MIT KÜHLEINRICHTUNGEN

12. Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt. Aber auch die Wandflächen, sowie der Deckenbereich wies Verunreinigungen auf.

*Der gesamte Raum ist zu reinigen und zu desinfizieren.*

**Anh. II Kap. I Nr. 1 der VO (EG) 852/2004**



13. Die Kunststoffbox, in welcher das Entenfleisch aufgetaut wurde, war stark verunreinigt und es lagen mehrere tote Schaben darin. (Abb. 8)  
*Die Kunststoffbox ist zu reinigen.*  
**Anh. II Kap. V Nr. 1 Buchstabe a der VO (EG) 852/2004**
14. Es konnte unsachgemäßes Auftauen von Geflügelfleisch (Entenfleisch) festgestellt werden. Durch die Unterbrechung der Kühlkette – gemessene Temperatur +23,2°C – bestand die Gefahr einer mikrobiologischen nachteiligen Beeinflussung für das Fleisch. (Abb. 9)  
*Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden und das Fleisch muss sachgemäß aufgetaut werden. Das Entenfleisch ist zu entsorgen.*  
**Anh. II Kap. IX Nr. 5 der VO (EG) 852/2004 und § 3 Satz 1 LMHV**
15. Eine tote Schabe lag auf dem Rand der vereisten Tiefkühltruhe, die zudem von einer Schmutzschicht bedeckt war. (Abb. 10-11)  
*Der Tiefkühltruhe ist zu enteisen, zu reinigen und zu desinfizieren.*  
**Anh. II Kap. I Nr. 1 der VO (EG) 852/2004**
16. Unter dem Paketband einer großen Bag-in-Box mit Sojasauce waren Käfer ersichtlich, welche vermutlich den Weg von innen nach außen gesucht hatten. Auch das Umfeld der Box war unsauber. (Abb. 12-13)  
*Die Bag-in-Box mit Sojasauce ist zu entsorgen und das Umfeld ist zu reinigen und zu desinfizieren*  
**Anh. II Kap. I Nr. 1 der VO (EG) 852/2004**

## KÜCHE

17. Die Ordnung und Struktur in der Küche, sowie der Einrichtung war absolut unzureichend. (Abb. 14 und 15)  
*Die Ordnung und Struktur muss verbessert werden. Betriebsfremde bzw. private Gegenstände und Lebensmittel müssen entfernt werden.*  
**Anh. II Kap. I Nr. 1 der VO (EG) 852/2004**
18. An dem weitgeöffneten Fenster fehlte ein Insektenschutzgitter. Es standen offen Saucen, welche im Bain-Marie warmgehalten wurden, unmittelbar am Fenster. Laut Betreiberin sollte gleich ein neues Insektengitter angebracht werden, jedoch bestand in der Zwischenzeit für alle offen gelagerten Lebensmittel die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung. (Abb. 15)  
*Das Fenster ist mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengitter auszustatten. Lebensmittel sind so zu lagern, dass eine nachteilige Beeinflussung ausgeschlossen werden kann.*  
**Anh. II Kap. II Nr. 1 Buchstabe d der VO (EG) 852/2004 und § 3 Satz 1 LMHV**
19. Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt. Auch die anliegenden Flächen (Wände, Seitenwände der Geräte) wiesen Altverschmutzungen auf. (Abb. 16 und 17)  
*Der gesamte Fußboden und die anliegenden Flächen sind zu reinigen.*  
**Anh. II Kap. I Nr. 1 der VO (EG) 852/2004**



20. Die Dunstabzugsanlage, sowie ihre Abluftleitung waren mit Fettresten in welchen auch u.a. Insekten klebten verschmutzt. (Abb. 18)  
*Der Abfallbehälter ist mit einem Deckel auszustatten.*  
**Anh. II Kap. VI Nr. 2 der VO (EG) 852/2004**
21. Auf dem Abfallbehälter fehlte der Deckel. (Abb. 19)  
*Der Abfallbehälter ist mit einem Deckel auszustatten.*  
**Anh. II Kap. VI Nr. 2 der VO (EG) 852/2004**
22. Im Spülbecken befanden sich noch Speisereste und generell waren alle Reinigungsutensilien so stark verunreinigt, dass mit diesen eher keine großen Reinigungserfolge zu erzielen waren. (Abb. 20)  
*Das Spülbecken, dessen Armatur und die Reinigungsutensilien sind zu reinigen ggfls. zu entsorgen und gegen neue auszutauschen.*  
**Anh. II Kap. I Nr. 1 der VO (EG) 852/2004**
23. Außerdem hingen mehrere verunreinigte Gemüseschäler an einem Haken beim Waschbecken. Neben diesen fanden sich viele weitere stark verunreinigte Lebensmittelbedarfsgegenstände in der Küche. (Abb. 21)  
*Die Lebensmittelbedarfsgegenstände sind zu reinigen und zu desinfizieren.*  
**Anh. II Kap. V Nr. 1 Buchstabe a der VO (EG) 852/2004**
24. Das Handwaschbecken gegenüber war zum einen nicht mit Einmalpapierhandtüchern ausgestattet und zum anderen so vollgestellt, dass hier generell keine ordnungsgemäße Handreinigung möglich war. (Abb. 22)  
*Das HWB ist mit Einmalpapiertüchern auszustatten und in einen benutzbaren Zustand zu überführen*  
**Anh. II Kap. I Nr. 4 der VO (EG) 852/2004**
25. Die Kühleinrichtungen waren allesamt stark verschmutzt, wodurch in diesen keine hygienische Lagerung von Lebensmitteln mehr möglich war. (Abb. 23)  
*Alle Kühleinrichtungen sind zu reinigen und zu desinfizieren.*  
**Anh. II Kap. I Nr. 1 der VO (EG) 852/2004**
26. Es wurden verschiedene Lebensmittel in verschiedenen Kühlgeräten in teils katastrophalem Zustand gelagert: so lagen zum Beispiel in einer Kühlschublade angetrockneter Dosenthunfisch und komplett ausgetrocknetes Surimi, in einer Saladette waren u.a. Möhren deutlich überlagert, zudem waren dort etliche Behälter verunreinigt. In einer anderen Kühlschublade hingen zwei Plastikbehälter mit wirklich eklig angetrockneten Thunfischfilets. In einen Kühltsch wurde bereits stark angetrocknetes Entenfleisch entdeckt und einen Eimer mit Teig welcher im oberen Bereich Anhaftungen aufwies. (Abb. 24-25)  
*Die nachteilig beeinflussten Lebensmittel sind zu entsorgen. Grundsätzlich ist auf eine ordentliche Lagerung der Lebensmittel zu achten.*  
**Art. 14 Abs. 1 i.V.m. Abs. 2 Buchstabe b und Abs. 5 der VO (EG) Nr. 178/2002**



27. Die Böden der Regale im Raum bestanden aus unbehandeltem, offenporigem und rissigem Holz, welches nicht leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sind. (Abb. 26)  
*Die Regalböden sind in einen Zustand zu versetzen, dass diese leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sind.*  
**Anh. II Kap. II Nr. 1 Buchstabe f der VO (EG) 852/2004**
28. Zudem wiesen die Regalböden schon Absplitterungen auf, wodurch die darunter zubereiten Lebensmittel der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung durch Fremdkörper ausgesetzt waren. (Abb. 23)  
*Die Regalböden sind instand zu setzen.*  
**Anh. II Kap. I Nr. 1 der VO (EG) 852/2004 und § 3 Satz 1 LMHV**
29. Auf der Mikrowelle sowie auf dem Durchlauferhitzer waren reinste Schaben-Friedhöfe vorhanden. (Abb. 28)  
*Diese Geräte, sowie alle anderen Oberflächen und Geräte sind zu reinigen und zu desinfizieren.*  
**Anh. II Kap. I Nr. 1 der VO (EG) 852/2004**

### VERBINDUNGSFLUR (THEKE, KÜCHE, LAGERRAUM)

30. Auch in diesem Raum waren alle Gegenstände, Wandflächen sowie der Boden so stark verunreinigt u.a. mit toten Schaben, dass eine Grundreinigung notwendig war. (Abb. 30)  
*Der gesamte Raum, einschließlich aller Oberflächen ist zu reinigen und zu desinfizieren.*  
**Anh. II Kap. I Nr. 1 der VO (EG) 852/2004**
31. Im Verbindungsflur wurden Lebensmittel (Eier, Salat) neben Insektenvernichtungsmittel und allerlei anderem Kram gelagert. Die dort gelagerten Lebensmittel waren einer Gefahr der nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt. (Abb. 29)  
*Lebensmittel sind so zu lagern, dass diese nicht der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt sind.*  
**§ 3 Satz 1 LMHV**

### Bewertung:

Der Lieferservice bzw. das Restaurant „Asia Glück“ zeigte sich in einem hygienisch ungenügenden Zustand mit durchgehend gravierenden Mängeln in der Betriebs- und Prozesshygiene. Zudem konnte ein starker Schabenbefall aller Räumlichkeiten registriert werden.

Auf Grund der groben Vernachlässigung der Sorgfaltspflicht waren die im Betrieb zu behandelnden Lebensmittel einer großen Gefahr der nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt.



**Maßnahmen:**

Der Betrieb wurde wegen dem starken Schabenbefall vom Gesundheitsamt Saarlouis bis zur Wiederherstellung hygienisch einwandfreier Verhältnisse vorübergehend geschlossen.

█ wurden die weiteren Mängel vor Ort aufgezeigt und eine Beseitigung angeordnet.

Eine kostenpflichtige Nachkontrolle findet - nach der ebenfalls vom Gesundheitsamt angeordneten Bekämpfung der Schaben und der Desinfektion des Betriebes durch eine Fachfirma - gemeinsam statt. Zudem wurde ein Bußgeldverfahren eingeleitet.

**Hinweise:**

Diese fachliche Stellungnahme bezieht sich ausschließlich auf die kontrollierten Bereiche des Betriebes. Die aufgeführten Feststellungen beziehen sich auf den Zeitpunkt der Kontrolle.

Die beigefügten Bilder wurden am Tag der Kontrolle aufgenommen. Die Aufnahmen wurden digital aufgezeichnet und unverändert gespeichert. Die Bilder stellen die Situation zum Zeitpunkt der Kontrolle dar.

Für die Richtigkeit der Aufzeichnung und Übertragung und zur gerichtlichen Verlesung in einem Straf- oder Bußgeldverfahren gemäß § 256 Abs. 1 Nr. 5 StPO i.V.m. § 46 Abs. 1 OWiG

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag

Lebensmittelkontrolleur

