



Landkreis Tuttlingen

### Ergebnisse von Kontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung

(§ 40 Absatz 1a Nr. 3 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs - LFGB)



Baden-Württemberg

Untere  
Lebensmittelüberwachungsbehörde  
Ansprechpartner:

Landratsamt Tuttlingen  
-Veterinäramt-  
Frau Zander

Stand: 24.10.2022  
Kontakt: Tel.: 07461/926 5400

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Betriebs-Adresse	Tag der Feststellung	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweis zu Mängelbeseitigung und Bemerkungen
16	24.10.2022	Pizza Mobil	Hauptstraße 242, 78549 Spaichingen	14.09.2022	<p>a) Für den Verzehr durch den Menschen inakzeptable Lebensmittel wie Thunfisch aus Vollkonserve, Cocktailshrimps vorgegart in Flüssigkeit, Meeresfrüchte vorgegart, Ananas aus der Dose, Tortellini gekocht und Spaghetti gekocht wurden in Kühleinrichtungen für die unmittelbare Speisenherstellung vorrätig gehalten und somit in den Verkehr gebracht. Diese Lebensmittel waren sinnfällig verdorben und ungeeignet für den Verzehr durch den Menschen und nicht sicher.</p> <p>b) Mängel bei der Reinigung von Gegenständen, Armaturen und Ausrüstungen mit denen Lebensmittel in Berührung kommen. Insbesondere waren der Sporn des Tischdosenöffners war erheblich mit alten Lebensmittelrückständen und dunklem Schmutz verklebt. Im Innenbereich der Käsereihe befanden sich verkrustete und eingetrocknete Käsereste. Die Kunststoffschüsseln mit den Meeresfrüchten und den Cocktailshrimp waren an den Rändern flächig ungereinigt, die Innenseiten waren tief zerkratzt und nicht mehr reinigungsfähig. Am eigentlich gereinigten Kunststoffsieb klebten eingetrocknete Lebensmittelreste.</p> <p>c) Abfälle wurden nicht rechtzeitig aus den Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt. In der Küche waren alle drei Mülleimer vollständig, unter anderem mit alten Lebensmittelabfällen befüllt. Zudem waren die Behälter soweit überfüllt, dass der Deckel nicht mehr geschlossen werden konnte. Den Behältern entströmte ein fauliger und saurer Geruch. Außerdem flogen in diesem Bereich zahlreiche Fruchtfliegen umher.</p>	<p>a) Artikel 14 Abs. 1 i. V. m. Abs. 2 Buchstabe b der VO (EG) Nr. 178/2002</p> <p>b) Artikel 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel V Nr. 1 Buchstabe a der VO (EG) Nr. 852/2004</p> <p>c) Artikel 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel VI Nummer 1 und Nummer 2 Satz 1 der VO (EG) Nr. 852/2004</p>	<p>Unschädliche Beseitigung der betroffenen Lebensmittel. Untersagung der Herstellung, Behandlung und des Inverkehrbringens von offenen Lebensmitteln bis zur Durchführung einer Grundreinigung der Betriebsräume. Bei der Nachkontrolle am 21.09.2022 waren die Missstände beseitigt und der Betrieb wurde wieder zugelassen.</p>
15	10.08.2022	Aksa Lebensmittelmarkt	Möhriinger Straße 27, 78532 Tuttlingen	07.07.2022	Lagerung von mehreren Kilogramm sinnfällig verdorbenem Obst und Gemüse, wie Trauben, Pfirsiche, Kirschen, Avocado, Kiwi, Feigen, Mispeln, Himbeeren, Kirschen, Papaz,Blattspinat, Auberginen, Rotkohl, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Ingwerknollen (flächige Schimmelbildung auf der Oberfläche bis zu faulig und zerfallender Konsistenz).	Art.14 Abs. 1 i.V.m. Abs. 2b (EG) 178/2002	VO Aufforderung zur sofortigen Vernichtung betroffener Lebensmittel. Betroffene Lebensmittel wurden noch während der Kontrolle unschädlich beseitigt.
14	09.06.2022	Metzgerei Hamarat	Möhriinger Straße 27, 78532 Tuttlingen	13.05.2022	<p>a) Mängel bei der Reinigung von Gegenständen und Ausrüstungen mit denen Lebensmittel in Berührung kommen. Insbesondere war der Hackklotz altverschmutzt und mit zahlreichen tiefen Kerben durchgezogen, sodass sich in diesen Kerben Fleischreste angesammelt haben.</p> <p>b) Lagerung von Geflügelfleischteilstücken in der Verkaufstheke bei erhöhten Temperaturen von 6,7°C bis 11.1°C Gesetzlich vorgeschrieben ist eine Lagerung von frischen Geflügelfleisch bei max. 4°C</p>	<p>a) Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II Kapitel V Nr. 1 Buchstabe a b) §3 Satz 1 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)</p>	<p>Untersagung der Herstellung, Behandlung und des Inverkehrbringens von offenen Lebensmitteln bis zur Durchführung einer Grundreinigung. Nachkontrolle angekündigt. Einleitung amtlicher Maßnahmen. Bei der Nachkontrolle am 14.05.2022 waren die Mängel beseitigt.</p>
13					gelöscht nach gesetzlichem Fristablauf		
12					gelöscht nach gesetzlichem Fristablauf		
11					gelöscht nach gesetzlichem Fristablauf		
10					gelöscht nach gesetzlichem Fristablauf		
9					gelöscht nach gesetzlichem Fristablauf		
8					gelöscht nach gesetzlichem Fristablauf		
7					gelöscht nach gesetzlichem Fristablauf		



Landkreis Tuttlingen

### Ergebnisse von Kontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung

(§ 40 Absatz 1a Nr. 3 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs - LFGB)



Baden-Württemberg

Untere  
Lebensmittelüberwachungsbehörde  
Ansprechpartner:

**Landratsamt Tuttlingen**  
**-Veterinäramt-**  
Frau Zander

Stand: 24.10.2022  
Kontakt: Tel.: 07461/926 5400

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Betriebs-Adresse	Tag der Feststellung	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweis zu Mängelbeseitigung und Bemerkungen
6					gelöscht nach gesetzlichem Fristablauf		
5					gelöscht nach gesetzlichem Fristablauf		
4					gelöscht nach gesetzlichem Fristablauf		
3					gelöscht nach gesetzlichem Fristablauf		
2					gelöscht nach gesetzlichem Fristablauf		
1					gelöscht nach gesetzlichem Fristablauf		