



Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde

Landratsamt Göppingen

Stand: 30.10.2019

Ansprechpartner

Herr Stephan Ludwig

Kontakt: 07161/202-5440

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise
15	30.10.2019	König Kebap & Pizza	Grabenstr. 50, 73033 Göppingen	09.09.2019	Im Vorbereitungsbereich für die Zubereitung von Döner bzw. Hackfleischspießen und Pizza sind die Bodenfliesen teilweise defekt, lose und an einigen Stellen ausgebrochen. In den Löchern sammelt sich verunreinigtes, muffig riechendes Wasser. Das Handwaschbecken ist nicht funktionstüchtig, zugestellt und altverschmutzt. Die Seifenspender und die Box für Papierhandtücher sind staubig altverschmutzt. Die Mikrowelle ist im Garraum mit alten Lebensmittelresten erheblich verunreinigt. Die zum Teil überfüllten Mülleimer verfügen nicht über notwendige Deckel. Im Thekenbereich sind die Dichtungen der Kühleinrichtungen schimmelig und verunreinigt. Im Keller gelagerte Rotkohlköpfe sind schimmelig verdorben.	Art. 4 Abs. 2 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II Kapitel I Nr. 1, 2 c) und 4 , Kapitel II Nr. 1 a) i.V.m. § 3 Satz 1 Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) i.V.m. § 10 Nr. 1 LMHV i.V.m. § 60 Abs. 2 Nr. 26 Buchstabe a LFGB	Die Mängel wurden gemäß Feststellungen am 17.09.2019 und 20.09.2019 behoben.



Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde

Landratsamt Göppingen

Stand: 30.10.2019

Ansprechpartner

Herr Stephan Ludwig

Kontakt: 07161/202-5440

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise
14	03.09.2019	Gövercin Gül, Lebensmitteleinzelhandel, Erkam Supermarkt	Lorcher Str. 47, 73033 Göppingen	01.07.2019	Nicht sicheres und verzehrungeeignetes Hackfleisch wurde in den Verkehr gebracht. So war der Raum mit dem Fleischwolf durch alte Fleischreste verschmutzt. Ebenso war ein erheblicher Schädlingsbefall durch Fliegen als Vektoren für Verunreinigungen und Mikroorganismen gegeben. Das Personal hatte keine Sachkundenachweise für das Herstellen von Hackfleisch. Das Handwaschbecken war nicht mit einer Warmwasserzufuhr ausgestattet. Ferner wurden betriebsfremde sowie teils unhygienische Gegenstände, wie z.B. leere Pappkartons, ein Wagen mit einem Gartenschlauch, Holzpaletten sowie verorbenes Gemüse, im Betrieb vorgefunden. Die Hackfleischabgabe wurde vor Ort umgehend untersagt und die Entsorgung des vorhandenen Hackfleisches wurde angeordnet.	Art. 14 Abs. 1 und 2 b) Verordnung (EG) Nr. 178/2002 i.V.m. § 59 Abs. 2 Nr. 1a a) LFGB; 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II, Kap. I Nr. 1 und Nr. 2. a) sowie Kapitel VIII Nr. 2. und Kapitel XII Verordnung (EG) 852/2004 i.V.m. §§ 3 Satz 1 und 10 Nr. 1 Lebensmittelhygiene Verordnung (LMHV) i.V.m. § 60 Abs. 2 Nr. 26 a LFGB	Die Mängel wurden gemäß Feststellungen u.a. vom 05.07.2019 behoben. Eine Abgabe von Hackfleisch wurde wieder gestattet.



Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde

Landratsamt Göppingen

Stand: 30.10.2019

Ansprechpartner

Herr Stephan Ludwig

Kontakt: 07161/202-5440

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise
13	03.09.2019	Kauderer GmbH	Riedstr. 2 73092 Heiningen	01.08.2019	Das Mehl- und Zutatenlager wies einen Mottenbefall auf. Eine Falle für das Fluginsekten-Monitoring war mit Motten voll belegt. Auf Mehlsäcken waren vereinzelt Maden zu sehen. Eine Eiswürfelmaschine zur Herstellung von Eiswürfeln für Laugengebäck war im Inneren erheblich verunreinigt. Das Eiswürfelrohr wies millimeterdicke Verkrustungen und Biofilmbildung auf. Der Fußboden im Produktionsbereich war in Richtung Ausrüstungsgegenstände stark durch angehäuften Lebensmittelabrieb verunreinigt. Die Ecke einer Türeinfassung zu einer Kühlzelle war mit rosafarbenem millimeterdicken Biofilm behaftet. Die Bodenabflüsse an der am Kontrolltag nicht betriebenen Korbspülmaschine waren erheblich durch Lebensmittelreste verunreinigt und rochen sauermuffig. Madenbefall der Bodenabflüsse wurde festgestellt. Ein Bodenabfluss in der Konditorei wies starke Biofilmbildung auf.	Art. 4 Abs. 2 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II Kapitel I Nr. 1 und Kapitel V Nr. 1 i.V.m. § 3 Satz 1 Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) i.V.m. § 10 Nr. 1 LMHV i.V.m. § 60 Abs. 2 Nr. 26 Buchstabe a LFGB	Gemäß Nachkontrollen am 05.08.2019 und 02.09.2019 wurden die Mängel behoben.



Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde

Landratsamt Göppingen

Stand: 30.10.2019

Ansprechpartner

Herr Stephan Ludwig

Kontakt: 07161/202-5440

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise
12	12.08.2019	Werk 4 GmbH&Co KG	Werk 4 GmbH&Co KG Stuttgarter Str. 67,73033 Göppingen	22.07.2019	Im Lagerbereich der Cateringküche im UG befanden sich an der Decke, den Wänden, den Kühleinrichtungen sowie den teilweise offenen Lebensmittelpackungen eine erhebliche Anzahl lebender und teilweise toter Abortfliegen (auch Herzmücke, Gullyfliege). Im Küchenbereich des Cateringbereiches befanden sich ebenfalls auf allen Flächen inklusive der Lebensmittelkontaktflächen eine große Anzahl der Fluginsekten. Während der Kontrolle wurde in einem Teigkneiter Nudelteig hergestellt. Die zum Garen der Spätzle verwendete Kippfanne war mit heißem Wasser gefüllt. In diesem befanden sich Teigreste von bereits vor der Kontrolle gegarten Spätzle. Der Gully vor den Kühlhäusern im Küchenbereich war mit dicken Alftettablagerungen verunreinigt.	1.Art. 14 Abs. 1 i.V.m. Abs. 2 b und Abs. 5 Verordnung (EG) Nr. 178/2002. 2.Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kapitel I Nr.1 Verordnung (EG) 852/2004 i.V.m. § 3 Satz 1 i.V.m. § 10 Lebensmittelhygiene-Verordnung	Mängel gemäß Nachkontrolle vom 24.07.2019 behoben



Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde

Landratsamt Göppingen

Stand: 30.10.2019

Ansprechpartner

Herr Stephan Ludwig

Kontakt: 07161/202-5440

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise
11	17.07.2019	Hähnchengrill Erdem Grill GbR vor Supermarkt in der Geislinger Str. 20, 73326 Deggingen	Hähnchengrill Erdem Grill GbR mit Sitz in der Kirchheimer Str. 1, 73230 Kirchheim	19.06.2019	Nach einer Verbraucherbeschwerde wurden unzureichend gekühlte rohe Hähnchen auf Spießen mit Kerntemperaturen um +15°C vorgefunden. Vom Kühlschrank mit den Hähnchenspießen ging bereits ein stechend säuerlicher Geruch aus. Das Lagern von rohen Fleischerzeugnissen bei derartigen Temperaturen birgt erhebliche mikrobielle Risiken einschließlich Toxinbildung. Die Verantwortlichen hatten weder Temperaturen dokumentiert noch konnten verlässliche Angaben dazu gemacht werden. Daher und infolge der bereits vorliegenden sensorischen Abweichungen wurden die Fleischerzeugnisse als verzehrungseigen beurteilt. Der Betreiberin wurde vor Ort die Abgabe von Lebensmitteln zum Schutze der Verbraucher umgehend untersagt. Insgesamt wurden 10 Putenschlegel, 22 Grillhähnchen sowie 42 rohe Hähnchen aus dem Verkehr genommen.	Art. 14 Abs. 1 und Abs. 2 b) Verordnung (EG) Nr. 178/2002 i.V.m. § 59 Abs. 2 1a a LFGB Art.4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II, Kap. IX Nr. 5 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. §§ 3 Satz 1 und 10 Nr. 1 Lebensmittelhygiene Verordnung (LMHV) i.V.m. § 60 Abs. 2 Nr. 26 a LFGB	



Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde

Landratsamt Göppingen

Stand: 30.10.2019

Ansprechpartner

Herr Stephan Ludwig

Kontakt: 07161/202-5440

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise
10	16.07.2019	Gül Lebensmittel und Großhandel	Gül Lebensmittel und Großhandel, Steinbeisstraße 4, 73054 Eisingen/Fils	26.06.2019	Nicht sichere und verzehrungseignete Oliven in Fertigpackungen wurden in den Verkehr gebracht. Hierbei handelt es sich um Dosen mit den Angaben Serie 201218 mit MHD 20.12.2020 und Serie 020119 mit MHD 02.01.2021. Nahezu alle Konserven wiesen am 26.06.2019 bereits eine sogenannte Bombage auf. Das heißt, die Konserven waren aufgebläht als ein Nachweis für mikrobielle Aktivitäten mit Gasbildung. Auch nach Kenntnis der Problematik u.a. durch Kundenbeschwerden sowie eine Information eines Zulieferers wurde keine Rücknahme der Erzeugnisse vom Markt veranlasst. Eine Verständigung der Behörden wurde ebenso unterlassen. Erst im Zuge der behördlichen Kontrollen wurden die notwendigen Maßnahmen einschließlich einer öffentlichen Warnung der Verbraucher eingeleitet.	Art. 14 Abs. 1 und 2 b) Verordnung (EG) Nr. 178/2002 i.V.m. § 59 Abs. 2 1a a) LFGB; Art. 19 Abs. 1 und 3 Verordnung (EG) Nr. 178/2002 i.V.m. § 60 Abs. 3 Nr. 1. d) und g) LFGB	



Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde

Landratsamt Göppingen

Stand: 30.10.2019

Ansprechpartner

Herr Stephan Ludwig

Kontakt: 07161/202-5440

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise
9	19.06.2019	Özlem-Bedo Dönerproduktion GmbH	Zillenhardtstr. 27 73037 Göppingen	22.05.2019 und 06.06.2019	Am 22.05.2019 wurden erhebliche und zahlreiche Hygienemängel hinsichtlich verunreinigter Arbeitsgeräte und Gegenstände mit Handkontakt festgestellt, sodass eine umgehende Grundreinigung vor weiteren Tätigkeiten angeordnet worden war. Am 06.06.2019 waren gereinigte Dönerspieße für das Wiederbestücken mit Fleisch zum Teil stark mit alten Lebensmittelresten verunreinigt. Auch ein Mischer und ein Scheibenschneider waren durch alte Fleischreste verunreinigt mit entsprechenden Kontaminationsrisiken für folgende Fleischerzeugnisse. Messer, Schalter und Bedienelemente von Arbeitsgeräten waren erheblich fettig verunreinigt. Des Weiteren war der Betrieb zum Teil in einem auffälligen und nicht mehr leicht zu reinigenden Zustand. Auch auf auffällige Untersuchungsbefunde hat das Unternehmen nicht mit den erforderlichen Korrekturmaßnahmen reagiert. Verantwortlichkeiten im EU-zugelassenen Betrieb haben ohne Unterrichtung der Behörden gewechselt. Die Entsorgung von ca. 1,5 t unsicheren Fleischerzeugnissen wurde angeordnet. Die übrige Ware vor Ort wurde beschlagnahmt und versiegelt.	Art. 14 Abs. 1 und Abs. 2 b) VO (EG) 178/2002; Art. 5 und 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II, Kap. V, Nr. 1, Buchst. a) VO (EG) 852/2004 i.V.m. §§ 3 Satz 1 und 10 Nr. 1 Lebensmittelhygiene Verordnung (LMHV) § 3 Satz1 Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) i.V.m. § 10 Nr. 1 (LMHV); Art. 5 und 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kapitel V Nr.1a) Verordnung (EG) 852/2004 iV.m. §2 Nr. 5 LMRStV	Am 06.06.2019 wurde der Betrieb auf behördliche Anordnung vorläufig geschlossen. Das Unternehmen hat am 18.06.2019 das übrige verdächtige Fleisch entsorgt. Die Mangelbehebung ist anhängig. Das Unternehmen hat das Gewerbe zum 26.07.2019 abgemeldet und ist weggezogen.



Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde

Landratsamt Göppingen

Stand: 30.10.2019

Ansprechpartner

Herr Stephan Ludwig

Kontakt: 07161/202-5440

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise
8	24.05.2019	Cafe Beutental	Beutenmühle 18, 73116 Wäschenbeuren	24.04.2019	Wiederholt wurden verunreinigte Arbeitsgeräte, wie zum Beispiel eine Aufschnittmaschine, ein Großdosenöffner und ein Sparschäler für Gemüse, vorgefunden. So befanden sich an der Aufschnittmaschine für beispielsweise Wurst, Brot und Gemüse neben alten Zwiebelresten noch weitere rote Ablagerungen. Die Fugen und Schraubenlöcher waren schwarz altverschmutzt. Der Dorn des Großdosenöffners war klebrig mit Lebensmittelresten aus dem Innern von vorherigen Konserven verschmutzt. Verschiedene Arbeitsgeräte in Schubladen und einer Kunststoffkiste, wie z.B. ein Sparschäler für Spargel und Ähnliches, waren mit Lebensmittelresten verkrustet. Die verunreinigten Arbeitsgeräte mit Lebensmittelkontakt stellen Kontaminationsrisiken durch Mikroorganismen und Verunreinigungen dar.	Art. 4 Abs. 2 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II Kapitel V Nr. 1a) i.V.m. § 2 Nr.5 Lebensmittelrechtliche Straf- und Bußgeldverordnung i.V.m. § 60 Abs. 4 Nr. 2 Buchstabe a LFGB	Mängel behoben gemäß Nachkontrollen am 26.04.2019 und 09.05.2019