

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde

Landratsamt Göppingen

Stand: 10.02.2021

Ansprechpartner

Herr Stephan Ludwig

Kontakt: 07161/202-5440

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise
21	10.02.2021	Goldfisch GmbH, Villingen Str. 8, 75179 Pforzheim	Steinbeisstr. 4, 73054 Eisingen/Fils	15.01.2021	<p>Der Betriebsstandort in einer Tiefgarage mit grundsätzlich mangelnden Hygienevoraussetzungen für den Umgang mit Fischereierzeugnissen war weder lebensmittelrechtlich noch anderweitig gegenüber den Behörden angezeigt noch lag die erforderliche EU-Zulassung vor.</p> <p>Hygienische Handwasch- und Spülvorrichtungen waren nicht gegeben. Dies wurde auch anhand verderbenden Fischresten und Fischschuppen in offenbar gereinigten Eurokisten und Wannen deutlich. Mit den sich zersetzenden Fischresten gehen potenzielle Gesundheitsrisiken bei der nachfolgenden Verwendung der Behältnisse zur Behandlung von Fisch einher. Auch in den Gittern der Bodenabläufe befanden sich verderbende, stinkende Fischreste und jede Menge Fischschuppen als ein Indiz für die Be- und Verarbeitung von Fisch in der Tiefgarage. Im Kühlraum herrschte ebenso ein atypisch stringenter Geruch bzw. Gestank nach Fisch. Vereinzelt lagen Fischereierzeugnisse offen, ohne die erforderliche Abdeckung, noch auf bzw. im Eis. Bei der stichprobenhaften Untersuchung der Lebensmittel war in einigen Boxen jedoch bereits kein Eis mehr um die Fische vorhanden. Austrocknungserscheinungen waren teils ersichtlich. Auftauwasser kann aus den Behältnissen nicht abfließen. Tintenfische lagen bereits völlig in einer dunklen Flüssigkeit aus Auftauwasser und aus dem Körperinnern. Die mit offenem Eis gefüllten Styroporboxen waren teils verunreinigt.</p> <p>Im Tiefkühlraum befanden sich teils offene Fische und Fischerzeugnisse unzulässigerweise gemeinsam mit Dönerspießen, Geflügelfleischerzeugnissen, unhygienischen Einkaufswagen und möglicherweise ausgesonderter Ware in einfachsten Umhüllungen. Einzelne Erzeugnisse, wie gesalzene Fische waren offen, ohne die erforderliche Abdeckung eingefroren. Die Temperatur im Tiefkühlraum entsprach gemäß Digitalanzeige und gemäß Verifizierung mit amtlichen Thermometern -13°C. Eigenkontroll- und Risikomanagementmaßnahmen zur Gewährleistung sicherer Lebensmittel waren nicht ersichtlich und nicht möglich unter diesen Bedingungen. Die unter diesen Umständen behandelten bzw. gelagerten Lebensmittel waren infolge der Gesundheits- und Kontaminationsrisiken als nicht zum menschlichen Verzehr geeignet zu bewerten. Die unschädliche Entsorgung der Lebensmittel wurde veranlasst und der illegale Fischvertrieb unterbunden.</p>	<p>Art. 14 Abs. 1 und 2 Verordnung (EG) Nr. 178/2002 i.V.m. § 59 Abs. 2 Nr. 1a Buchstabe a) und § 60 Absatz 1 Nr. 2 und Absatz 5 Nr. 1 LFGB</p> <p>Art. 4 Verordnung (EG) Nr. 853/2004 i.V.m. den Hygienevorgaben für Fischereierzeugnisse in Anhang III Abschnitt VIII</p> <p>.Art. 4 Absatz 2 i.V.m. Anhang II Kapitel V Nr. 1 Buchstabe a Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. § 2 Nr. 5 Lebensmittelrechtliche Straf- und Bußgeldverordnung und § 60 Abs. 4 Nr. 2 a LFGB</p> <p>Art. 4 Abs. 2 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II Kapitel I Nr. 1, Kapitel V Nr. 1 und Kapitel IX Nr. 3 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</p>	

Ergebnisse von Kontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung

(§ 40 Absatz 1a Ziffer 3 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs)



Baden-Württemberg

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde

Landratsamt Göppingen

Stand: 10.02.2021

Ansprechpartner

Herr Stephan Ludwig

Kontakt: 07161/202-5440

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise
20	08.01.2021	Monica Weiler Stixenhof	Stixenhof 4, 73113 Ottenbach	09.06.2020	<p>Der Fußboden der Backstube war durch alte Lebensmittelreste verunreinigt. Wandfliesen waren ebenso verschmutzt und schwarz versport. Auch Steckdosen und Lichtschalter sowie Schalter und Armaturen am Backofen waren erheblich mit alten Lebensmittelresten verunreinigt. Dadurch können Verunreinigungen über den absehbaren Handkontakt auf Lebensmittel übertragen werden. Auf einem Arbeitstisch quoll Teig aus den Schüsseln und berührte bereits ein schmutziges Reinigungstuch. In einer Teigknetmaschine befanden sich Gespinste. Brotkörbe mit frisch gebackenem Brot darin waren verunreinigt.</p> <p>Die unter diesen Bedingungen behandelten offenen Lebensmittel waren infolge der Gesundheitsrisiken und Kontaminationen als nicht zum menschlichen Verzehr geeignet zu bewerten. Daher wurden sie auf behördliche Anordnung entsorgt.</p>	<p>1. Artikel 14 Abs. 1 und Abs. 2 b) Verordnung (EG) 178/2002 und § 59 Abs. 2 Nr. 1a Buchstabe a) und § 60 Abs. 1 Nr. 2. Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch</p> <p>2. Art. 4 Abs. 2 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II Kapitel I Nr. 1, Kapitel V Nr. 1 und Kapitel IX Nr. 3 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</p>	<p>Mängel behoben gemäß Kontrolle am 19.06.2020;</p> <p>Beschluss Verwaltungsgericht Stuttgart vom 03.08.2020 - 16K 3196/20</p> <p>Beschluss VGH Mannheim vom 17.12.2020 - 9S 2481/20</p>