

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde

Landratsamt Göppingen

Stand: 14.03.2019

Ansprechpartner

Herr Stephan Ludwig

Kontakt: 07161/202-5440

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Betreiber	Feststellungstag	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise
5	14.03.2019	Pizzaservice Subito	Hohenstaufenstr. 12, 73084 Salach	Atif Altaf	19.02.2019	Shrimps wurden in einem stark verunreinigten Messbecher bereitgehalten und rochen stark „fischig“. Diese wurden vor Ort direkt verworfen. An einer Arbeitsfläche löste sich der Lack. Des Weiteren löste sich an sämtlichen Fenstern über den Arbeitsflächen der Anstrich. Die Decke im gesamten Küchenbereich war aufgrund des abblätternen Anstriches nicht mehr leicht zu reinigen. Lebensmittelbehältnisse für Gewürze waren stark mit Lebensmittelresten verunreinigt.	Artikel 14 Abs. 1 und Abs. 2 b) Verordnung (EG) 178/2002; Art. 4 Abs. 2 in Verbindung mit Anhang II Kapitel 1 Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 in Verbindung mit §§ 3 Satz 1 und 10 Nr. 1 LMHV i.V.m. § 60 Abs. 2 Nr. 26 Buchstabe a LFGB.	Mängel behoben gemäß Nachkontrollen am 05.03.2019 und 12.03.2019



Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde

Landratsamt Göppingen

Stand: 14.03.2019

Ansprechpartner

Herr Stephan Ludwig

Kontakt: 07161/202-5440

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Betreiber	Feststellungstag	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise
4	14.03.2019	Eislinger Tor Betreiber- gesellschaft GmbH	Gutenbergstr. 1, 73054 Eislingen	Marc Reiner	13.02.2019	Offene Lebensmittel wie z.B. geschnittene Zitronen, roher Fisch usw. wurden offen in Kühlschubladen direkt neben verunreinigten und versporteten Gummidichtungen bzw. Schubladenschienen gelagert. Des Weiteren roch der genannte Fisch verdorben und wurde vor Ort direkt aus dem Verkehr genommen. Getrockneter Schinken wurde offen neben einem mit Haaren und Schmutz verunreinigten Transportwagen gelagert. Diverse Steckdosen direkt über den Arbeitsflächen waren mit Lebensmittelresten verunreinigt. An allen Handwaschbecken der Küche sowie an der Theke fehlten die Seife sowie die Einweghandtücher sodass eine hygienische Händereinigung nicht möglich und eine angemessene Personalhygiene nicht gewährleistet waren.	Artikel 14 Abs. 1 und Abs. 2 b) Verordnung (EG) 178/2002; Art. 4 Abs. 2 in Verbindung mit Anhang II Kapitel 1 Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 in Verbindung mit §§ 3 Satz 1 und 10 Nr. 1 Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) i.V.m. § 60 Abs. 2 Nr. 26 Buchstabe a LFGB.	Mängel behoben gemäß Nachkontrolle am 21.02.2019



Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde

Landratsamt Göppingen

Stand: 14.03.2019

Ansprechpartner

Herr Stephan Ludwig

Kontakt: 07161/202-5440

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Betreiber	Feststellungstag	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise
3	27.02.2019	Zorbas	Hohenstaufenstr. 28, 73312 Geislingen/Steige	Marina Alifragki	31.01.2019	<p>1.) Lebensmittelbehältnisse, Hackklotz, Arbeitsflächen, Boden und Wände waren zum Teil mit Fett und Lebensmittelresten verunreinigt. Hähnchenfleisch wurde offen im Kühlschrank direkt unter dem versporteten Ventilator gelagert. Tintenfisch wurde direkt neben Reinigungsmittelflaschen aufgetaut. Der Gyrosdrehgrill sowie auch der Fleischgrill waren mit Fett und Lebensmittelresten verunreinigt.</p> <p>2.) Durch unsachgemäßes Frosten war an Fischfilets starker Gefrierbrand sichtbar. Bei gewürztem rohem Hähnchenfleisch, das in Vorbereitung für den nächsten Tag in der Küche stand, wurde eine Temperatur von +19°C gemessen.</p>	<p>1.) Art. 14 Abs. 1 und Abs. 2 b) VO (EG) 178/2002; Art. 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)</p> <p>2.) § 11 Abs. 2 Nr. 2b LFGB; §§ 3 Satz 1 und 10 Nr. 1 Lebensmittelhygiene Verordnung (LMHV)</p>	Mängel behoben gemäß Nachkontrolle am 01.02.2019



Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde

Landratsamt Göppingen

Stand: 14.03.2019

Ansprechpartner

Herr Stephan Ludwig

Kontakt: 07161/202-5440

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Betreiber	Feststellungstag	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise
2	25.02.2019	Pizza-Service 90	Eberhardstraße 60, 73312 Geislingen/Steige	Josan Malkit Singh	31.01.2019	<p>1.) Geschälte Karotten waren angeschimmelt. Geschnittener Schinken hatte eine schmierige Oberfläche, roch modrig und war bereits verdorben. Paprika lag in einer schlierigen Flüssigkeit und war verdorben.</p> <p>2.) Gefrorenes Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte und Gemüse waren durch erheblichen Gefrierbrand wertgemindert.</p> <p>Bananen waren infolge Überlagerung schwarz und musig. Teigwaren wie Nudeln und Tortellini waren vertrocknet. Thunfisch wurde in verunreinigten Kunststoffbehältnissen aufbewahrt und war überlagert.</p>	<p>1.) Artikel 14 Abs. 1 und Abs. 2 b) Verordnung (EG) 178/2002; § 3 Satz 1 Lebensmittelhygiene Verordnung (LMHV) i.V.m. § 10 Nr. 1 (LMHV)</p> <p>2.) § 11 Abs. 2 Nr. 2b LFGB</p>	Mängel behoben gemäß Nachkontrolle am 01.02.2019



Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde

Landratsamt Göppingen

Stand: 14.03.2019

Ansprechpartner

Herr Stephan Ludwig

Kontakt: 07161/202-5440

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Betreiber	Feststellungstag	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise
1	25.02.2019	Dogus Express Supermarkt	Stuttgarter Str. 74, 73066 UHINGEN	Ebru Aktürk	23.01.2019	<p>1. Inverkehrbringen als Vorrätighalten zum Verkauf von nicht sicheren offenen Lebensmitteln, wie z.B. eine verdorbene Leber und ca. 10kg verzehrungeeeignete Hähnchenschenkel sowie weitere kühlpflichtige Fleischerzeugnisse bei Lagertemperaturen von ca.+16°C.</p> <p>2. Inverkehrbringen als Vorrätighalten zum Verkauf von nicht sicheren Lebensmitteln in Fertigpackungen, wie beispielsweise Yogurt und Gewürzpaste mit einer deutlich erkennbaren Wölbung der Fertigpackungen durch Gasbildung, Wurstringe mit bereits stark austretendem Fett und bereits weich gewordenen Schnittkäse.</p> <p>3. Infolge der erheblichen Verletzung der Kühlkette bei Lagertemperaturen von +16°C entgegen den Herstellerangaben auf den Fertigpackungen sind die entsprechenden Mindesthaltbarkeitsangaben als irreführend zu beurteilen.</p> <p>4. In der Metzgerei- und Backwarenabteilung waren Einrichtungen und Arbeitsgeräte verunreinigt; an den Handwaschbecken fehlten Einmalhandtücher für eine hygienische Händetrocknung.</p>	<p>1. und 2. Art. 14 Abs. 1 i.V.m. Abs. 2 b) Verordnung (EG) Nr. 178/2002</p> <p>3. Art. 7 Abs. 1 a) Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 i.V.m. § 11 Abs. 1 Nr.1 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch</p> <p>4. § 3 Satz 1 i.V.m. § 10 Lebensmittelhygiene-Verordnung und Artikel 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II, Kapitel V, Nr. 1, Buchstabe a) Verordnung (EG) 852/2004</p>	<p>Mängel Nr. 1.-3. behoben gemäß Nachkontrollen am 25., 28.01. und 25.02.2019; Mängel bzgl. Nr. 4 behoben gemäß Nachkontrolle am 13.03.2019</p>