

Standort

Speisegaststätte Bobbys Löwen
Lange Str. 6
71332 Waiblingen

Besuch am **27.02.2020** von **17:05 Uhr** bis **17:30 Uhr**

Durchgeführt von

Begleitpersonal Seiten
des Betriebes

Ergebnisse des Betriebsbesuches:

Nr.	Verstoß/Behebung
1	Verstoß: Bei der Kontrolle handelte es sich um eine Nachkontrolle auf Grund der Betriebskontrolle vom 24.10.2019. Folgende Mängel waren noch nicht behoben oder sind wiederholt aufgetreten: 1.1. Die Wandflächen im nahezu gesamten Thekenbereich waren mit gräulichen Schlieren und braunen Flecken behaftet, sowie zum Teil abgeschabt. 1.2. Die Türdichtgummis des Kühltisches, unter dem Schankbalken, waren noch zum Teil schwarz versport. 1.4. An der Theke war ein Handwaschbecken nicht komplett, mit Seife und Einmalhandtücher, eingerichtet. 2.5. Der Bodenabfluss war stark verschmutzt. An den Randbereichen unter dem Gitter waren schwarze krustige Gebilde vorhanden. Des Weiteren schwammen im Abfluss mehrere mehrfarbige Partikel umher und an der Oberfläche war eine glänzender Fettfilm vorhanden. 2.6. Der Standkühlschrank war im unteren Bereich an der Türe, wie auch am Rahmen beschädigt und die Bereiche angerostet. Des Weiteren war der Türdichtgummi großflächig eingerissen. Auch waren mehrere Gittereinsätze an der Beschichtung beschädigt. Hier war die Beschichtung eingerissen und die offenen Bereiche angerostet. 3.1. Die Wandflächen in diesem Bereich waren zum Teil bräunlich verfärbt. Des Weiteren war zu erkennen, dass der Verputz an mehreren Stellen beschädigt und abgeschabt war. 5.1. Die Bodenfliesen im Bereich der Türe waren ausgeschlagen und beschädigt. 5.2. Am Türrahmen, wie auch an der Kellerdecke hingen mehrere gräuliche Spinnweben herunter. 5.3. Der Bereich unter der Kellertreppe ähnelte einem Mülllager. Hier lagerten diverse Säcke, Folien, alte Planen, Kartonagen usw. Herr gab an, dass immer wieder entrümpelt wird, aber alles nicht auf einmal vom Altstadtfest entfernt werden kann.

6.1. Auch war der Kühlhausfußboden mit dunklen Partikeln und Kunststoffresten, der Keckkopfabdeckungen, verschmutzt. Des Weiteren war zu erkennen, dass die Gasverteilerplatte, Kühlhausrückwand und der Leitungskanal mit braunen Flecken und Schlieren verschmutzt war. Auch waren die Lüftergitter des Verdampfers mit einem dicken bräunlich/grauen Schmutzfilm überzogen.

7.1. Bei der Kontrolle wurde festgestellt, dass in der Getränke- und Speisekarte keine Allergene, wie Weizengluten, Gerstengluten, Milch, Schwefel usw. an den offen angebotenen Lebensmitteln, wie Flammkuchen, Bieren, Sekt, Weinen, Baguettes usw. gekennzeichnet war.

7.2. Bei der Kontrolle wurde festgestellt, dass in der Getränke- und Speisekarte Mängel bei der Zuordnung der Zusatzstoffe vorlagen. Bei den Getränken und Lebensmitteln, wie Campari, Aperol, Eistee, Baguettes, Wurstsalat, Flammkuchen usw. waren keine Zusatzstoffe, wie Antioxidationsmittel, Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Stabilisatoren usw. gekennzeichnet bzw. ausgewiesen.

8.1. In der Getränke- und Speisekarte wird mit Kirschsafft, Bananensaft, Johannisbeersaft geworben. An den Produkten war ein Sternchen angebracht. In der Legende war dazu beschrieben, dass es sich um Nektare handelt.

Behebung:

zu 1.1., 1.2. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein.

Die Bereiche, Gerätschaften und Gegenstände sind durch eine Grundreinigung in einen hygienisch einwandfreien Zustand zu bringen. Das Reinigungsintervall ist zu verkürzen.

Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II Kapitel I Nr. 1

Frist: Hierzu wurden sie bereits im Besuchsbericht vom 24.10.2019 angehört. In Ihrem Schreiben vom 28.11.2019 gaben Sie an, alle Mängel bis zum 31.01.2020 zu beseitigen

zu 1.1. Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.

Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II Kapitel I Nr. 1

Frist: Hierzu wurden sie bereits im Besuchsbericht vom 24.10.2019 angehört. In Ihrem Schreiben vom 28.11.2019 gaben Sie an, alle Mängel bis zum 31.01.2020 zu beseitigen

zu 1.4. Es müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben, darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein.

Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II, Kapitel I, Nr. 4

Frist: Hierzu wurden sie bereits im Besuchsbericht vom 24.10.2019 angehört. In Ihrem Schreiben vom 28.11.2019 gaben Sie an, alle Mängel bis zum 31.01.2020 zu beseitigen

zu 2.5. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein.

Die Bereiche, Gerätschaften und Gegenstände sind durch eine Grundreinigung in einen hygienisch einwandfreien Zustand zu bringen. Das Reinigungsintervall ist zu verkürzen.

Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II Kapitel I Nr. 1

Frist: Hierzu wurden sie bereits im Besuchsbericht vom 24.10.2019 angehört. In Ihrem Schreiben vom 28.11.2019 gaben Sie an, alle Mängel bis zum 31.01.2020 zu beseitigen

zu 2.6. Der Kühlschrank ist instand zu setzen oder aus zu tauschen.

Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II Kapitel II Nr. 1 f)

Frist: Hierzu wurden sie bereits im Besuchsbericht vom 24.10.2019 angehört. In Ihrem Schreiben vom 28.11.2019 gaben Sie an, alle Mängel bis zum 31.01.2020 zu beseitigen

zu 3.1. Die Wandflächen sind instand zu setzen.

Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II Kapitel I Nr. 1
Frist: Hierzu wurden sie bereits im Besuchsbericht vom 24.10.2019 angehört. In Ihrem Schreiben vom 28.11.2019 gaben Sie an, alle Mängel bis zum 31.01.2020 zu beseitigen

zu 5.1. Die Bodenfliesen sind instand zu setzen. Die Flächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und so zu gestalten das sie glatt und leicht zu reinigen sind.

Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II Kapitel I Nr. 1
Frist: Hierzu wurden sie bereits im Besuchsbericht vom 24.10.2019 angehört. In Ihrem Schreiben vom 28.11.2019 gaben Sie an, alle Mängel bis zum 31.01.2020 zu beseitigen

zu 5.2., 5.3. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein.
Die Bereiche sind durch eine Grundreinigung in einen hygienisch einwandfreien Zustand zu bringen. Das Reinigungsintervall ist zu verkürzen.

Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II Kapitel I Nr. 1
Frist: Hierzu wurden sie bereits im Besuchsbericht vom 24.10.2019 angehört. In Ihrem Schreiben vom 28.11.2019 gaben Sie an, alle Mängel bis zum 31.01.2020 zu beseitigen

zu 5.3. Es sind geeignete Vorkehrungen für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen zu treffen.
Nach Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II Kapitel VI Nr. 3
Frist: Hierzu wurden sie bereits im Besuchsbericht vom 24.10.2019 angehört. In Ihrem Schreiben vom 28.11.2019 gaben Sie an, alle Mängel bis zum 31.01.2020 zu beseitigen

zu 5.3. Der Keller ist zu entrümpeln und so zu gestalten, dass eine gute Hygienepraxis und Schädlingsbekämpfung im Betrieb gewährleistet werden kann.

Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II Kapitel I Nr. 1
Frist: Hierzu wurden sie bereits im Besuchsbericht vom 24.10.2019 angehört. In Ihrem Schreiben vom 28.11.2019 gaben Sie an, alle Mängel bis zum 31.01.2020 zu beseitigen

zu 6.1. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein.

Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II Kapitel I Nr. 1
Die Bereiche, Gerätschaften und Gegenstände sind durch eine Grundreinigung in einen hygienisch einwandfreien Zustand zu bringen. Das Reinigungsintervall ist zu verkürzen.
Frist: Hierzu wurden sie bereits im Besuchsbericht vom 24.10.2019 angehört. In Ihrem Schreiben vom 28.11.2019 gaben Sie an, alle Mängel bis zum 31.01.2020 zu beseitigen

zu 7.1. Lebensmittel, die ohne Verpackung angeboten werden, dürfen an Endverbraucher nur dann abgegeben werden, wenn diese nach § 4 Satz 1 Nr. 1 i. V. m. Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe c der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 bezeichneten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe nach Maßgabe dieser Bestimmungen angegeben sind.
Die Angabe ist bezogen auf das jeweilige Lebensmittel, gut sichtbar, deutlich und gut lesbar auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels, bei der Abgabe von Lebensmitteln durch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen, durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Unterrichtung, die für Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglich ist, bereit zu halten.
Frist: Hierzu wurden sie bereits im Besuchsbericht vom 24.10.2019 angehört. In Ihrem Schreiben vom 28.11.2019 gaben Sie an, alle Mängel bis zum 31.01.2020 zu beseitigen

zu 7.2. Nach § 9 Abs. 1 Nr. 2 ZZuIV muss der Gehalt an Zusatzstoffen bei Abgabe an den Verbraucher nach Absatz 6 kenntlich gemacht werden. Diese müssen für den Kunden leicht erreichbar, gut lesbar und in einer verständlichen Sprache an der Theke entweder direkt an der Ware oder in einem Sammelaushang gekennzeichnet sein.
Frist: Hierzu wurden sie bereits im Besuchsbericht vom 24.10.2019 angehört. In Ihrem Schreiben vom 28.11.2019 gaben Sie an, alle Mängel bis zum 31.01.2020 zu beseitigen

	zu 8.1. Eine derartige Kennzeichnung ist nicht möglich. Es ist verboten, Lebensmittel unter irreführender Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung gewerbsmäßig in den Verkehr zu bringen oder für Lebensmittel allgemein oder im Einzelfall mit irreführenden Darstellungen oder sonstigen Aussagen zu werben. Nach §11 Abs. 1 Nr. 1 LFGB ist es verboten, als nach Artikel 8 Absatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 verantwortlicher Lebensmittelunternehmer oder Importeur Lebensmittel mit Informationen über Lebensmittel, die den Anforderungen des Artikels 7 Absatz 1, auch in Verbindung mit Absatz 4, der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, nicht entsprechen, in den Verkehr zu bringen oder allgemein oder im Einzelfall dafür zu werben. Artikel 7 Abs. 1 VO (EG) 1169/2011 Informationen über Lebensmittel dürfen nicht irreführend sein, insbesondere a) in Bezug auf die Eigenschaften des Lebensmittels, insbesondere in Bezug auf Art, Identität, Eigenschaften, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprungsland oder Herkunftsort und Methode der Herstellung oder Erzeugung; b) indem dem Lebensmittel Wirkungen oder Eigenschaften zugeschrieben werden, die es nicht besitzt; c) indem zu verstehen gegeben wird, dass sich das Lebensmittel durch besondere Merkmale auszeichnet, obwohl alle vergleichbaren Lebensmittel dieselben Merkmale aufweisen, insbesondere durch besondere Hervorhebung des Vorhandenseins oder Nicht-Vorhandenseins bestimmter Zutaten und/ oder Nährstoffe; d) indem durch das Aussehen, die Bezeichnung oder bildliche Darstellungen das Vorhandensein eines bestimmten Lebensmittels oder einer Zutat suggeriert wird, obwohl tatsächlich in dem Lebensmittel ein von Natur aus vorhandener Bestandteil oder eine normalerweise in diesem Lebensmittel verwendete Zutat durch einen anderen Bestandteil oder eine andere Zutat ersetzt wurde; Frist: Hierzu wurden sie bereits im Besuchsbericht vom 24.10.2019 angehört. In Ihrem Schreiben vom 28.11.2019 gaben Sie an, alle Mängel bis zum 31.01.2020 zu beseitigen
2	Verstoß: Vorbereitungsküche: 1. Bei der Kontrolle wurde im Standkühlschrank ein grüner Kunststoffeimer gelagert. Herr gab an, dass in dem Eimer Gulasch Suppe ist. Bereits nach dem Öffnen des Deckels war ein saurer Geruch wahr zu nehmen. Des Weiteren waren an der Oberfläche der Gulaschsuppe bereits Luftblasen zu erkennen, als würde die Suppe im Kühlschrank kochen. Herr wurde angewiesen die Suppe zu entsorgen. Behebung: zu 1. Um eine gute Hygienepraxis zu gewährleisten sind Lebensmittel regelmäßig auf ihre Haltbarkeit und ihren Zustand zu überprüfen. Überlagerte Lebensmittel sind als nicht sicher im Sinne von Artikel 14 Absätze 2 bis 5 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 einzustufen. Bei der Entscheidung der Frage, ob ein Lebensmittel für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet ist, ist zu berücksichtigen, ob das Lebensmittel infolge einer durch Fremdstoffe oder auf andere Weise bewirkten Kontamination, durch Fäulnis, Verderb oder Zersetzung ausgehend von dem beabsichtigten Verwendungszweck nicht für den Verzehr durch den Menschen inakzeptabel geworden ist. Nach Art. 14 Abs. 2 Buchst. b der VO (EG) 178/2002. Frist: sofort

Angewandte Rechtsvorschriften:

Verordnung (EG) 178/2002, Verordnung (EG) 852/2004, Verordnung (EG) 853/2004, Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), Rechtsverordnungen