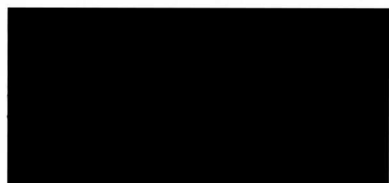




Landratsamt Enzkreis, Postfach 10 10 80, 75110 Pforzheim

Einschreiben



VERBRAUCHERSCHUTZ- UND VETERINÄRAMT



Zimmer-Nr.: [Redacted]
Telefon: [Redacted]
Telefax: [Redacted]
Az.: 33.3-9163.02

06.05.2021

Anfrage nach dem Verbraucherinformationsgesetz

Sehr gee [Redacted]

beigefügt erhalten Sie auf Ihren Antrag nach dem VIG eine Aufstellung der bei unserer letzten Kontrolle in der Pizzeria „La Bella“ Heimservice Maulbronn festgestellten, nicht zulässigen Abweichungen von lebensmittelrechtlichen Bestimmungen. Die genannten Rechtsnormen sind im Internet kostenlos abrufbar.

Aufgrund eines Betreiberwechsel wurde von uns dort bisher nur eine Kontrolle durchgeführt.

Nach unserem derzeitigen Kenntnisstand wurden die festgestellten Mängel zeitnah beseitigt. Die Angelegenheit ist für uns damit abgeschlossen.

Die Verwendung der zur Verfügung gestellten Informationen obliegt nunmehr Ihrem persönlichen Verantwortungsbereich.

Mit freundlichen Grüßen



Auskunft nach dem VIG zur Pizzeria La Bella Heimservice

Kontrolle am 10.02.2021:

Feststellung:

Verstoß gegen/ Abweichung von:

Vorraum/ Durchgang zum Lagerraum:

Der Raum wurde als Lager für Lebensmittel (Fertigpackungen, Konserven) und Verpackungen (Pizzakartons) sowie Arbeitsgeräte und Maschinen die unmittelbar mit Lebensmittel in Berührung kommen genutzt.

Anhang II Kapitel IX Nr. 2 f der Verordnung (EG) 852/2004 in Verbindung mit § 3 Lebensmittelhygieneverordnung

Eine ausreichende Beleuchtung war nicht vorhanden.

Anhang I Kapitel I Nr. 7 der Verordnung (EG) 852/2004 in Verbindung mit § § Lebensmittelhygieneverordnung

Eine Teigknetmaschine war stellenweise durch einen angetrockneten Belag verunreinigt

Anhang II Kapitel II Nr. 1 f der Verordnung (EG) 852/2004 in Verbindung mit § 3 Lebensmittelhygieneverordnung

Lagerraum/ Kühlzelle:

Hier wurden viele betriebsfremde Gegenstände gelagert u.a. Ölfässer, Werkzeug, Schuhe, Nummernschild)

Anhang II Kapitel IX Nr. 2 der Verordnung (EG) 852/2004 in Verbindung mit § 3 Lebensmittelhygieneverordnung

Auf dem Fußboden stand ein verschmutzter Teigausroller

Anhang II Kapitel II Nr. 1 f der Verordnung (EG) 852/2004 in Verbindung mit § 3 Lebensmittelhygieneverordnung

Eine Schüssel mit Teig stand auf einer Waschmaschine

Anhang II Kapitel V Nr. 1 b der Verordnung (EG) 582/2004 in Verbindung mit § 3 Lebensmittelhygieneverordnung

Der Fußboden wies Verschmutzungen auf

Anhang II Kapitel II Nr. 1 a der Verordnung (EG) 852/2004 in Verbindung mit § 3 Lebensmittelhygieneverordnung

Küche:

Der Fußboden wies Verschmutzungen auf

Anhang II Kapitel II Nr. 1 a der Verordnung (EG) 852/2004 in Verbindung mit § 3 Lebensmittelhygieneverordnung

Die Abdeckung des Fußbodenablaufes war beschädigt, der Ablauf war mit einem Karton abgedeckt, Altverschmutzungen waren vorhanden

Anhang II Kapitel II Nr. 1 a der Verordnung (EG) 852/2004 in Verbindung mit § 3 Lebensmittelhygieneverordnung

Ein Mülleimer war voll und äußerlich verschmutzt

Anhang II Kapitel VI Nr. 1 der Verordnung (EG) 852/2004 in Verbindung mit § 3 Lebensmittelhygieneverordnung

Töpfe und Bratpfannen wiesen teilweise einen schwarzen, eingebrannten Belag auf

Anhang II Kapitel II Nr. 1 f der Verordnung (EG) 852/2004 in Verbindung mit § 3 Lebensmittelhygieneverordnung

Arbeitsgeräte die unmittelbar mit Lebensmittel in Berührung kommen waren zum Teil beschädigt und verschmutzt (u.a. Fleischklopfer, Kochlöffel, Messer)

Anhang II Kapitel V Nr. 1 a der Verordnung (EG) 852/2004 in Verbindung mit § 3 Lebensmittelhygieneverordnung

Die Wandfliesen oberhalb der Dunstabzugshaube waren stellenweise durch einen braunen, schmierigen Belag verschmutzt

Anhang II Kapitel II Nr. 1 b der Verordnung (EG) 852/2004 in Verbindung mit § 3 Lebensmittelhygieneverordnung

Die Handwascheinrichtung war zugestellt, ein Papierhandtuch- und Seifenspender fehlten

Anhang II Kapitel II Nr. 4 der Verordnung (EG) 852/2004 in Verbindung mit § 3 Lebensmittelhygieneverordnung

An einem Regalboden oberhalb des Spültisches fehlte der Kantenumleimer

Anhang II Kapitel II Nr. 1 f der Verordnung (EG) 852/2004 in Verbindung mit § 3 Lebensmittelhygieneverordnung

Der Gasherd wies stellenweise Verschmutzungen durch eingebrannte Beläge auf

Anhang II Kapitel II Nr. 1 f der Verordnung (EG) 852/2004 in Verbindung mit § 3 Lebensmittelhygieneverordnung

Die Arbeitsflächen neben dem Gasherd waren mit Zeitungspapier ausgelegt, das Zeitungspapier war fettig und altverschmutzt

Das Gehäuse des Pizzaofens war stellenweise durch schwarze Partikel und Staub verschmutzt

Der Bereich hinter dem Pizzaofen (Fensterbank, Wandfliesen, Fensterrahmen) waren verschmutzt

In einer Untertischkühlung wurden zum Teil verdorbene Lebensmittel gelagert u.a.

Ein geöffnetes Glas mit Spargel, der Spargel lag in einer milchig trüben Flüssigkeit und roch säuerlich

Ein Behälter, zu einem Drittel gefüllter Behälter mit Ananasstückchen, Ananasstückchen lagen in einer gärischen Flüssigkeit

Eine geöffnete Fertigpackung mit passierte Tomaten, die passierten Tomaten wiesen Schimmel auf

Ein geöffnetes Glas mit Erdbeerfruchtaufstrich, der Erdbeerfruchtaufstrich wies Schimmel auf

Eine geöffnete Fertigpackung mit Gorgonzola, der Gorgonzola war schmierig und wies farbliche Veränderungen auf

Ein Behälter mit Putenbruststreifen, die Putenbruststreifen wiesen farbliche Veränderungen und einen artpischen, dumpfen Geruch auf

Anhang II Kapitel II Nr. 1 f der Verordnung (EG) 852/2004 in Verbindung mit § 3 Lebensmittelhygieneverordnung

Anhang II Kapitel II Nr. 1 f der Verordnung (EG) 852/2004 in Verbindung mit § 3 Lebensmittelhygieneverordnung

Anhang II Kapitel II Nr. 1 b und d der Verordnung (EG) 852/2004 in Verbindung mit § 3 Lebensmittelhygieneverordnung

Anhang II Kapitel IX Nr. 2 der Verordnung (EG) 852/2004 in Verbindung mit § 3 Lebensmittelhygieneverordnung

Anhang II Kapitel IX Nr. 2 der Verordnung (EG) 852/2004 in Verbindung mit § 3 Lebensmittelhygieneverordnung

Anhang II Kapitel IX Nr. 2 der Verordnung (EG) 852/2004 in die Verbindung mit § 3 Lebensmittelhygieneverordnung

Anhang II Kapitel IX Nr. 2 der Verordnung (EG) 852/2004 in Verbindung mit § 3 Lebensmittelhygieneverordnung

Anhang II Kapitel IX Nr. 2 der Verordnung (EG) 852/2004 in Verbindung mit § 3 Lebensmittelhygieneverordnung

Anhang II Kapitel IX Nr. 2 der Verordnung (EG) 852/2004 in Verbindung mit § 3 Lebensmittelhygieneverordnung

Anhang II Kapitel IX Nr. 2 der Verordnung (EG) 852/2004 in Verbindung mit § 3 Lebensmittelhygieneverordnung

Das Mindesthaltbarkeitsdatum von Fertigpackungen war abgelaufen u.a.:

Eine Fertigpackung mit Kartoffelsalat

Mindesthaltbarkeitsdatum 29.01.2021

Eine Fertigpackung mit Gorgonzola 23.01.2021

Nebenraum (ehemalige Kühlzelle):

Der Deckenbelag löste sich stellenweise

Der Fensterrahmen wies Verschmutzungen auf

Mängel der Personalhygiene:

Das Küchenpersonal trug zum Zeitpunkt der Betriebskontrolle keine geeignete Arbeitsbekleidung

Mängel aufgrund der Kennzeichnung/Aufmachung:

Die Kennzeichnung von allergieauslösenden Stoffen war unvollständig

Anhang II Kapitel VI Nr. 1 der Verordnung (EG) 852/2004 in Verbindung mit § 3 Lebensmittelhygieneverordnung

Anhang II Kapitel II Nr. 1 c der Verordnung (EG) 852/2004 in Verbindung mit § 3 Lebensmittelhygieneverordnung

Anhang II Kapitel II Nr. 1 d der Verordnung (EG) 852/2004 in Verbindung mit § 3 Lebensmittelhygieneverordnung

Anhang VIII Kapitel II Nr. 1 a der Verordnung (EG) 852/2004 in Verbindung mit § 3 Lebensmittelhygieneverordnung

Art. 44 Abs. 1 a der Verordnung (EG) 1169/2011