

Landratsamt Ravensburg, Postfach 1940, 88189 Ravensburg

Mit Postzustellungsurkunde



Veterinär- und Verbraucherschutzamt

Ansprechpartner/in: Lebensmittelüberwachung
Durchwahl: 0751 / 85 [REDACTED]
Telefax: 0751 / 85 [REDACTED]
E-Mail: vet@landkreis-ravensburg.de
Dienstgebäude: Friedenstr. 2
88212 Ravensburg

ÖPNV: Anbindung: Linie 1, 2, 3, 5
Haltestelle "Gymnasien"
Sprechzeiten: Mo. - Fr. 08.00-12.00 Uhr
Mo. - Mi. 13.30-15.30 Uhr
Do. 13.30-17.30 Uhr
Aktenzeichen: VET-4283.53-158-Hn
Ihr Schreiben vom/AZ:
Datum: 21. Juli 2021

**Lebensmittelüberwachung - Anfrage nach dem Verbraucherinformationsgesetz
Antrag vom 08.02.2021**

Betrieb: Öztürk Döner-Produktion, Am Langholz 21, 88289 Waldburg

Sehr geehrte [REDACTED]

in der Anlage erhalten Sie, wie mit Bescheid vom 26.05.2021 entschieden, die Kontrollberichte über die letzten beiden lebensmittelrechtlichen Betriebsüberprüfungen des Betriebes Öztürk Döner-Produktion, Am Langholz 21, 88289 Waldburg.

Mit freundlichen Grüßen,
[REDACTED]

Anlage:

Kontrollbericht vom 13.01.2020

Kontrollbericht vom 14.07.2020

Hinweis:

Die VIG-Auskunft dient Ihrem privaten Gebrauch. Die weitere Verwendung erhaltener Informationen durch die Verbraucherin und den Verbraucher wird durch das VIG nicht geregelt. Eine Weiterverwendung bzw. Weitergabe der Informationen oder Veröffentlichung erfolgt daher in eigener Verantwortung, wobei Sie dabei das geltende Recht zu beachten haben.

Im Hinblick auf die mit der Informationsplattform „Topf-Secret“ verbundene kontroverse Diskussion können wir Sie nur vorsorglich darauf hinweisen, dass Sie, wie bei allen Meinungsäußerungen über Dritte, von diesen rechtlich auf Unterlassung in Anspruch genommen werden können. Die Beantwortung der Rechtsfrage, ob derartige Ansprüche im Einzelfall gerechtfertigt sind, liegt nicht im Aufgabenbereich der Verwaltung und ist daher auch nicht Gegenstand der vorliegenden behördlichen Auskunft. Im Rechtsverhältnis zwischen den Beteiligten liegt die rechtsverbindliche Klärung solcher Rechtsfragen bei den zuständigen Gerichten.



BETRIEB

Betriebsstätte

Öztürk Döner Produktion GmbH & Co. KG
Am Langholz 21
88289 Waldburg

KONTROLLBERICHT

Durchgeführt am

14.07.2020

Tätigkeit

planmäßige Routinekontrolle

Verstoßtext

NK1:

-Der Gully ist verschmutzt.

Der Lebensmittelunternehmer teilt mit, dass Gullys unverzüglich nachgereinigt wurden.

VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr. 1.

TK 1:

-Es werden mehrere Holzpaletten gelagert.

-Mehrere Kisten mit Fett sind ohne Einfrierdatum gelagert. Der Inhalt der Kisten ist nicht ausreichend abgedeckt.

Der Lebensmittelunternehmer teilt mit, dass die Holzpaletten künftig nicht mehr in diesem Raum gelagert werden und die Kisten mit Einfrierdatum und Abdeckungen versehen werden.

Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) § 3 Allgemeine Hygieneanforderungen

VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel IX Nr. 2.

Produktionsraum:

-Die Wolfscheiben sind stark rostig.

-Die Innenseite des Bandes der Abschwartmaschine ist verschmutzt.

Der Lebensmittelunternehmer teilt mit, dass die Wolfscheiben unverzüglich ausgetauscht wurden und das Band der Abschwartmaschine unverzüglich nachgereinigt wurden.

VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr. 1.

VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel V Nr. 1.

Alter Spülbereich, jetzt Kistenlager:

-Schürzenreinigung und die Reinigungspistole sind verschmutzt.

-es stehen mehrere ungereinigte Maschinenteile im Raum.

Der Lebensmittelunternehmer teilt mit, dass die Schürzenreinigung und die Reinigungspistole unverzüglich nachgereinigt wurden.

VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr. 1.

VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel V Nr. 1. a)

Spülbereich (neu)

-Es steht dort ein rostiger Hubwagen.

Der Lebensmittelunternehmer teilt mit, dass der Hubwagen in Stand gesetzt wird.

VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr. 1.

Technik/Lager neben Büro Warenausgang:

-Verpackungsmaterial steht erneut im Technikraum.

Der Lebensmittelunternehmer teilt mit, dass das Verpackungsmaterial künftig in einem anderen Raum gelagert wird.

VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang X Kapitel I Nr. 2.

Gewürzraum:

-Dort steht ein rostiger Hubwagen.

Der Lebensmittelunternehmer teilt mit, dass der Hubwagen in Stand gesetzt wird.

VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr. 1.

Maßnahme/n

Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf)

BETRIEB

Betriebsstätte

Öztürk Döner Produktion GmbH & Co. KG
Am Langholz 21
88289 Waldburg

KONTROLLBERICHT

Durchgeführt am

13.01.2020

Tätigkeit

planmäßige Routinekontrolle

Verstoßtext

Ein Mitarbeiter arbeitet im Produktionsbereich ohne Bartschutz.
Der Lebensmittelunternehmer teilt mit, dass der Mitarbeiter künftig mit einem Bartschutz arbeitet.

Ein anderer Mitarbeiter trägt im Produktionsraum kein weißes Haarnetz.

Der Lebensmittelunternehmer teilt mit, dass der Mitarbeiter künftig mit einem Haarnetz arbeitet.

Im Produktionsraum steht eine Palette mit Kartonagen.

Der Lebensmittelunternehmer teilt mit, dass künftig im Produktionsraum keine Paletten mit Kartonagen gelagert werden.

Konfiskat wird in rote Euro 2 Kisten gefüllt.

Der Lebensmittelunternehmer teilt mit, dass künftig keine roten Euro 2 Kisten für Konfiskat verwendet werden.

Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) § 3 Allgemeine Hygieneanforderungen

Im Gang zur Produktion ist der Ventilator verschmutzt, teilweise versport.

Der Lebensmittelunternehmer teilt mit, dass der Ventilator unverzüglich nachgereinigt wurde.

VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II Kapitel I Nr. 1.

Im Gewürzlager werden Zitronen in Kisten sowie Orangensaft direkt auf dem Boden gelagert. Es werden leere Wagen für Dönerspieße im Gewürzlager gelagert.

Der Lebensmittelunternehmer teilt mit, dass künftig keine Zitronen in Kisten und Orangensaft direkt auf dem Boden gelagert werden. Künftig werden dort keine leeren Wagen gelagert.

VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel IX Nr. 2.

Im Gang zum Gewürzlager löst sich die Silikonfuge.

Der Lebensmittelunternehmer teilt mit, dass die Silikonfuge erneuert wurde.

VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr. 1.

Im Gefrierraum (TK1) ist das Verbrauchsdatum bei Puten Brustfilet sowie Rindfleisch abgelaufen. Weiterhin ist kein Einfrierdatum angebracht.

Der Lebensmittelunternehmer teilt mit, dass die entsprechende Ware entsorgt wurde.

VO (EU) 1169/2011 Art. 24 i. V. m. Anh. III Nr. 6 i. V. m. Anh. X Nr. 3
Im Gefrierraum (TK1) wurde nicht gekennzeichnetes, vakuumiertes Rindfleisch vorgefunden.

Im Technikraum werden Vakuumbbeutel gelagert.

Der Lebensmittelunternehmer teilt mit, dass es sich um Testware handelte und diese entsorgt wurde. Die Vakuumbbeutel werden künftig in einem anderen Raum gelagert.

VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang X Kapitel I Nr. 2.

Der Griff der Werkstatttüre ist verschmutzt.

Der Lebensmittelunternehmer teilt mit, dass der Griff der Werkstatttüre gereinigt wurde.

VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr. 1.

Im Tiefkühler (TK3) werden Dönerspieße in Kartonagen direkt auf dem Boden gelagert. Der Türgriff ist defekt.

Der Lebensmittelunternehmer teilt mit, dass es sich um umgefallene Spieße handelt. Der Türgriff wurde am 05.02.2020 montiert.

VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr. 1.

Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) § 3 Allgemeine Hygieneanforderungen

Am Schockfroster (SF2) ist der Türgriff defekt. Die Gummidichtung ist versport.

Der Lebensmittelunternehmer teilt mit, dass die Gummidichtung gereinigt wurde und der Türgriff am 05.02.2020 montiert wurde.

VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr. 1.

Am Kühlraum (NK2) ist die Türschiene lose. Die Türe ist im oberen Bereich verschmutzt.

Der Lebensmittelunternehmer teilt mit, dass die Türschiene repariert wurde und der verschmutzte Bereich gereinigt wurde.

VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr. 1.

Im Bereich der Kistenwaschanlage bildet sich Nebel. Der Abluftschlauch ist defekt.

Der Lebensmittelunternehmer teilt mit, dass der Abluftschlauch am 19.02.2020 repariert wurde.

VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr. 1.

Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) § 3 Allgemeine Hygieneanforderungen

Im Trockenraum sind die Regale verschmutzt.

Der Lebensmittelunternehmer teilt mit, dass die Regale künftig regelmäßig gereinigt werden.

VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr. 1.

Die Herrentoilette ist mit Fäkalien verunreinigt.
Der Lebensmittelunternehmer teilt mit, dass die Toiletten künftig durch eine Fachfirma gereinigt werden.

VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr. 1.

Im Umkleidebereich der Herren ist der Lüfter verschmutzt.

Der Lebensmittelunternehmer teilt mit, dass der Lüfter gereinigt wurde.

VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr. 1.

Der Bodenbereich im Veterinärbüro ist verschmutzt.

Der Lebensmittelunternehmer teilt mit, dass der Boden am 16.01.2020 gereinigt wurde

VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr. 1.

VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel II Nr. 1. a)

In einigen Räumen sind die Lichtschalter verschmutzt.

Der Lebensmittelunternehmer teilt mit, dass die Lichtschalter künftig regelmäßig gereinigt werden.

VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr. 1.

Während der Kontrolle wurden einige bauliche Mängel festgestellt (ausgebrochene Fußbodenbeläge, defekte Türgriffe an den Kühleinrichtungen). Laut Aussage von Frau Öztürk wird dem Veterinäramt ein Wartungs- und Instandhaltungsplan zugesandt.

Der Lebensmittelunternehmer teilt mit, dass der Wartungsplan nachgereicht wird.

VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr. 1.

VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr. 2.

Mängel bei der Entlüftung

VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr. 5.

Maßnahme/n

Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf)