

Landratsamt Böblingen, Postfach 1640, 71006 Böblingen

Landratsamt

Veterinärdienst und
Lebensmittelüberwachung

25. Oktober 2022

**-Lebensmittelüberwachung-
Antrag auf Informationen gemäß § 2 Verbraucherinformationsgesetz
über das Verbraucherportal Topf Secret zu Anatolia, vom 23.07.2022
Az.: 34-5470.00 Be**

Sehr geehrte

gemäß dem Bescheid vom 04.10.2022 erteilen wir Ihnen auf Ihren Antrag vom 23.07.2022 gemäß § 2 Abs. 1 Nr. 1 VIG die gewünschten Informationen zu den letzten beiden Kontrollen.

Diese entnehmen Sie bitte beigefügtem Anhang.

Mit freundlichen Grüßen

Anlage



Standort:
Anatolia
Wettgasse 11
D-71101 Schönaich

Kontrolle am 05.09.2019:

Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal:

Thekenbereich:

1. Zwischen Grill und Handwaschbecken fehlte ein Spritzschutz.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel IX Nr. 3 sind Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.

Speisenaushang:

2. Es konnte kein Aushang vorgezeigt werden.

Aufgrund von Artikel 9 der VO (EU) 1169/2011 Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) sind bei der Kennzeichnung der Waren folgende Angaben verpflichtend:

- a) die Bezeichnung des Lebensmittels;
- b) das Verzeichnis der Zutaten;
- c) alle in Anhang II aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe sowie Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Derivate eines in Anhang II aufgeführten Stoffes oder Erzeugnisses sind, die bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden und – gegebenenfalls in veränderter Form – im Enderzeugnis vorhanden sind und die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen;
- d) die Menge bestimmter Zutaten oder Klassen von Zutaten;
- e) die Nettofüllmenge des Lebensmittels;
- f) das Mindesthaltbarkeitsdatum oder das Verbrauchsdatum;
- g) gegebenenfalls besondere Anweisungen für Aufbewahrung

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen:

1. Glutenthaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen

- a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose;
- b) Maltodextrine auf Weizenbasis;
- c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
- d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;

2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;

3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;

4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer

- a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
- b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;

5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;

6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer

a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett;

b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;

c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;

d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;

7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer

a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;

b) Lactit;

8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;

9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;

10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;

11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;

12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;

13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;

14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Teigraum:

3. Die Wand war nicht leicht zu reinigen.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel II Nr. 1b) sind die Wandflächen in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend Wasser undurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind,

4. An allen Fenstern fehlte das Insektenschutzgitter.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel II Nr. 1 d) müssen Fenster und andere Öffnungen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Soweit sie nach außen öffnen können, müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können. Soweit offene Fenster die Kontamination begünstigen, müssen sie während des Herstellungsprozesses geschlossen und verriegelt bleiben,

Eigenkontrolle:

5. Eigenkontrolle war nicht vorhanden:

- Temperaturkontrolle,

- Schädlingsüberwachung,
- Mitarbeiterschulung,
- IfsG,
- Reinigung und Desinfektion

Gemäß Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 stellen die Lebensmittelunternehmer sicher, dass auf allen Ihrer Kontrolle unterstehenden Produktions-, Verarbeitungsstufen und Vertriebsstufen von Lebensmitteln die einschlägigen Hygienevorschriften dieser Verordnung erfüllt sind.

Gemäß Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 treffen Lebensmittelunternehmer gegebenenfalls folgende spezifischen Hygienemaßnahmen:

- b) Verfahren, die notwendig sind, um den Zielen zu entsprechen, die zur Erreichung der Ziele dieser Verordnung gesetzt worden sind;
- c) Erfüllung der Temperaturkontrollfordernisse für Lebensmittel;
- d) Aufrechterhaltung der Kühlkette.

Personen dürfen die in § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz bezeichneten Tätigkeiten erstmalig nur ausüben und mit diesen Tätigkeiten nur dann beschäftigt werden, wenn durch eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung nachgewiesen ist, dass sie über die Tätigkeitsverbote und die damit verbundenen Verpflichtungen belehrt wurden und schriftlich erklärt haben, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bei ihnen bekannt ist.

Nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren alle 2 Jahre hat der Arbeitgeber Personen über Tätigkeitsverbote zu belehren. Diese Belehrung ist zu dokumentieren (§ 43 Infektionsschutzgesetz). Die Bescheinigung und die letzte Dokumentation der Belehrung sind nach § 43 Absatz 5 IfSG beim Arbeitgeber aufzubewahren, und der zuständigen Behörde und ihren Beauftragten auf Verlangen vorzuzeigen.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel XII haben Lebensmittelunternehmer zu gewährleisten, dass Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel IX Nr. 4 sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen. Auch sind geeignete Verfahren vorzusehen, um zu vermeiden, dass Haustiere Zugang zu den Räumen haben, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder gelagert werden (oder, sofern die zuständige Behörde dies in Sonderfällen gestattet, um zu vermeiden, dass ein solcher Zugang zu einer Kontamination führt).

Maßnahmen

- 05.09.2019 mündliche Belehrung
- 05.09.2019 Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel
- 05.09.2019 Bericht im Rahmen behördlicher/gerichtlicher Verfahren

Kontrolle am 25.09.2019:

Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal:

Theke:

1. Die Kennzeichnung von Döner-/Hackfleischspieß war fehlerhaft (Spieß fehlte).

Gemäß **Nr. 2.511.7 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse** wird unter der Bezeichnung *Döner Kebab, Döner Kebap* u.a. ein Erzeugnis aus dünnen Fleischscheiben aus grob entsehntem Schaffleisch und/oder grob entsehntem Rindfleisch nach Nr. 1.112 verstanden, die auf einen

Drehspieß gesteckt sind. Ein mitverarbeiteter Hackfleischanteil aus grob entsehtem Schaffleisch und/oder grob entsehtem Rindfleisch beträgt höchstens 60%. Außer Salz und Gewürzen sowie ggf. Eiern, Zwiebeln, Öl, Milch und Joghurt enthält *Döner Kebab* keine weiteren Zutaten.

Gemäß § 11 Abs. 1 Nr. 1 LFGB in Verbindung mit Artikel 7 Absatz 1, auch in Verbindung mit Absatz 4, der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 ist es 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 werden. Eine Irreführung liegt insbesondere dann vor, wenn bei einem Lebensmittel zur Täuschung geeignete Bezeichnungen, Angaben, Aufmachungen, Darstellungen oder sonstige Aussagen über Eigenschaften, insbesondere über Art, Beschaffenheit, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprung, Herkunft oder Art der Herstellung oder Gewinnung verwendet werden.

2. Das Handwaschbecken an der Theke war schwer nutzbar.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr.4 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. Soweit erforderlich, müssen die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel von den Handwaschbecken getrennt angeordnet sein.

Küche:

3. Spüle: Der Wandabschluss war nicht leicht zu reinigen (Metallwinkel oder vergl. Abschluss).

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel II Nr. 1 f) sind Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

Maßnahmen

25.09.2019	mündliche Belehrung
25.09.2019	Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel