



Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde Landkreis Esslingen

Stand:

06.09.2021

Kontakt:

veterinaeramt@lra-es.de

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
19	06.09.2021	Queens & Events Restaurant-Foodtruck- Catering	Dettingerstr. 52/1, 73230 Kirchheim u. Teck	12.05.2021	Im Betrieb wurde überlagertes, säuerlich riechendes Putenfleisch (Putengeschnetzeltes) bereitgehalten, welches nicht mehr zum Verzehr durch den Menschen geeignet war.	Art. 14 Abs. 1 i.V.m. Abs. 2 b VO (EG) 178/2002	Das Putenfleisch (Putengeschnetzeltes) wurde entsorgt.
18	03.08.2021	Avada Sushi und asiatische Küche	Neckarstraße 1, 72622 Nürtingen	29.04.2021	In allen Betriebsräumen, insbesondere in der Küche im Bereich des Herdes, neben einem Reiskocher und in einem Gemüsekarton mit Knoblauch und Ingwer, wurde Rattenkot festgestellt. Des Weiteren gab es deutliche Reinigungsmängel. Etliche Behältnisse mit Lebensmitteln waren verkrustet. Die Eiwürfelmachine war innen altverschmutzt.	§ 11 Abs.2 Nr. 1 LFGB, § 2 Abs.1 Nr. 1 i.V.m. § 3 Satz 1 LMHV	Bei der Nachkontrolle am 07.05.2021 waren die Mängel behoben.
17	21.06.2021	ZEN Asian Fusionfood	Immanuel-Maier- Straße 2, 73257 Köngen	01.03.2021	Im ausgelagerten Mülllager wurden Lebensmittel wie z.B. Konserven, Getränke etc. und Verpackungsmaterial gelagert. Stellenweise war im Lager großflächig Nagerkot vorhanden. Diverse Lebensmittel waren außenseitig stark verschmutzt bzw. mit Nagerkot behaftet oder im Bereich von Nagerkot gelagert. Teilweise waren Verpackungsmaterialien außenseitig verschmutzt und in offenem Verpackungsmaterial war teilweise Nagerkot vorzufinden.	§ 11 Abs.2 Nr. 1 LFGB, Artikel 4 Abs.2 i.V.m. Anh. II Kapitel 9, Nr. 2 VO (EG) 852/2004, § 3 LMHV	Die betroffenen Lebensmittel wurden entsorgt. Die letztendliche Beseitigung aller Mängel wurde am 18.05.2021 festgestellt.

16	09.06.2021	Selin Market	Beim Südbahnhof 5, 73230 Kirchheim	05.03.2021	<p>In verschiedenen Betriebsräumen wurde Schadnagerkot festgestellt.</p> <p>Der Gärraum wies an Wänden und Decke nicht unerhebliche Rost- sowie Sporenbildung auf.</p> <p>Ein Schneidbrett, eine Hacksteakpresse sowie auch eine Aufschnittmaschine waren mit alten Lebensmittelresten verschmutzt. Der Fleischwolf im Kühlraum war mit alten angetrockneten Fleischresten behaftet.</p> <p>Ein Schlauch am Spülbecken war erheblich mit dunklen schmierigen Belägen behaftet, die Bedienknöpfe der Knochensäge sowie der Lichtschalter im Kühlraum waren mit dunklen Belägen verschmutzt.</p> <p>Dadurch können Verunreinigungen über den absehbaren Handkontakt auf Lebensmittel übertragen werden.</p>	<p>§11 Abs. 2 Nr. 1 LFGB §3 LMHV</p> <p>Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II, Kap. 1 Nr. 1 VO (EG) 852/2004</p> <p>Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II, Kap. V Nr. 1 Buchstabe a.) VO (EG) 852/2004</p> <p>Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II, Kap. IX Nr. 3 VO (EG) 852/2004</p>	<p>Die Abgabe von offenen Lebensmitteln wurde untersagt und nach erfolgter Grundreinigung sowie durchgeführter Schädlingsbekämpfung am 08.03.2021 wieder aufgehoben.</p>
----	------------	--------------	---------------------------------------	------------	---	--	--

15			gelöscht nach gesetzlichem Fristablauf				
14			gelöscht nach gesetzlichem Fristablauf				
13			gelöscht nach gesetzlichem Fristablauf				
12			gelöscht nach gesetzlichem Fristablauf				
11			gelöscht nach gesetzlichem Fristablauf				
10			gelöscht nach gesetzlichem Fristablauf				
9			gelöscht nach gesetzlichem Fristablauf				
8			gelöscht nach gesetzlichem Fristablauf				
7			gelöscht nach gesetzlichem Fristablauf				
6			gelöscht nach gesetzlichem Fristablauf				
5			gelöscht nach gesetzlichem Fristablauf				
4			gelöscht nach gesetzlichem Fristablauf				
3			gelöscht nach gesetzlichem Fristablauf				
2			gelöscht nach gesetzlichem Fristablauf				
1			gelöscht nach gesetzlichem Fristablauf				