



Ergebnisse von Kontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung

(§ 40 Absatz 1a Ziffer 3 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs)



Baden-Württemberg

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde **Stadt Karlsruhe, Ordnungs- und Bürgeramt**

Stand: 7. März 2023

Ansprechpartner
Kontakt:

Abteilung Lebensmittelüberwachung und Veterinärwesen
0721 133-7101; luv@oa.karlsruhe.de

Lfd. Nr.	Datum der Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
3.	07.03.2023	Gaststätte "Hanoi Bistro"	Karlstraße 72, 76137 Karlsruhe	11. und 12. Januar 2023	Bei der Kontrolle am 11. Januar 2023 wurde im Bereich der Lebensmittellagerung eine nicht unerhebliche Menge Mäusekot sowie eine tote Maus vorgefunden. Der Kot war unter anderem zwischen Paletten mit Lebensmitteln, auf einzelnen Säcken sowie den Regalböden festzustellen. Neben der toten Maus wurde ein offener Mehlsack festgestellt. Zudem wurden im Betrieb noch diverse Verschmutzungen festgestellt. So waren die Griffe der Kühltheke sowie die Dichtungsgummis, die Glasböden und das Innere der Kühltür verschmutzt.	Art. 24 Abs. 1 VO (EU) 1169/2011 i. V. m. Art. 14 Abs. 1 VO (EU) 178/2002	Bei der Nachkontrolle am 12. Januar 2023 war ein Teil der Mängel beseitigt. Mit der Schädlingsbekämpfung wurde bereits begonnen. Der Betrieb konnte wieder aufgenommen werden.



Ergebnisse von Kontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung

(§ 40 Absatz 1a Ziffer 3 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs)



Baden-Württemberg

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde **Stadt Karlsruhe, Ordnungs- und Bürgeramt**

Stand: 7. März 2023

Ansprechpartner
Kontakt:

Abteilung Lebensmittelüberwachung und Veterinärwesen
0721 133-7101; luv@oa.karlsruhe.de

Lfd. Nr.	Datum der Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
					<p>Die Wände und die Decke der Küche waren verschmutzt und verfettet.</p> <p>Selbst eingefrorene Lebensmittel wurden in zerrissenen und nicht für Lebensmittel geeigneten Verpackungen vorgefunden. In einem Kühlschrank standen frittierte Hähnchen ohne ordnungsgemäße Abdeckung. In einem weiteren Kühlschrank waren weitere Lebensmittel nicht richtig abgedeckt. Die offenen Lebensmittelbehältnisse waren aufeinandergestapelt. Außerhalb der Kühlung standen unter einem Pappkarton frittierte Hähnchen in einer durchlässigen Plastikkiste. Darunter eine Kiste mit Salat. Der Salat war durch das Fett kontaminiert.</p>		



Ergebnisse von Kontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung

(§ 40 Absatz 1a Ziffer 3 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs)



Baden-Württemberg

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde **Stadt Karlsruhe, Ordnungs- und Bürgeramt**

Stand: 7. März 2023

Ansprechpartner
Kontakt:

Abteilung Lebensmittelüberwachung und Veterinärwesen
0721 133-7101; luv@oa.karlsruhe.de

Lfd. Nr.	Datum der Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
					Die im Betrieb vorgefundenen Verschmutzungen, insbesondere durch den Mäusekot, stellen eine Gefahr für sämtliche im Betrieb gelagerten und hergestellten Lebensmittel dar. Auch die unsachgemäße Lagerung von Lebensmitteln stellt eine Kontaminationsgefahr dar.		



Ergebnisse von Kontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung

(§ 40 Absatz 1a Ziffer 3 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs)



Baden-Württemberg

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde **Stadt Karlsruhe, Ordnungs- und Bürgeramt**

Stand: 7. März 2023

Ansprechpartner
Kontakt:

Abteilung Lebensmittelüberwachung und Veterinärwesen
0721 133-7101; luv@oa.karlsruhe.de

Lfd. Nr.	Datum der Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
2.	07.02.2023	Madras Curry Haus/ Pronto-Pronto	Moltkestraße 79A, 76133 Karlsruhe	2. November 2022	Bei der Beschwerdekontrolle am 2. November 2022 wurden zum wiederholten Male gravierende Hygienemängel festgestellt. Das Speiseeis in der Gefriertruhe wies zum Teil Gefrierbrand auf. Die Deckel, mit denen das Eis abgedeckt war, waren mit Eisresten verschmiert. In der Kühlung lagen zwei angebrochene Sprühdosen mit Sahne und eine angebrochene Dose mit Schokosoße. Die Behälter waren mit Sahne- und Soßenresten verschmutzt. Dazwischen lagen mehrere Mandarinen und braune Bananen.	Art. 4 Abs. 2 VO (EG) 852/2004 i. V. m. Anhang II Kapitel IX Nr. 2 Art. 4 Abs. 2 VO (EG) 852/2004 i. V. m. Anhang II Kapitel V Nr. 1 § 3 LMHV	Bei der Nachkontrolle am 19. Dezember 2022 waren die hygienischen Mängel beseitigt.



Ergebnisse von Kontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung

(§ 40 Absatz 1a Ziffer 3 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs)



Baden-Württemberg

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde **Stadt Karlsruhe, Ordnungs- und Bürgeramt**

Stand: 7. März 2023

Ansprechpartner
Kontakt:

Abteilung Lebensmittelüberwachung und Veterinärwesen
0721 133-7101; luv@oa.karlsruhe.de

Lfd. Nr.	Datum der Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
					<p>Die Roste und Brenner des Grills waren mit älteren, zum Teil schon eingebrannten Verunreinigungen behaftet.</p> <p>In den Saladetten wurden teilweise Lebensmittel in ihren geöffneten Verpackungen neben bereits zubereiteten Lebensmitteln wie Fleisch und Soße aufbewahrt. An einem Behälter in der Saladette steckte ein zusammengefaltetes Stück Karton, welches augenscheinlich als Abtrennung dienen sollte.</p> <p>Es wurden Töpfe und Pfannen auf verschmutzten Kartons gelagert.</p>		



Ergebnisse von Kontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung

(§ 40 Absatz 1a Ziffer 3 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs)



Baden-Württemberg

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde **Stadt Karlsruhe, Ordnungs- und Bürgeramt**

Stand: 7. März 2023

Ansprechpartner
Kontakt:

Abteilung Lebensmittelüberwachung und Veterinärwesen
0721 133-7101; luv@oa.karlsruhe.de

Lfd. Nr.	Datum der Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
					<p>Die Mikrowelle war Innen verunreinigt. Der Rost des Netzbandofens war mit älteren Lebensmitteln verunreinigt.</p> <p>Auf dem stark verschmutzten Boden wurden leere Eimer, Kochtöpfe und mehrere Säcke Zwiebeln gelagert. Im Lager wurde zum Abkühlen Reis in offenen, aufeinander gestapelten Kisten aufbewahrt. Neben einem Arbeitstisch waren Autoreifen gelagert.</p> <p>Im Keller wurden zahlreiche Insekten festgestellt. Es wurden zwei stark verschmutzte Teigmaschinen vorgefunden.</p>		



Ergebnisse von Kontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung

(§ 40 Absatz 1a Ziffer 3 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs)



Baden-Württemberg

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde **Stadt Karlsruhe, Ordnungs- und Bürgeramt**

Stand: 7. März 2023

Ansprechpartner
Kontakt:

Abteilung Lebensmittelüberwachung und Veterinärwesen
0721 133-7101; luv@oa.karlsruhe.de

Lfd. Nr.	Datum der Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
					<p>Die Personaltoilette war stark verunreinigt.</p> <p>Sämtliche Gefriertruhen waren im Inneren mit älteren Lebensmittelresten verunreinigt. In einem Kühlhaus wurden verschmutzte Matten, zum Abstellen von Lebensmittelbehältnissen vorgefunden.</p> <p>Im gesamten Betrieb wurden verschlissene Schneidebrette vorgefunden.</p> <p>Die vorgefundenen Hygienemängel stellten eine Kontaminationsgefahr für sämtliche im Betrieb hergestellten Lebensmittel dar.</p>		



Ergebnisse von Kontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung

(§ 40 Absatz 1a Ziffer 3 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs)



Baden-Württemberg

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde **Stadt Karlsruhe, Ordnungs- und Bürgeramt**

Stand: 7. März 2023

Ansprechpartner
Kontakt:

Abteilung Lebensmittelüberwachung und Veterinärwesen
0721 133-7101; luv@oa.karlsruhe.de

Lfd. Nr.	Datum der Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
1.	04.11.2022	Bäckerei Steinbeck	Hohleichweg 29. 76189 Karlsruhe	15. September 2022	Bei der Kontrolle am 15. September 2022 wurden gravierende Hygienemängel festgestellt. Neben starken Altverschmutzungen auf dem Boden des Gärschranks, an der Knetmaschine im Fuß- und Rückbereich, im Salzwagen, an den Ablageflächen unter den Arbeitstischen und an den äußeren Seiten der Tarteformen wurden diverse verfärbte Ablagerungen an den Maschinen, der grünen Gummirolle der Schlingmaschine, am Stoffband der Ausrollmaschine, an den Rändern des Behälters mit Sauerteig und an den Körbchen in der Brötchenmaschine festgestellt.	Art. 14 Abs. 1 i. V. m. Abs. 2b) der VO (EG) 178/2002	Bei der Nachkontrolle am 19. September 2022 waren die hygienischen Mängel bereits beseitigt. Die Verunreinigungen durch den Schädlingsbefall wurden entfernt. Maßnahmen der Schädlingsbekämpfung wurden eingeleitet. Der Betrieb blieb aufgrund des weiter bestehenden Schädlingsbefalls geschlossen. Im Rahmen einer weiteren Nachkontrolle am 26. September 2022 waren wirksame Schädlings-



Ergebnisse von Kontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung

(§ 40 Absatz 1a Ziffer 3 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs)



Baden-Württemberg

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde **Stadt Karlsruhe, Ordnungs- und Bürgeramt**

Stand: 7. März 2023

Ansprechpartner
Kontakt:

Abteilung Lebensmittelüberwachung und Veterinärwesen
0721 133-7101; luv@oa.karlsruhe.de

Lfd. Nr.	Datum der Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
					<p>Des Weiteren wurde sowohl im Lager auf und in dem Mobiliar, den Eimern und der Palette, auf denen Lebensmittel gelagert werden, als auch in der Backstube auf der Leiste hinter der Spülmaschine, auf der Fensterbank und an der Knetmaschine Mäusekot festgestellt. Darüber hinaus wurden im Lager beköderte Mäusefallen, mit Schädlingen behaftete Klebefallen und tote Schaben festgestellt.</p> <p>An der Decke des Gärchranks in der Backstube wurden zahlreiche Spinnweben festgestellt. An der Decke der Backstube waren</p>		bekämpfungsmaßnahmen eingeleitet worden. Ein Großteil der Mängel waren beseitigt. Der Betrieb konnte wieder aufgenommen werden.



Ergebnisse von Kontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung

(§ 40 Absatz 1a Ziffer 3 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs)



Baden-Württemberg

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde **Stadt Karlsruhe, Ordnungs- und Bürgeramt**

Stand: 7. März 2023

Ansprechpartner
Kontakt:

Abteilung Lebensmittelüberwachung und Veterinärwesen
0721 133-7101; luv@oa.karlsruhe.de

Lfd. Nr.	Datum der Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
					<p>Kondenswasser und flächige Verfärbungen ersichtlich. Die Decke des Flurs wies an mehreren Stellen augenscheinlich großflächigen Schwarzsimmelbefall auf.</p> <p>Die im Betrieb vorgefundenen Verschmutzungen, insbesondere durch Schädlinge, stellen eine Gefahr für sämtliche im Betrieb hergestellte Lebensmittel dar. Der Betrieb wurde vorübergehend geschlossen.</p>		