

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
5	13.09.2019	Lauterstüble	Maisenburger Weg 120 72534 Hayingen	08.08.2019	Hygiene / Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen: Der gesamte Küchenbereich ist von einem massiven Fliegenbefall betroffen. Vorbeugende Maßnahmen sind nicht installiert, ineffektiv oder werden nicht konsequent angewandt (Küchentür mit Insektenschutzgitter steht offen). Offen angetroffene Lebensmittel (Fleisch, Pommes, Teigwaren, Gewürze..) sind der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt.	Art. 4(2) i.V.m. Anhang II Kapitel IX Nr. 4 VO(EG) 852/2004 i.V.m. § 3 LMHV	Bei der Nachkontrolle am 09.08.2019 waren die Mängel behoben
					Hygiene allgemein / Gegenstände: Schüsseln, Platten und andere Arbeitsgeräte, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind mangelhaft gereinigt bzw. bereits wieder rekontaminiert. Plastikdeckel sind mit Mückenkot verunreinigt	Art. 4 (2) i.V.m. Anhang II Kapitel V Nr. 1a VO(EG) 852/2004 i.V.m. § 3 LMHV	Bei der Nachkontrolle am 09.08.2019 waren die Mängel behoben
					Hygiene allgemein / Behandlung Lebensmittel: Mehrere Lebensmittel sind mit Mücken kontaminiert (Siedfleisch, Camembert, Eierpanade, Rotkraus, Salz...)	Art. 14 (1) i.V.m. (2) b VO (EG) 178/2002	Bei der Nachkontrolle am 09.08.2019 waren die Mängel behoben
					Hygiene allgemein / Kühlung der Lebensmittel: Kühlbedürftige Lebensmittel (Spätzle, Eierpanade, Käse, Fleisch) werden bei Raumtemperatur gelagert	Art. 4 (2) i.V.m. Anhang II Kapitel IX Nr. 5 VO (EG) 852/2004 i.V.m. § 3 LMHV	Bei der Nachkontrolle am 09.08.2019 waren die Mängel behoben
4	14.08.2019	Turmgasträtte	Turmstr. 25 72141 Waldorfhäslach	04.07.2019	Diverse Arbeitsgeräte (Sparschäler, Gemüsehobel, Schneidbretter) waren verschmutzt und verschlissen Mikrowelle und Fritteuse waren innen und außen stark verschmutzt Aufschnittmaschine war altverschmutzt Diverse Vorratsbehälter für Lebensmittel waren stark verschmutzt	Art. 4 (2) i.V.m. Anhang II Kapitel V Nr. 1a VO(EG) 852/2004 und § 2 Nr. 5 LMRStV	Bei der Nachkontrolle am 11.07.2019 waren die Mängel behoben

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
					Verpackter Schweinerücken (Verpackung unbeschädigt) und Hähnchenbrustfilet (Verpackung beschädigt) lagerten in einer grauen verschmutzten Kiste mit Fleischsaft	Art. 4 (2) i.V.m. Anhang II Kapitel IX Nr. 3 VO(EG) 852/2004 und § 3 und § 10 LMHV	Bei der Nachkontrolle am 11.07.2019 waren die Mängel behoben
3	16.05.2019	Gasthof Friedrichshöhle	Wimsen 1 72534 Hayingen	25.04.2019	Im Lager im 1. OG befand sich Mäusekot in Kartons mit Eiswaffeln	Art. 14 Abs. 1 i.V.m. Abs. 2b VO(EG) 178/2002 i.V.m. §§ 59(2) Nr. 1a und 60(1) LFGB	Die Lebensmittel wurden entsorgt
					Lagerräume in den oberen Stockwerken stark verschmutzt, Schädnerbefall nicht ausreichend bekämpft; Getränkelager, in dem Salat gewaschen wird, ist stark verschmutzt und die Wände sind verschimmelt	§§ 3, 10 Nr. 1 LMHV und § 60(2) Nr. 26a LFGB i.V.m. Art. 4(2) i.V.m. : - Anhang II Kapitel I Nr. 1 und Nr. 2c i.V.m. Kapitel IX Nr. 4 VO(EG) 852/2004 - Anhang II Kapitel I Nr. 1	Bei der Nachkontrolle am 29.04.2019 waren die Mängel behoben
					Inverkehrbringen von Lebensmitteln, (z.B. offene Mehlsäcke), die unter ekelerregenden Umständen gelagert und behandelt wurden, da sie im selben Lagerraum aufbewahrt wurden, in dem die Eiswaffelkartons mit Mäusekot vorgefunden wurden	§ 11 (2) Nr. 1 i.V.m. § 59 (1) Nr. 8 und § 60 (1) LFGB	Bei der Nachkontrolle am 29.04.2019 waren die Mängel behoben
					Im 1. OG Lagerung von Rohstoffen und Zutaten in stark verschmutzter Kühlzelle gemeinsam mit rohen Eiern	Art. 4(2) i.V.m. Anhang II Kapitel IX Nr. 2 VO(EG) 852/2004 und § 2 Nr. 8 LMRStV i.V.m. § 60(4) Nr. 2a LFGB	Bei der Nachkontrolle am 29.04.2019 waren die Mängel behoben
2							