

Untere

Lebensmittelüberwachungsbehörde Landratsamt Ludwigsburg

Stand: 09.09.2019

Ansprechpartner

Fachbereich Veterinärwesen und
Lebensmittelüberwachung

Kontakt: 07141/144-2031

vet@landkreis-ludwigsburg.de

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
1	17.06.2019	Restaurant „Antik“	Asperger Straße 49, 71634 Ludwigsburg	30.11.2018	Inverkehrbringen von unter unhygienischen Zuständen bzw. Bedingungen hergestellten/ behandelten Lebensmitteln (insbesondere in dem Betrieb zubereitete Fleischgerichte, Reis, Soßen, Gemüse, Fladenbrot). U.a. wurden in den Betriebsräumen sowie bei in den Betriebsräumen vorhandenen Bedarfsgegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen erhebliche Altverschmutzungen und Beschädigungen festgestellt (z.B.: verunreinigte Suppentassen, Bratpfannen mit stark beschädigter Beschichtung, alt verschmutzte Schneidebretter mit tiefen Rillen, stark beschädigte Abstellfläche für fertige Salate, stark beschädigte Wandflächen, beschädigte/ verschmutzte Kühl-/ Tiefkühlschränke, so teils auch mit deutlicher Schimmelanhaftung - z.B. am Lüftungsgitter, in einem Kühlschrank, verschmutzter Arbeitstisch, gesprungenes Sichtglas beim Pizzaofen, offenstehendes Fenster ohne Insektenschutz neben der Saladette). Zudem wurden für den Verzehr nicht mehr akzeptable angegraute Shrimps in einer abgestandenen Lake festgestellt	Art. 4 Abs. 2 in Verbindung mit Anhang II Kapitel I Nr. 1, Nr. 2a und Nr. 2b, Kapitel II Nr. 1b, Kapitel V Nr. 1a und Nr. 1b, Kapitel IX Nr. 2 und Nr. 3 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004, § 3 LMHV, Art. 14 Abs. 1 in Verbindung mit Abs. 2 b) der Verordnung (EG) Nr. 178/2002	Bei einer Kontrolle am 26. Februar 2019 konnte festgestellt werden, dass die baulichen Defizite weitgehend behoben waren. Es wurden aber wiederum Mängel bezüglich Personal- und Betriebshygiene festgestellt. Am 02.08.2019 fand ein Betreiberwechsel statt.

Untere

Lebensmittelüberwachungsbehörde Landratsamt Ludwigsburg

Stand: 09.09.2019

Ansprechpartner

Fachbereich Veterinärwesen und
Lebensmittelüberwachung

Kontakt: 07141/144-2031

vet@landkreis-ludwigsburg.de

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
2	09.09.2019	Pizzeria-Ristorante „Veneto“	Im Länderrain 1, 71732 Tamm	02.05.2019	Inverkehrbringen von unter unhygienischen Zuständen bzw. Bedingungen hergestellten/ behandelten Lebensmitteln (insbesondere in dem Betrieb zubereitete Pizzen, Nudelgerichte/ Pasta, Salate). Unter anderem wurden in den Betriebsräumen sowie bei in den Betriebsräumen vorhandenen Bedarfsgegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, zum Teil erhebliche Altverschmutzungen festgestellt. Z.B. waren folgende Arbeitsgeräte und Ausrüstungsgegenstände stark altverschmutzt: Lagerboxen für Pizzateiglinge, Küchenallzweckmaschine, Käsereibe, Salatschleuder, Siebe, Schüssel, Pizzaroller, Pfannenwender, Teigmaschine, Ofenschießer für die Pizzen. Darüber hinaus war der Boden in der Küche stark altverschmutzt und das Gitter des Kühlaggregats im Kühlhaus war stark schwarz verschimmelt. Zum Teil waren die in der Speisekarte und den Flyern angebotenen/ ausgelobten Lebensmittel nicht im Betrieb vorhanden: Statt des ausgelobten Parmaschinkens waren im Betrieb nur andere Rohschinken („Prosciutto crudo Nazionale“ sowie „Prosciutto Grudo Stagionato“) vorhanden, statt des ausgelobten Parmesankäses war nur ein anderer Hartkäse (Grana Padano) vorhanden. Zudem handelte es sich bei der ausgelobten „heiße Schokolade“ nur um ein kakaohaltiges Getränk.	Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kapitel I Nr. 1, Kapitel V Nr. 1a, Kapitel IX Nr. 2 und Nr. 3 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004, § 3 LMHV, Art. 7 Abs. 1 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, § 11 Abs. 1 Nr. 1 LFGB	Bei einer Kontrolle am 2. Juli 2019 konnte festgestellt werden, dass die hygienischen Mängel überwiegend behoben waren.