

Verstöße gegen das Lebensmittelrecht im Landkreis Fulda

Veröffentlichungen nach § 40 Abs. 1a Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch

Lebensmittelbetrieb	Feststellungstag / Veröffentlichungstag	Art der Beanstandung	Hinweise zur Mängelbeseitigung	Rechtsgrundlage
Nemrut Pizzeria-Döner-Kebab Niesiger Str. 3 36039 Fulda	16.11.2023 / 29.01.2024	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die gesamte Betriebsstätte war massiv verunreinigt. In mehreren Bereichen des Betriebes war der Fußboden verunreinigt, im Vorbereitungsraum war die Waschanlage für Lebensmittel verunreinigt, der Toilettenraum und Reinigungsgeräte waren verunreinigt, der Lagerraum und dort befindliche Geräte und Oberflächen waren stark verunreinigt, das Abzugsrohr der Dunstabzugshaube war fettig verunreinigt, der Pizzakühltisch war verunreinigt, die Küche war insgesamt stark verunreinigt und der Innenraum der Saladette war stark verunreinigt. Zudem waren die beiden Fahrzeuge für den Lieferservice stark verunreinigt und ein intensiver Geruch nach Zigarettenrauch war vernehmbar. 2. In sämtlichen Betriebsbereichen waren Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen teilweise verunreinigt (Messer, Schopflöffel, Pizzaroller, Schneidebretter, Behälter, Dosenöffner, die Teigausrollmaschine, der Kontaktgrill, der Innenraum des Kühlschranks im Thekenbereich). 3. Es wurden Lebensmittel so gelagert bzw. feilgehalten, dass eine Kontamination nicht ausgeschlossen werden konnte. Im Vorbereitungsraum wurden angebrochene Mehlsäcke in einer verunreinigten Kunststoffkiste gelagert. Offener Salat stand neben unverschlossenem Spülmittel und einem Eierkarton. Kisten mit Pizzateig waren mit ungeeigneten Kunststoffbeuteln abgedeckt. Im Lager befanden sich Lebensmittelbehälter direkt auf dem verunreinigten Boden. Lebensmittel wurden unverpackt in der Tiefkühlung gelagert. In der Küche waren Lebensmittel in stark verunreinigten Behältern. Leicht verderbliche Lebensmittel wurden nicht angemessen gekühlt gelagert. 4. Das Handwaschbecken in der Küche war verschmutzt sowie mit Gegenständen zugestellt und nicht nutzbar. Es fehlten Papiertücher und ein Seifenspender. Ein leichter Zugang für eine Händereinigung und Händetrocknung war nicht gegeben. 	Bei der Nachkontrolle am 21.11.2023 waren die Mängel weitgehend behoben.	§ 3 LMHV i. V. m. Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anhang II Kap. I Nr. 1 und 4, Kap. V Nr. 1a und Kap. IX Nr. 2 VO (EG) Nr. 852/2004

Lebensmittelbetrieb	Feststellungstag / Veröffentlichungstag	Art der Beanstandung	Hinweise zur Mängelbeseitigung	Rechtsgrundlage
		<p>5. Neben dem Tiefkühlhaus wurden vereinzelt Schädnerkotspuren auf dem Fußboden und auf Kartonagen vorgefunden. Ein geeignetes Schädlingsmonitoring fehlte.</p>		
<p>Asia Imbiss Heinrichstr. 85, 36043 Fulda</p>	<p>06.03.2024 / 17.05.2024</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die Betriebsstätte war verunreinigt. Bspw. war in mehreren Bereichen des Betriebes der Fußboden z. T. mit fettigen Rückständen verunreinigt. Im Bereich Theke/Verkauf waren die Zwischenbereiche zwischen den Bratbereichen mit Rückständen versehen und die Wand verschmutzt. Ebenso war die Wand zwischen Sitzbereich und Küche staubig verunreinigt. Sämtliche Silikonfugen im Vorbereitungsraum waren schwarz verunreinigt. Die Spülmaschine war im Innenraum verunreinigt. Sämtliche Kücheneinrichtungen waren fettig verunreinigt. 2. In sämtlichen Betriebsbereichen waren Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen teilweise verunreinigt. Im Vorbereitungsraum befanden sich verunreinigte Lebensmittelbehälter. Der Reiskocher im Vorbereitungsraum und die Saladette in der Küche waren verunreinigt. 3. Es wurden Lebensmittel so gelagert bzw. feilgehalten, dass eine Kontamination nicht ausgeschlossen werden konnte. Hähnchenfleisch (zum Teil vorgebraten) wurde außerhalb der Kühlung gelagert. Die Abkühltemperatur von heißen Lebensmitteln (Reis) im Bereich zwischen 60 bis 10 Grad wurde nicht schnellstmöglich, mindestens innerhalb von drei Stunden durchschritten. Unverpackte Lebensmittel (Hähnchenfleisch) im Vorbereitungsraum wurden unabgedeckt gelagert. Der Tiefkühlschrank in der Küche wie zum Zeitpunkt einer Kontrolle eine Temperatur von -8 Grad auf (mindestens sind -18 Grad erforderlich). Das in der Saladette vorgefundene Fleisch (u. a. Geflügelfleisch) wies zum Zeitpunkt der Kontrolle eine Temperatur von stellenweise 10 Grad und der Fisch 12 Grad auf (die Temperatur darf 4 Grad nicht überschreiten). 	<p>Bei der Nachkontrolle am 07.03.2024 waren die Mängel weitgehend behoben.</p>	<p>§ 3 LMHV i. V. m. Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anhang II Kap. I Nr. 1 und 4, Kap. V Nr. 1a und Kap. IX Nr. 2 VO (EG) Nr. 852/2004</p>

Lebensmittelbetrieb	Feststellungstag / Veröffentlichungstag	Art der Beanstandung	Hinweise zur Mängelbeseitigung	Rechtsgrundlage
		4. Aus dem Handwaschbecken im Bereich Theke/Verkauf kam nicht in ausreichender Menge warmes und kaltes Wasser. Eine ausreichende Händereinigung konnte nicht sichergestellt werden.		