

Veröffentlichungen nach § 40 Abs. 1 a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs

Nach § 40 Abs. 1 a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) in Kraft (BGBl. I. 476) sind die zuständigen Behörden verpflichtet, bei hinreichendem Verdacht die Verbraucher unter Namensnennung des Verantwortlichen über

1. Überschreitungen festgelegter Grenzwerte/Höchstgehalte/Höchstmengen im Anwendungsbereich des LFGB (Lebensmittel und Futtermittel) oder
 2. ein nach Vorschriften im Anwendungsbereich dieses Gesetzes nicht zugelassener oder verbotener Stoff in dem Lebensmittel oder Futtermittel vorhanden ist oder
 3. alle sonstigen Verstöße gegen Hygienevorschriften oder Vorschriften, die dem Gesundheits- oder Täuschungsschutz dienen, wenn sie in nicht unerheblichem Ausmaß oder wiederholt erfolgen und bei denen ein Bußgeld von mindestens 350,-- € zu erwarten ist
- zu informieren.

Bestimmte herausgehobene Rechtsverstöße sollen nach dem Willen des Gesetzgebers unabhängig vom Vorliegen der sonstigen Voraussetzungen nach diesem Gesetz veröffentlicht werden. Eine Namensnennung bei Feststellung der aufgeführten Rechtsverstöße ist nunmehr zwingend. Ein Ermessen der Behörde besteht hierbei nicht. Auf die Gesetzesbegründung in Drucksache 17/7374 des Deutschen Bundestages wird hingewiesen. Der Verstoß muss auf Grund von Tatsachen nach pflichtgemäßer Überzeugung der Behörde hinreichend begründet sein; der bloße - unaufgeklärte - Verdacht eines Verstoßes ist für den mit der Veröffentlichung verbundenen weitreichenden Eingriff in den Gewerbebetrieb des Lebensmittel- oder Futtermittelunternehmers nicht ausreichend. Die Untersuchungsergebnisse nach Nr. 1 und 2 müssen durch eine zweite Untersuchung abgesichert sein. Die amtlichen Lebensmittel- und Futtermitteluntersuchungseinrichtungen des Landes sind nach europarechtlichen Vorgaben entsprechend **Art. 12 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004** akkreditiert. Mit der Information soll auch dem Interesse der Verbraucherinnen und Verbraucher an einer verlässlichen behördlichen Information über das Marktumfeld Rechnung getragen werden. Bei Rechtsverstößen durch Grenzwertüberschreitungen oder den Nachweis verbotener Stoffe besteht unabhängig vom jeweiligen Schweregrad des Verstoßes ein besonderes Interesse der Öffentlichkeit zu erfahren, welche Lebensmittel oder Futtermittel mit unzulässigen Schadstoffen oder unerwünschten Stoffen belastet sind.

Die Ergebnisse amtlicher Kontrolltätigkeit nach dieser Vorschrift werden landesweit auf der Internetseite www.verbraucherinfo-bw.de veröffentlicht.

Die Veröffentlichung dient vor allem der aktiven Information des Verbrauchers aus Gründen behördlicher Transparenz und sollte nicht als Warnung vor den aufgeführten Produkten oder Betrieben missverstanden werden. Die dargestellten Informationen sollten daher nicht mit anderen Formen der Veröffentlichung (öffentlichen Warnungen) nach diesem Gesetz, die der Gefahrenabwehr vor einer Gesundheitsgefährdung des Verbrauchers oder vor einer erheblichen Irreführung dienen, verwechselt werden. Öffentliche Warnungen vor entsprechenden Erzeugnissen finden Sie deutschlandweit auf dem Portal **www.lebensmittelwarnung.de** sowie speziell für Baden-Württemberg auf der Internetseite des Ministeriums für ländlichen Raum und Verbraucherschutz unter www.mlr-bw.de/de/unser-service/lebensmittel-und-produktwarnungen.

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde Stadt Freiburg Stand: 21.08.2019

Ansprechpartner Veterinärbehörde Kontakt: 0761 201 4965 veterinaerbehoerde@stadt.freiburg.de

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
11	20.08.2019	Gaststätte "Der Weber"	Eisenbahnstraße 58-60 79098 Freiburg i.Br.	15.05.2019	Schadnagerbefall in Form von Mäusen mit Mäusekot und -urin im Bereich des Bodens und in einem Regal in der Küche u. Nebenraum, in denen Tüten/Eimer mit offenem Mehl und Gebäck gelagert wurden; bestehende Gesundheitsgefahr durch Übertragung von Krankheitserregern z.B. Salmonellose u. Leptospirose sowie nachteilige Beeinflussung der zubereiteten Lebensmitteln und Speisen. Die unter diesen Bedingungen hergestellten, behandelten und in den Verkehr gebrachten Lebensmitteln sind nach vorstehenden Kriterien zur Lebensmittelsicherheitsbeurteilung als nicht zum menschlichen Verzehr geeignet und damit als nicht sicher zu bewerten. Kontaminationsrisiken durch Schadnager und deren Exkremete.	Art. 14 Abs. 1 u. 2b i.V VO (EG) Nr. 178/2002 i.V.m Art. 4 Abs. 2 i. V. m Anh. II Kap. I Nr. 1, 3, 4 und Kap. V Nr. 1a VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. §§ 3, 10 LMHV	Freiwillige Betriebsschließung am 15.05.2019; Mängel waren am 16.05.2019 beseitigt. Betreiberwechsel zum 15.08.2019 mit geändertem Gaststättennamen.

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde Stadt Freiburg Stand: 21.08.2019

Ansprechpartner Veterinärbehörde Kontakt: 0761 201 4965 veterinaerbehoerde@stadt.freiburg.de

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
10	20.08.2019	Gaststätte "Der Weber"	Eisenbahnstraße 58-60 79098 Freiburg i.Br.	15.05.2019	Erheblich verunreinigte Spülmaschine im Innenraum mit abgebrochenem Rotationsarm. Eine ordnungsgemäße Reinigung des Spülguts war nicht mehr gewährleistet. Mit den vorgefundenen Verunreinigungen sowie defektem und nicht mehr leicht zu reinigendem Arbeitsgerät gingen Kontaminationsrisiken für Backwaren durch Verunreinigungen und Mikroorganismen einher. Herstellung von Lebensmitteln (Backwaren) unter Verwendung unhygienischer Gerätschaften in der verunreinigten Betriebsstätte mit Kontaminationsgefahr.	§§ 3 u. 10 LMHV i.V.m. Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. 1 Nr. 1 und Kap V Nr. 1a, 1b und Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004	Freiwillige Betriebsschließung am 15.05.2019; Mängel waren am 16.05.2019 beseitigt. Betreiberwechsel zum 15.08.2019 mit geändertem Gaststättennamen.

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde Stadt Freiburg Stand: 21.08.2019

Ansprechpartner Veterinärbehörde Kontakt: 0761 201 4965 veterinaerbehoerde@stadt.freiburg.de

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
9	08.08.2019	Ristorante Roma	Kaiser-Joseph-Straße 225 79098 Freiburg i.Br.	12.06.2019	Altverschmutzungen in Form von Verkrustungen/Teigresten im gesamten Spülbereich, an Einrichtungsgegenständen, an Gerätschaften z.B. Gemüseschneider, Schneidebrett, Kochtopf, die während der Kontrolle verschmutzt in Betrieb genommen wurden; in den Auftischkühlungen wurden Lebensmittelreste (Pizzabelag u. Zutaten) in verschmutzten Behältnissen vorgefunden. An der Teigmaschine befanden sich Teigreste u. Verkrustungen; die Maschine war trotzdem in Betrieb genommen worden; die Geschirrspülmaschine war innen verschmutzt, z.Teil waren die Düsen verstopft. Die Gläserspülmaschine war mit einem roten Belag und durch Kalkablagerungen verschmutzt. Mit den vorgefundenen Verunreinigungen sowie defekten u. nicht mehr leicht zu reinigenden Arbeitsgeräten gingen Kontaminationsrisiken für Pizzabackwaren mit Mikroorganismen einher. Herstellung von Lebensmitteln (Pizzateig) unter Verwendung unhygienischer Gerätschaften in der verunreinigten Betriebsstätte mit Kontaminationsgefahr.	§ 3 LMHV i.V.m. Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap 1 Nr. 1 und Kap. V Nr. 1a, 1b u. Kap I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. § 10 Nr. 1 LMHV i.V.m. § 60 Abs. 2 Nr. 26 LFGB	Betriebsschließung am 12.06.2019; Mängel waren am 13.06.2019 zum größten Teil beseitigt.

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde Stadt Freiburg Stand: 21.08.2019

Ansprechpartner Veterinärbehörde Kontakt: 0761 201 4965 veterinaraerbehoerde@stadt.freiburg.de

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
8	08.08.2019	Gaststätte "Toscana-Firenze"	Friedrichring 7 79098 Freiburg i.Br.	05.06.2019	Aufbewahrung von kühlpflichtigem Geflügelfleisch, rohem Fisch, Tomatensauce bei + 15 ° C in einer Kühleinrichtung, die auf unbestimmte Zeit vom Stromnetz getrennt war. Die unter diesen Bedingungen hergestellten, behandelten und in Verkehr gebrachten Lebensmittel sind nach vorstehenden Kriterien zur Lebensmittelsicherheitsbeurteilung als nicht zum menschlichen Verzehr geeignet u. damit als nicht sicher zu bewerten.	Art. 14 Abs. 1 und 2 VO (EG) Nr. 178/2002 i.V.m. Anh. II Kap I Nr. 1, 3, 4 und Kap. V Nr. 1a der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. §§ 3 und 10 LMHV	Nachkontrolle am 06.06.2019, Mängel waren behoben.
7	08.08.2019	Gaststätte "Toscana-Firenze"	Friedrichring 7 79098 Freiburg i.Br.	05.06.2019	Altverschmutzte Kunststoffabdeckung des Ventilatorengitters mit einem erheblich schwarz-gräulichen Belag u. Schimmel, neben dem Lebensmittel z.B. geschnittene Tomatenwürfel, Parmesan, Schinken, Honigmelone etc. in offener Mischlagerung ohne Schutz gelagert wurden mit Kontaminationsgefahr	Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap V Nr. 1 a VO (EG) Nr. 852/2004	Nachkontrolle am 06.06.2019, Mängel waren behoben.

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde Stadt Freiburg Stand: 21.08.2019

Ansprechpartner Veterinärbehörde Kontakt: 0761 201 4965 veterinaerbehoerde@stadt.freiburg.de

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
6	08.08.2019	Gaststätte "Toscana-Firenze"	Friedrichring 7 79098 Freiburg i.Br.	05.06.2019	Schadnagerbefall in Form von Mäusen mit Mäusekot in den Arbeitsbereichen, in denen Pizzateig hergestellt wird u. in dem Bedarfsgegenständen (z.B. Schneidebretter) gelagert wurden; bestehende Gesundheitsgefahr durch Übertragung von Krankheitserregern z.B. Salmonellose u. Leptospirose sowie nachteilige Beeinflussung der zubereiteten Lebensmittel u. Speisen. Die unter diesen Bedingungen hergestellten, behandelten u. in den Verkehr gebrachten Lebensmittel z.B. Pizzateig waren infolge der ekelerregenden Umgebungsbedingungen u. vorgefundenen Kontaminationsrisiken durch Schadnager u. deren Exkreme als verzehrungseigenet zu beurteilen. Die Lebensmittel sind nach vorstehenden Kriterien zur Lebensmittelsicherheitsbeurteilung als nicht zum menschlichen Verzehr geeignet u. damit als nicht sicher zu bewerten.	Art. 14 Abs. 1 i.V.m. Art 14 Abs. 2 b VO (EG) Nr. 178/2002 i.V.m Art. 4 Abs. 2 i. V. m Anh. II Kap. I Nr. 1, 3, 4 und Kap. V Nr. 1a VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. §§ 3, 10 LMHV i. V. m. § 60 Abs. 2 Ziff. 26 a LFGB	Nachkontrolle am 06.06.2019, Mängel waren behoben.

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde Stadt Freiburg Stand: 21.08.2019

Ansprechpartner Veterinärbehörde Kontakt: 0761 201 4965 veterinaerbehoerde@stadt.freiburg.de

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
5	01.07.2019	Gaststätte „Spacca Napoli“	Westarkaden Breisacher Str. 149 79110 Freiburg i. Br.	08.04.2019	Altverschmutzungen an der Teigmaschine und Fußböden (unterhalb des Pizzatischen und des Unterbaukühlschranks) mit Teigresten/Verkrustungen; Fettablagerungen u. erhebliche Altverschmutzungen am Wrasenabzug; im Zubereitungsbereich von offenen Lebensmitteln (z.B. vorgegarte Penne) wurden Restverkrustungen von alter Hackfleischsoße festgestellt; an den Ventilatoren des Verdampfers befanden sich erhebliche, teilweise schwarze Versporungen; dieser befindet sich in unmittelbarer Nähe zu verzehrfertigen Lebensmitteln (z.B. geschnittener Mozzarella, gekochten u. geschälten Kartoffeln); am Zapfhahn wurden braune, schleimige Verschmutzungen festgestellt. Mit den vorgefundenen Verunreinigungen gingen Kontaminationsrisiken für die o.g. Lebensmittel durch Verunreinigungen und Mikroorganismen einher. Herstellung von Lebensmitteln (Backwaren) unter Verwendung unhygienischer Gerätschaften in der verunreinigten Betriebsstätte mit Kontaminationsgefahr	§ 3 LMHV i.V.m. Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap 1 Nr. 1 und Kap. V Nr. 1 a, 1b und Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. § 10 Nr. 1 (LMHV) i.V.m. § 60 Abs. 2 Nr. 26 Buchstabe a LFGB	Mängel behoben gemäß Kontrolle am 18.04.2019

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde Stadt Freiburg Stand: 21.08.2019

Ansprechpartner Veterinärbehörde Kontakt: 0761 201 4965 veterinaraerbehoerde@stadt.freiburg.de

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
4	01.07.2019	Café Cappuccino	Benzhauser Straße 8 79108 Freiburg i.Br.	19.03.2019	Schadnagerbefall in Form von Mäusen mit Mäusekot in Vorbereitungsbereichen, auf Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt wie Backblechen, die zur Herstellung von Backwaren verwendet werden sowie Fußbodenbereiche; bestehende Gesundheitsgefahr durch Übertragung von Krankheitserregern z.B. Salmonellose und Leptospirose sowie nachteilige Beeinflussung der zubereiteten Lebensmittel und Speisen. Die unter diesen Bedingungen behandelten Lebensmittel, z.B. Laugenteigrohlinge, Backwaren waren infolge der ekelerregenden Umgebungsbedingungen und vorgefundenen Kontaminationsrisiken durch Schadnager und deren Exkreme als verzehrungseignet zu beurteilen.	Art. 14 Abs. 1 i.V.m. Art 14 Abs. 2 b VO (EG) Nr. 178/2002 i.V.m Art. 4 Abs. 2 i. V. m Anh. II Kap. I Nr. 1, 3, 4 und Kap. V Nr. 1a VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. §§ 3, 10 LMHV i. V. m. § 60 Abs. 2 Ziff. 26 a LFGB	Betriebsschließung am 19.03.2019; Mängel waren am 21.03.2019 zum größten Teil beseitigt.

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde Stadt Freiburg Stand: 21.08.2019

Ansprechpartner Veterinärbehörde Kontakt: 0761 201 4965 veterinaraerbehoerde@stadt.freiburg.de

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
3	01.07.2019	Café Cappuccino	Benzhauser Straße 8 79108 Freiburg i.Br.	19.03.2019	<p>Altverschmutzungen im Gärraum, an und in Vorratsboxen von Zucker und Salz in Form von Verkrustungen; Backfolien befanden sich in verunreinigten teilweise schimmlichen Plastikboxen. An der Teigteilmaschine wurden Teigreste, Verkrustungen und Spinnweben festgestellt; auf verschmutzten Regalgitterböden wurden Backwaren mit Cremefüllung ohne Abdeckung gelagert.</p> <p>Mit den vorgefundenen Verunreinigungen sowie defekten und nicht mehr leicht zu reinigenden Arbeitsgeräten gingen Kontaminationsrisiken für Backwaren durch Verunreinigungen und Mikro-organismen einher.</p> <p>Herstellung von Lebensmitteln (Backwaren) unter Verwendung unhygienischer Gerätschaften in der verunreinigten Betriebsstätte mit Kontaminationsgefahr</p>	<p>§ 3LMHV i.V.m. Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap 1 Nr. 1 und Kap V Nr. 1 a, 1b un Kap I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. § 10 Nr. 1 LMHV i.V.m. § 60 Abs. 2 Nr. 26 Buchstabe a LFGB</p>	<p>Betriebsschließung am 19.03.2019; Mängel waren am 21.03.2019 zum größten Teil beseitigt.</p>

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde Stadt Freiburg Stand: 21.08.2019

Ansprechpartner Veterinärbehörde Kontakt: 0761 201 4965 veterinaerbehoerde@stadt.freiburg.de

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
2	09.07.2019	Gaststätte "Mai Wok"	Bertoldstraße 53 79098 Freiburg i.Br.	26.03.2019	Erheblicher Schabenbefall im Bereich der Ausgabetheke. In der Theke wurden offene Lebensmittel (Sauce im Bain-Marie) sowie zur Aufnahme von Take-Away-Gerichten vorgesehene Behältnisse gelagert. Die unter diesen Bedingungen hergestellten, behandelten und in den Verkehr gebrachten Lebensmittel sind nach vorstehenden Kriterien zur Lebensmittelsicherheitsbeurteilung als nicht zum menschlichen Verzehr geeignet und damit als nicht sicher zu bewerten.	§ 11 Abs. 2 Nr. 1 i.V.m. § 59 Abs. 1 Nr. 8 i.V.m. § 60 Abs. 1 LFGB	Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen wurden durchgeführt; anschließend erfolgte eine Grundreinigung der Arbeits- und Oberflächen. Am 27.03.2019 konnte die Produktion wieder aufgenommen werden

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde Stadt Freiburg Stand: 21.08.2019

Ansprechpartner Veterinärbehörde Kontakt: 0761 201 4965 veterinaraerbehoerde@stadt.freiburg.de

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
1	09.07.2019	Gaststätte "Mai Wok"	Bertoldstraße 53 79098 Freiburg i.Br.	26.03.2019	Schadnagerkot im Trockenlager im Keller, in dem Lebensmittel, Saft und Mehl sowie Lebensmittelbehältnisse (Kartonagen zur Aufnahme der Take-Away-Gerichte gelagert wurden), festgestellt. Die unter diesen Bedingungen hergestellten, behandelten und in den Verkehr gebrachten Lebensmittel sind nach vorstehenden Kriterien zur Lebensmittelsicherheitsbeurteilung als nicht zum menschlichen Verzehr geeignet und damit als nicht sicher zu bewerten.	§ 3 Satz 1, § 10 Nr. 1 LMHV i.V.m. § 60 Abs. 2 Nr. 25 a LFGB	Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen wurden durchgeführt; anschließend erfolgte eine Grundreinigung der Arbeits- und Oberflächen. Am 27.03.2019 konnte die Produktion wieder aufgenommen werden