sachsen.de

Verbraucherportal

Lebensmittelsicherheit, Täuschungsschutz und Verbraucherinformation

- Lebensmittel: Übersicht aller Meldungen nach § 40 Abs. 1a LFGB
- Futtermittel: Übersicht aller Meldungen nach § 40 Abs. 1a LFGB
- Sichere Lebens- und Futtermittel
- Amtliche Futtermittelüberwachung
- Amtliche Lebensmittelüberwachung
- Risiken
- Zusatzstoffe
- Kennzeichnung

Lebensmittel: Übersicht aller Meldungen nach § 40 Abs. 1a LFGB

Meldung vom 21.08.2023 (Letzte Aktualisierung 21.08.2023)

Produktinformation

Bezeichnung des Lebensmittels	Feinbackwaren der Tagesproduktion vom 17.07.2023
Herkunft	Sachsen

Angaben zum Lebensmittelunternehmer bei dem der Verstoß festgestellt wurde

Name/Firma und Adresse	Backhaus Hennig GmbH OT Rüssen-Kleinstorkwitz Schmiedeweg 1 04442 Zwenkau
Tätigkeit	■ Erzeuger/Hersteller

Angaben zum Produktverantwortlichen

Name/Firma und Adresse	
Tätigkeit	

Grund der Information

§ 40 Abs. 1a Nr. 3 LFGB (z. B. Betriebskontrollen, Irreführungssachverhalte)

Verstoß in nicht nur unerheblichem Ausmaß und Bußgeld von mindestens 350€ erwartet

Verstoß	Mängel bei der Betriebshygiene/Reinigungsmängel
Rechtsgrundlage	§ 3 LMHV (Nationale Lebensmittelhygiene-Verordnung) i.V.m. Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kapitel Kapitel IX Nr. 3 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004
Beschreibung	Im Bereich "Feinbäckerei" stand bei laufender Kuchenherstellung eine massiv verschmutzte Hebebühne neben einer Teigbearbeitungsmaschine sowie unmittelbar neben gereinigten und zur Verwendung bereitgestellten Kunststoffkisten. An einer Wand der Feinbäckerei befand sich eine Holzpalette mit Holzgestell mit Dämmwolle, deren Umhüllungen teilweise defekt und offen waren.

Verstoß	Ekelerregende Herstellungs- oder Behandlungsverfahren
Rechtsgrundlage	§ 12 LFGB (Nationales Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch)
Beschreibung	wie oben

Verstoß feststellende Behörde

Behörde	Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt Landkreis Leipzig Stauffenbergstraße 4 Haus 5 04552 Borna
Datum	17.07.2023

Für die Veröffentlichung zuständige Behörde

Behörde	Sächsisches Staatsministerium für Soziales und Gesellschaftlichen Zusammenhalt Albertstraße 10 01097 Dresden
Datum	Montag, 21. August 2023, 08:59 Uhr

Maßnahmen des Unternehmens

- Die Hebebühne sowie die Dämmwolle wurden unmittelbar nach behördlicher Feststellung durch den Betrieb aus der Feinbäckerei entfernt. (17.07.2023)

Meldung vom 09.08.2023 (Letzte Aktualisierung 09.08.2023)

Produktinformation

Bezeichnung des Lebensmittels	In der Betriebsstätte am 29.06.2023 unter unhygienischen und ekelerregenden Bedingungen hergestellte und in den Verkehr gebrachte Lebensmittel, beispielhaft Fleisch, gekochter Reis, Gemüse, Gemüsesalate, Dips, Falafel, gefüllte Teigtaschen und Brot.
Herkunft	Unbekannt

Angaben zum Lebensmittelunternehmer bei dem der Verstoß festgestellt wurde

Name/Firma und Adresse	Antique Restaurant Karl-Liebknecht-Str. 106 04275 Leipzig
Tätigkeit	■ Erzeuger/Hersteller ■ Inverkehrbringer/Händler

Grund der Information

§ 40 Abs. 1a Nr. 3 LFGB (z. B. Betriebskontrollen, Irreführungssachverhalte)

Verstoß wiederholt und Bußgeld von mindestens 350€ erwartet

Verstoß	Mängel bei der Betriebshygiene/Reinigungsmängel
Rechtsgrundlage	§ 3 LMHV (Nationale Lebensmittelhygiene-Verordnung)
Beschreibung	Hinweis zur Beschreibung. Aufgrund technischer Vorgaben ist der Textumfang beschränkt. Die verbale Beschreibung wird daher aufgeteilt. Im Rahmen der amtlichen Kontrolle des Objektes wurden mehrere Mängel in der Betriebshygiene, in Bezug auf die Personalhygiene sowie Mängel im Umgang mit Lebensmitteln festgestellt. Die Gesamtheit aller Mängel sind als ekelerregende Zustände zu definieren. Diese Bewertung beruht auf folgenden Feststellungen: Die Küche, Theke sowie Spülküche befanden sich in einem mangelhaften Reinigungszustand - sämtliche Arbeits- und Ablageflächen sind mit alten Lebensmittelresten verschmutzt und verklebt - sämtliche Fußböden sind verschmutzt und verklebt - Tropfmulde mit alten Getränkeresten verklebt und verschmutzt - Lagerschrank für Getränke innen verschmutzt - Eiswürfelbereiter innen verunreinigt mit - bereits geöffnete Getränkeflaschen direkt auf dem Fußboden abgestellt; Getränke werden für den Ausschank verwendet

Verstoß	Mängel bei der Betriebshygiene/Reinigungsmängel
Rechtsgrundlage	§ 3 LMHV (Nationale Lebensmittelhygiene-Verordnung)
Beschreibung	Fortsetzung: - Küchenmaschine innen und außen mit Lebensmittelresten verschmutzt - Innenrand der Küchenmaschine mit dunklen Belägen verschmutzt - Schwamm zum Reinigen des Geschirrs verschmutzt - Geschirr und Gläser nicht ordentlich gereinigt zur Wiederverwendung abgestellt - Tiefkühlschränke innen mit alten Lebensmittelresten verschmutzt - Behälter zum Lagern von Lebensmitteln verschmutzt (z.B. Gewürzbehälter) - Saladette und Kühlfächer innen und außen verschmutzt; zum Teil läuft Fleischsaft aus einem Kühlfach heraus - Behälter zum Lagern der Lebensmittel (z.B. Dips, gefüllte Weinblätter, Reis, Mais, Gemüsesalat) stark mit alten Lebensmittelresten verunreinigt - Schneidebrett der Saladette stark verschlissen und mit dunklen Belägen verschmutzt - Behälter zum Lagern vorgefertigter Lebensmittel (z.B. Falafel, verschiedene gefüllte Teigtaschen) verschmutzt

Verstoß	Mängel bei der Betriebshygiene/Reinigungsmängel
Rechtsgrundlage	§ 3 LMHV (Nationale Lebensmittelhygiene-Verordnung)

Beschreibung	Fortsetzung - Grill, Herd und Pfannen massiv mit altem Fett und Lebensmittelresten verunreinigt - unmittelbar auf der benutzten Grillplatte liegt ein alter benutzter Wischlappen, verschmutzte Bedarfsgegenstände (Messer, Greifzange), verschmutzte Keramikteile einer zerbrochenen Servierplatte sowie eine verschmutzte Gartenschere - es wird stark verschmutztes Handtuch in der Küche verwendet - Schneidebrett mit dunklen Belägen verschmutzt - große Mengen Hähnchenfleisch in Plastesäcken im Kühlschrank gelagert; in den Plastesäcken sammelt sich der ausgetretene Fleischsaft an - im Kühlfach wird auf Gemüse (Tomaten, Aubergine) eine leere Cola-Flasche und Fleisch in einem Müllsack gelagert - offene Abfalleimer stehen überfüllt und verdreckt neben den Arbeitsflächen - ein Eimer mit altem Wischwasserresten wurde in der Küche abgestellt - Kehrbesen in einem Eimer mit alten Biomüllresten abgestellt

Verstoß	Mängel beim Umgang mit und/oder Lagerung von Lebensmitteln
Rechtsgrundlage	Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. 9 Nr. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 (Europäische Lebensmittelhygiene-Verordnung)
Beschreibung	In der obigen Beschreibung enthalten.

Verstoß	Ekelerregende Herstellungs- oder Behandlungsverfahren
Rechtsgrundlage	§ 12 LFGB (Nationales Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch)
Beschreibung	In der obigen Beschreibung enthalten.

Verstoß feststellende Behörde

Behörde	Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt Stadt Leipzig Theodor-Heuss-Straße 43 04328 Leipzig
Datum	29.06.2023

Für die Veröffentlichung zuständige Behörde

Behörde	Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt Stadt Leipzig Theodor-Heuss-Straße 43 04328 Leipzig
Datum	Mittwoch, 09. August 2023, 14:20 Uhr

Maßnahmen des Unternehmens

- Aufgrund der beschriebenen Feststellungen zur Kontrolle stellte der Unternehmer das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln eigenverantwortlich zum Zwecke der Reinigung ein. (29.06.2023)
- Bei der Nachkontrolle wurde festgestellt, dass eine Grundreinigung in der Betriebsstätte erfolgte. Einer Wiederaufnahme des Geschäftsbetriebes wurde zugestimmt. (30.06.2023)

Meldung vom 08.08.2023 (Letzte Aktualisierung 08.08.2023)

Produktinformation

Bezeichnung des Lebensmittels	In der Betriebsstätte am 04.07.2023 unter ekelerregenden Bedingungen für die Verbraucherinnen und Verbraucher hergestellte und im Buffet zur Selbstbedienung in den Verkehr gebrachte Lebensmittel, beispielhaft Hähnchenbrust, Chili-Schoten, Lachs, Sushi, Speiseeis und verschimmelte Kokosmasse.
Herkunft	Deutschland

Angaben zum Lebensmittelunternehmer bei dem der Verstoß festgestellt wurde

Name/Firma und Adresse	Glücksboot Handelsstr. 4-8 04356 Leipzig
Tätigkeit	■ Erzeuger/Hersteller ■ Inverkehrbringer/Händler

Grund der Information

§ 40 Abs. 1a Nr. 3 LFGB (z. B. Betriebskontrollen, Irreführungssachverhalte)

Verstoß in nicht nur unerheblichem Ausmaß und Bußgeld von mindestens 350€ erwartet

Verstoß	Mängel bei der Betriebshygiene/Reinigungsmängel
Rechtsgrundlage	§ 3 LMHV (Nationale Lebensmittelhygiene-Verordnung)
Beschreibung	Im Rahmen der amtlichen Kontrolle des Objektes wurden vielzählige Mängel in der Betriebshygiene, in Bezug auf die Personalhygiene sowie im Umgang mit Lebensmitteln festgestellt. Die Gesamtheit aller Mängel sind als ekelerregende Zustände zu definieren. Diese Bewertung beruht auf folgenden Feststellungen: Die Grillstation im Gastraum war verschmutzt und verklebt. Das Sushi im Buffetbereich wurde bei 25°C in der ausgeschalteten Kühltheke zur Selbstbedienung gelagert. Kühlpflichtige Soßen wurden im Buffetbereich bei 26,3 °C zur Selbstbedienung bereitgehalten. Speiseeis, verschiedene Sorten, wurden in der Speiseeistheke, augenscheinlich angetaut, bereitgehalten: Die Sorten waren teilweise vermischt. Die Küche sowie sämtliche Lagerräume waren in einem mangelhaften Reinigungszustand (die Räume waren unaufgeräumt, der Boden war verdreckt, teilweise auch die Wände). In der Küche wurden Lebensmittelreste und Abfälle vom Sonntag (d. h. 2 Tage alt) aufbewahrt. Die Abfalleimer waren offen und verdreckt. Ein Müllereimer war überfüllt. Die Wandbereiche um die Mülleimer waren mit vielzähligen Spritzer verdreckt. Im Küchenbereich wurde verdrecktes Geschirr vorgefunden. Ausrüstungsgegenstände wie z. B. Mikrowelle, Kühltheken und insbesondere solche mit direktem Lebensmittelkontakt wie Biergläser, Dosenöffner, Schneidbrett und Schlagmaschine für den Teig, waren verschmutzt. In der Küche lagen neben rohem Hähnchenfleisch verdreckte Gummihandschuhe. Im Kühlraum befand sich verschimmelte Kokosmasse sowie ein angetrocknetes Käsestück. Im Kühlraum befand sich auch ein Gestellwagen mit Gastronomie-Blechen mit muffig riechenden Lebensmitteln vom Sonntag (d. h. 2 Tage alt). Im Gefrierraum wurden angetaute Lebensmittel bei 0,3 °C vorgefunden. Der Lagerbereich war unaufgeräumt. An schadhaften Tetrapacks mit Getränken war ein Obstfliegenbefall festzustellen. Die Mitarbeiter trugen keine Hygienekleidung.

Verstoß	Mängel bei der Personalhygiene
Rechtsgrundlage	§ 3 LMHV (Nationale Lebensmittelhygiene-Verordnung)
Beschreibung	In der obigen Beschreibung mit enthalten.

Verstoß	Mängel beim Umgang mit und/oder Lagerung von Lebensmitteln
Rechtsgrundlage	Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. 9 Nr. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 (Europäische Lebensmittelhygiene-Verordnung)
Beschreibung	In der obigen Beschreibung mit enthalten.

Verstoß	Temperaturverstöße
Rechtsgrundlage	§ 3 LMHV (Nationale Lebensmittelhygiene-Verordnung)
Beschreibung	In der oben dargelegten Beschreibung mit enthalten.

Verstoß	Ekelerregende Herstellungs- oder Behandlungsverfahren
Rechtsgrundlage	§ 12 LFGB (Nationales Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch)
Beschreibung	In der obigen Beschreibung mit enthalten. In der Gesamtschau aller Mängel (siehe oben) sind die Zustände in den Bereichen, in denen mit Lebensmittel umgegangen wurde (insbesondere die Küche, die Lagerbereiche) als ekelerregend zu werten. Die unter diesen Bedingungen hergestellten und im Büffet zur Entnahme angebotenen Lebensmittel waren nicht mehr zum menschlichen Verzehr geeignet.

Verstoß feststellende Behörde

Behörde	Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt Stadt Leipzig Theodor-Heuss-Straße 43 04328 Leipzig
Datum	04.07.2023

Für die Veröffentlichung zuständige Behörde

Behörde	Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt Stadt Leipzig Theodor-Heuss-Straße 43 04328 Leipzig
Datum	Dienstag, 08. August 2023, 10:19 Uhr

Maßnahmen des Unternehmens

- Durch den Unternehmer wurde der Küchenbetrieb unmittelbar zum Zweck der Reinigung eingestellt. (04.07.2023)

Zusätzliche Informationen oder Richtigstellungen

Nach erfolgter Grundreinigung wurde der Wiederaufnahme des Geschäftsbetriebes am 05.07.2023 amtlich zugestimmt.

Meldung vom 01.08.2023 (Letzte Aktualisierung 01.08.2023)

Produktinformation

Bezeichnung des Lebensmittels	Reisnudeln Bun Kho Thuong Hang, 250 g/Packung
Mindeshaltbarkeitsdatum	04.12.2024
Herkunft	Vietnam Exporteur: Nhat Duong Import-Export Co., LTD 563/57 Nguyen Dinh Chieu Str. Ward 2, Hochiminh, Vietnam

Angaben zum Lebensmittelunternehmer bei dem der Verstoß festgestellt wurde

Name/Firma und Adresse	Asia Lebensmittelhandel Inhaber: Duong Van Bach Leipziger Str. 12 A 04509 Schönwölkau
Tätigkeit	■ Importeur

Angaben zum Produktverantwortlichen

Name/Firma und Adresse	
Tätigkeit	

Grund der Information

§ 40 Abs. 1a Nr. 2 LFGB (nicht zugelassener oder verbotener Stoff vorhanden)

Probennummer: 23LCN0458-01

Stoff/Parameter	Analyseergebnis	Rechtsgrundlage
Anwesenheit von Spuren von nicht zugelassenem gentechnisch verändertem Reis (DNA-Konstrukt P35S-bar)	Nachweis mittels real-Time PCR: gos9-Gen Reis, Promoter 35S (CaMV), nos Terminator, Übergang von P35S zu bar-Gen	VO (EG) Nr. 1829/2003

Verstoß feststellende Behörde

Behörde	Amt für den öffentlichen Gesundheitsdienst - Fachbereich Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt Landkreis Nordsachsen Richard-Wagner-Straße 7a 04509 Delitzsch
Datum	07.07.2023

Für die Veröffentlichung zuständige Behörde

Behörde	Sächsisches Staatsministerium für Soziales und Gesellschaftlichen Zusammenhalt Albertstraße 10 01097 Dresden
Datum	Dienstag, 01. August 2023, 07:08 Uhr

Maßnahmen des Unternehmens

- Rücknahme von Handelspartnern (08.07.2023)

Zusätzliche Informationen oder Richtigstellungen

untersuchendes Labor: Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei Mecklenburg-Vorpommern

Meldung vom 20.07.2023 (Letzte Aktualisierung 20.07.2023)

Produktinformation

Bezeichnung des Lebensmittels	Fladenbrot
Herkunft	Sachsen

Angaben zum Lebensmittelunternehmer bei dem der Verstoß festgestellt wurde

Name/Firma und Adresse	ÖZKAN FOOD GmbH Umgehungsstraße 17a 02708 Rosenbach
Tätigkeit	■ Erzeuger/Hersteller

Grund der Information

§ 40 Abs. 1a Nr. 3 LFGB (z. B. Betriebskontrollen, Irreführungssachverhalte)

Verstoß wiederholt und Bußgeld von mindestens 350€ erwartet

Verstoß	Mängel bei der Betriebshygiene/Reinigungsmängel
Rechtsgrundlage	§ 3 LMHV (Nationale Lebensmittelhygiene-Verordnung)
Beschreibung	massive Verschmutzungen in Produktions- und Personalbereichen Zigarettenkippen in den Produktionsräumen stark verschmutzte Ausrüstungsgegenstände massive bauliche Mängel in den Fußbodenbereichen stark verschlissene und übelriechende Reinigungsgeräte

Verstoß	Mängel bei der Schädlingsbekämpfung
Rechtsgrundlage	§ 3 LMHV (Nationale Lebensmittelhygiene-Verordnung)
Beschreibung	Schadnager- und Mottenbefall

Verstoß feststellende Behörde

Behörde	Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt Landkreis Görlitz Georgewitzer Straße 58 Haus 111 02708 Löbau
Datum	16.06.2023

Für die Veröffentlichung zuständige Behörde

Behörde	Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt Landkreis Görlitz Georgewitzer Straße 58 Haus 111 02708 Löbau
Datum	Donnerstag, 20. Juli 2023, 09:12 Uhr

Maßnahmen des Unternehmens

- Großreinigung (16.06.2023)

Meldung vom 19.07.2023 (Letzte Aktualisierung 19.07.2023)

Produktinformation

Bezeichnung des Lebensmittels	Reisnudeln Bun Tuoi Ha Noi, Marke: Bông Sen Vàng
Mindeshaltbarkeitsdatum	20.02.2025
Herkunft	Vietnam Exporteur: NAM VIET SERVICES AND IMPORT EXPORT Co. Ltd.,123 VU HUU Str, Vietnam

Angaben zum Lebensmittelunternehmer bei dem der Verstoß festgestellt wurde

Name/Firma und Adresse	Asia Lebensmittelgroßhandel Inhaber: Duong Van Bach Leipziger Str. 12A 04509 Schönwölkau, OT Badrina
Tätigkeit	■ Importeur

Angaben zum Produktverantwortlichen

Name/Firma und Adresse	
Tätigkeit	

Grund der Information

§ 40 Abs. 1a Nr. 2 LFGB (nicht zugelassener oder verbotener Stoff vorhanden)

Probennummer: 23LCN0441-01

Stoff/Parameter	Analyseergebnis	Rechtsgrundlage
Anwesenheit von Spuren von nicht zugelassenem gentechnisch verändertem Reis (DNA-Konstrukt P35S-bar)	Nachweis mittels real-Time PCR: gos9-Gen Reis, Promoter 35S (CaMV), nos Terminator, Übergang von P35S zu bar-Gen	Verordnung (EG) 1829/2003

Verstoß feststellende Behörde

Behörde	Amt für den öffentlichen Gesundheitsdienst - Fachbereich Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt Landkreis Nordsachsen Richard-Wagner-Straße 7a 04509 Delitzsch
Datum	21.06.2023

Für die Veröffentlichung zuständige Behörde

Behörde	Sächsisches Staatsministerium für Soziales und Gesellschaftlichen Zusammenhalt Albertstraße 10 01097 Dresden
Datum	Mittwoch, 19. Juli 2023, 08:29 Uhr

Maßnahmen des Unternehmens

- Rücknahme von Handelspartnern (22.06.2023)

Zusätzliche Informationen oder Richtigstellungen

Untersuchende Behörde war das Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei Mecklenburg-Vorpommern, welche das Untersuchungsergebnis an das Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt Nordsachsen übermittelte. weitere Maßnahmen durch das LÜVA Nordsachsen: Beschlagnahme und Verdachtsprobenahme einer nachfolgenden Einfuhrcharge. Anordnung von Eigenkontrollmaßnahmen.

Meldung vom 17.07.2023 (Letzte Aktualisierung 17.07.2023)

Produktinformation

Bezeichnung des Lebensmittels	Frisches Fleisch und Fleischerzeugnisse der Anlieferung am 19.06.2023
Herkunft	Berlin

Angaben zum Lebensmittelunternehmer bei dem der Verstoß festgestellt wurde

Name/Firma und Adresse	Al Arrab Lebensmittel Markt 12 04552 Borna
Tätigkeit	■ Inverkehrbringer/Händler

Grund der Information

§ 40 Abs. 1a Nr. 3 LFGB (z. B. Betriebskontrollen, Irreführungssachverhalte)

Verstoß in nicht nur unerheblichem Ausmaß und Bußgeld von mindestens 350€ erwartet

Verstoß	Temperaturverstöße
Rechtsgrundlage	§ 3 LMHV (Nationale Lebensmittelhygiene-Verordnung)
Beschreibung	Ungekühlter Transport kühlpflichtiger Lebensmittel (frisches Fleisch, Fleischerzeugnisse) bei hochsommerlichen Außentemperaturen in ungeeignetem Fahrzeug

Verstoß	Ekelerregende Herstellungs- oder Behandlungsverfahren
Rechtsgrundlage	§ 12 LFGB (Nationales Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch)
Beschreibung	Ungekühlter Transport kühlpflichtiger Lebensmittel (frisches Fleisch, Fleischerzeugnisse) bei hochsommerlichen Außentemperaturen in ungeeignetem Fahrzeug

Verstoß	Mängel beim Umgang mit und/oder Lagerung von Lebensmitteln
Rechtsgrundlage	Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. 9 Nr. 5 VO (EG) Nr. 852/2004 (Europäische Lebensmittelhygiene-Verordnung)
Beschreibung	Ungekühlter Transport kühlpflichtiger Lebensmittel (frisches Fleisch, Fleischerzeugnisse) bei hochsommerlichen Außentemperaturen in ungeeignetem Fahrzeug

Verstoß feststellende Behörde

Behörde	Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt Landkreis Leipzig Stauffenbergstraße 4 Haus 5 04552 Borna
Datum	19.06.2023

Für die Veröffentlichung zuständige Behörde

Behörde	Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt Landkreis Leipzig Stauffenbergstraße 4 Haus 5 04552 Borna
Datum	Montag, 17. Juli 2023, 15:53 Uhr

Zusätzliche Informationen oder Richtigstellungen

Durch die Lebensmittelüberwachungsbehörde wurden unmittelbar bei Anlieferung die Verkehrsfähigkeit der ungekühlt transportierten und angelieferten Lebensmitteln geprüft und für die nicht zum Verzehr geeigneten Lebensmittel die unschädliche Beseitigung angeordnet. Die Abholung zur Beseitigung erfolgte am selben Tag.

Meldung vom 06.07.2023 (Letzte Aktualisierung 06.07.2023)

Produktinformation

Bezeichnung des Lebensmittels	Sämtliche im Imbiss hergestellten bzw. behandelte Speisen
Herkunft	Sachsen

Angaben zum Lebensmittelunternehmer bei dem der Verstoß festgestellt wurde

Name/Firma und Adresse	Asia Snack Imbiss Ringstr. 21 09247 Chemnitz
Tätigkeit	■ Erzeuger/Hersteller ■ Inverkehrbringer/Händler

Grund der Information

§ 40 Abs. 1a Nr. 3 LFGB (z. B. Betriebskontrollen, Irreführungssachverhalte)

Verstoß wiederholt und Bußgeld von mindestens 350€ erwartet

Verstoß	Mängel bei der Betriebshygiene/Reinigungsmängel
Rechtsgrundlage	§ 3 LMHV (Nationale Lebensmittelhygiene-Verordnung)
Beschreibung	Der Fußboden der Imbissküche war altfettig verschmutzt, unter den Küchenmöbeln befanden sich angetrocknete Lebensmittelreste, Unrat, Schmutzpartikel, verschmutzte Textilien u.v.m.. Die Fritteuse war innen millimeterdick mit dunklem Altfett und Lebensmittelresten verunreinigt. Der Bereich hinter und unter der Garstrecke war mit Altfett, Staub und angetrockneten Speiseresten verunreinigt. . Es waren zwei Plastikschneidbretter in Benutzung, deren Schneidflächen stark verschlissen und deren Unterseiten mit einer dicken Schicht Schwarzschimmel bedeckt waren.

Verstoß	Mängel beim Umgang mit und/oder Lagerung von Lebensmitteln
Rechtsgrundlage	Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. 9 Nr. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 (Europäische Lebensmittelhygiene-Verordnung)
Beschreibung	In der sich im Betrieb befindlichen Bain-Marie wurden gegarte Nudeln, die oberflächlich angetrocknet waren, bei einer Temperatur von +13,7 °C vorgefunden. Des Weiteren befand sich in der Bain-Marie ein Behälter mit gegarten, eingetrockneten Bratwürsten sowie geschnittenes Dönerfleisch in einem gelben Kunststoffeimer im Wasserbad. Geschnittenes Rotkraut war vertrocknet, gelblich verfärbt. In altschmutzigen Kühlschränken wurden verpackte und unverpackte Lebensmittel unmittelbar zusammen gelagert. Im Tiefkühlschrank wurden unverpackte Frühlingsrollen mit verpacktem Fleisch in einem Fach gelagert. Unmittelbar auf dem Fußboden war ein Kunststoffeimer abgestellt, in dem Nudeln in Wasser eingeweicht wurde, die Wassertemperatur betrug 37,1 °C. In einem Reiskocher befand sich eingetrockneter, bräunlich verfärbter Reis. Der Reiskocher war altschmutzig.

Verstoß	Mängel bei der Personalhygiene
Rechtsgrundlage	§ 3 LMHV (Nationale Lebensmittelhygiene-Verordnung)
Beschreibung	Der Imbissbetreiber wurde beim Behandeln verzehrsfertiger Speisen, u.a. gegartes Dönererzeugnis und gegarte Nudeln, in Straßenbekleidung angetroffen. Hygiene- bzw. Wechselkleidung war in der Betriebsstätte nicht vorhanden.

Verstoß feststellende Behörde

Behörde	Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt Stadt Chemnitz Düsseldorfer Platz 1 09111 Chemnitz
Datum	02.06.2023

Für die Veröffentlichung zuständige Behörde

Behörde	Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt Stadt Chemnitz Düsseldorfer Platz 1 09111 Chemnitz
Datum	Donnerstag, 06. Juli 2023, 09:31 Uhr

Maßnahmen des Unternehmens

- • nach amtlich verfügter Betriebsbeschränkung bis zum 05.06.2023 erfolgte eine grundlegende Reinigung der Betriebsstätte und die unschädliche Beseitigung nicht zum Verzehr geeigneter Lebensmittel durch den Lebensmittelunternehmer (05.06.2023)

Meldung vom 30.06.2023 (Letzte Aktualisierung 30.06.2023)

Produktinformation

Bezeichnung des Lebensmittels	alle in der Betriebsstätte hergestellten und gelagerten Lebensmittel und Speisen
Charge/Partie	hergestellt/behandelt und in den Verkehr gebracht am 18.01.2023
Herkunft	Deutschland

Angaben zum Lebensmittelunternehmer bei dem der Verstoß festgestellt wurde

Name/Firma und Adresse	Sarah Gata Bella Italia Center Poetenweg 9 08056 Zwickau
Tätigkeit	■ Erzeuger/Hersteller

Angaben zum Produktverantwortlichen

Name/Firma und Adresse	
Tätigkeit	

Grund der Information

§ 40 Abs. 1a Nr. 3 LFGB (z. B. Betriebskontrollen, Irreführungssachverhalte)

Verstoß in nicht nur unerheblichem Ausmaß und Bußgeld von mindestens 350€ erwartet

Verstoß	Mängel bei der Betriebshygiene/Reinigungsmängel
Rechtsgrundlage	§ 3 LMHV (Nationale Lebensmittelhygiene-Verordnung)
Beschreibung	Während der Betriebskontrolle am 18.01.2023 wurde festgestellt, dass die oben genannten Lebensmittel der Gefahr der nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt wurden. Die hygienischen Mindestanforderungen für die Herstellung von Speisen waren nicht gegeben, durch einen mangelhaften Reinigungszustand der Küche und von Ausrüstungsgegenständen.

Verstoß	Mängel bei der Schädlingsbekämpfung
Rechtsgrundlage	§ 3 LMHV (Nationale Lebensmittelhygiene-Verordnung)
Beschreibung	Bei der am 18.01.2023 durchgeführten lebensmittelhygienischen Kontrolle wurden an verschiedenen Stellen in der Küche tote oder lebende Schaben festgestellt.

Verstoß feststellende Behörde

Behörde	Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt Landkreis Zwickau Zum Sternplatz 7 08412 Werdau
Datum	18.01.2023

Für die Veröffentlichung zuständige Behörde

Behörde	Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt Landkreis Zwickau Zum Sternplatz 7 08412 Werdau
Datum	Freitag, 30. Juni 2023, 10:01 Uhr

Maßnahmen des Unternehmens

- - Entsorgung betroffener Lebensmittel, gründliche Reinigung und Desinfektion der Betriebsstätte inkl. aller Ausrüstungsgegenstände (18.01.2023)
- - in der gesamten Betriebsstätte sind geeignete Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen gegen Schaben einzuleiten, -in der Betriebsstätte ist ein Monitoring bezüglich Schabenbefall (z.B. mit Pheromon-fallen) zu etablieren und zu dokumentieren (18.01.2023)

Meldung vom 13.06.2023 (Letzte Aktualisierung 13.06.2023)

Produktinformation

Bezeichnung des Lebensmittels	alle in der Betriebsstätte gelagerten und hergestellten Lebensmittel bzw. Speisen
Herkunft	Sachsen

Angaben zum Lebensmittelunternehmer bei dem der Verstoß festgestellt wurde

Name/Firma und Adresse	Herr Fehmi Ücgül Food to Go Pölbitz Pölbitzer Str. 34 08058 Zwickau
Tätigkeit	■ Erzeuger/Hersteller

Angaben zum Produktverantwortlichen

Name/Firma und Adresse	
Tätigkeit	

Grund der Information

§ 40 Abs. 1a Nr. 3 LFGB (z. B. Betriebskontrollen, Irreführungssachverhalte)

Verstoß in nicht nur unerheblichem Ausmaß und Bußgeld von mindestens 350€ erwartet

Verstoß	Mängel bei der Betriebshygiene/Reinigungsmängel
Rechtsgrundlage	§ 3 LMHV (Nationale Lebensmittelhygiene-Verordnung)
Beschreibung	Nachweis von Pseudomonas aeruginosa in einer Planprobe „Wasser aus Kanister zur Reinigung von Bedarfsgegenständen“ entsprach nicht den Vorgaben der Trinkwasser-Verordnung und stellt ein Kontaminationsrisiko für Lebensmittel dar

Verstoß feststellende Behörde

Behörde	Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt Landkreis Zwickau Zum Sternplatz 7 08412 Werdau
Datum	15.02.2023

Für die Veröffentlichung zuständige Behörde

Behörde	Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt Landkreis Zwickau Zum Sternplatz 7 08412 Werdau
Datum	Dienstag, 13. Juni 2023, 07:23 Uhr

Maßnahmen des Unternehmens

- - schnellstmöglicher Anschluss an die Trinkwasserversorgung, bis dahin - Erneuerung des Schlauches für die Wasserzufuhr, Nachweis über Lebensmitteltauglichkeit; - ordnungsgemäße Einbindung des Schlauches in den Kanister; - Erneuerung der Armatur für die Spüle; - Reinigung der Pumpe und Nachweis auf Lebensmitteltauglichkeit; - Täglich frisches Trinkwasser für die Reinigung von Arbeitsflächen und Gerätschaften verwenden; - Vor Nutzung des Kanisterwassers ist ein längeres Durchspülen des Schlauches erforderlich (Wasser vom Vortag entfernen), Wasser mindestens auf 60 ° C erhitzen. - Für die Desinfektion der Kanister ist ein bakterizid wirkendes Desinfektionsmittel zu verwenden. Vor der Desinfektion ist gründlich mechanisch zu reinigen, um die Bildung von Biofilmen zu vermeiden. - mündliche Anordnung: für die Reinigung von Salaten kein Kanisterwasser zu verwenden, sondern Wasser aus Fertigpackungen (09.03.2023)

Meldung vom 09.06.2023 (Letzte Aktualisierung 09.06.2023)

Produktinformation

Bezeichnung des Lebensmittels	Sämtliche in der Betriebsstätte unverpackt behandelten und hergestellten Lebensmittel
Herkunft	Sachsen

Angaben zum Lebensmittelunternehmer bei dem der Verstoß festgestellt wurde

Name/Firma und Adresse	Hong Kong City GmbH Brückenstr. 17 09111 Chemnitz
Tätigkeit	■ Erzeuger/Hersteller ■ Inverkehrbringer/Händler

Grund der Information

§ 40 Abs. 1a Nr. 3 LFGB (z. B. Betriebskontrollen, Irreführungssachverhalte)

Verstoß wiederholt und Bußgeld von mindestens 350€ erwartet

Verstoß	Inverkehrbringen von nicht zum Verzehr geeigneten Lebensmitteln
Rechtsgrundlage	Art. 14 Abs. 1 i.V.m. Abs. 2 Buchstabe b VO (EG) Nr. 178/2002 (Europäische Lebensmittel-Rahmenverordnung)
Beschreibung	Zwei am 03.05.2023 entnommene Verdachtsproben (Pangasius eingelegt und Hähnchenfleisch eingelegt) wurden durch die Landesuntersuchungsanstalt Sachsen jeweils sensorisch und mikrobiologisch als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt. Bei einer amtlichen Nachkontrolle am 10.05.2023 wurde wieder verdorbenes (grün-grau verfärbtes und sauer riechendes) Schweine- und Hähnchenfleisch sowie angetrocknetes, dunkel verfärbtes vorgeschnittenes Gemüse vorgefunden.

Verstoß	Mängel beim Umgang mit und/oder Lagerung von Lebensmitteln
Rechtsgrundlage	Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. 9 Nr. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 (Europäische Lebensmittelhygiene-Verordnung)
Beschreibung	- Lagerung von oberflächlich angetrockneten Speisen in offenen Behältern auf Servierwagen bei Zimmertemperatur in der Küche über einen Zeitraum von mehr als 24 Stunden (Vortag war Ruhetag, Speisen stammten vom Buffet des vorherigen Öffnungstages!) - Lagerung von kühlpflichtigen Saucen in offenen Kunststoffeimern/ amtliche Produkttemperaturmessung betrug 19 °C unter Küchenarbeitstisch bei Zimmertemperatur - Aufbewahrung einer Vielzahl von Lebensmitteln in offenen altschmutzigen Behältern - Lagerung stark angetrockneter gegarter Nudeln ungeschützt in einer Kunststoffschüssel unmittelbar neben Gemüse in Pappkartons in der Kühlzelle

Verstoß feststellende Behörde

Behörde	Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt Stadt Chemnitz Düsseldorfer Platz 1 09111 Chemnitz
Datum	03.05.2023

Für die Veröffentlichung zuständige Behörde

Behörde	Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt Stadt Chemnitz Düsseldorfer Platz 1 09111 Chemnitz
Datum	Freitag, 09. Juni 2023, 10:46 Uhr

Maßnahmen des Unternehmens

- nach amtlich verfügter Betriebsbeschränkung erfolgte bis zum 11.05.2023 die unschädliche Beseitigung nicht zum Verzehr geeigneter Lebensmittel und eine Reinigung der Betriebsstätte durch den Lebensmittelunternehmer (11.05.2023)

Meldung vom 01.06.2023 (Letzte Aktualisierung 01.06.2023)

Produktinformation

Bezeichnung des Lebensmittels	verschiedene im Fleischkühlhaus gelagerte Lebensmittel
Charge/Partie	hergestellt / behandelt und in Verkehr gebracht am 19.04.2023
Herkunft	Deutschland

Angaben zum Lebensmittelunternehmer bei dem der Verstoß festgestellt wurde

Name/Firma und Adresse	Fleischerei Drechsler, Karlsbader Str. 104, 09465 Sehmatal-Sehma
Tätigkeit	■ Erzeuger/Hersteller

Angaben zum Produktverantwortlichen

Name/Firma und Adresse	
Tätigkeit	

Grund der Information

§ 40 Abs. 1a Nr. 3 LFGB (z. B. Betriebskontrollen, Irreführungssachverhalte)

Verstoß wiederholt und Bußgeld von mindestens 350€ erwartet

Verstoß	Mängel beim Umgang mit und/oder Lagerung von Lebensmitteln
Rechtsgrundlage	Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. 9 Nr. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 (Europäische Lebensmittelhygiene-Verordnung)
Beschreibung	Es wurden wiederholt verschiedene Abfälle in Müllsäcken bzw. offen in E2-Kisten in Kühlräumen direkt neben Lebensmitteln gelagert.

Verstoß feststellende Behörde

Behörde	Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt Erzgebirgskreis Wettinerstraße 61 08280 Aue
Datum	19.04.2023

Für die Veröffentlichung zuständige Behörde

Behörde	Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt Erzgebirgskreis Wettinerstraße 61 08280 Aue
Datum	Donnerstag, 01. Juni 2023, 09:33 Uhr

Maßnahmen des Unternehmens

- Entsorgung der Abfälle (19.04.2023)

Meldung vom 15.05.2023 (Letzte Aktualisierung 15.05.2023)

Produktinformation

Bezeichnung des Lebensmittels	Chilli geschrotet mit Kerne Gewürzzubereitung
Charge/Partie	14122022-11
Mindeshaltbarkeitsdatum	01.12.2023
Herkunft	Berlin Verpackt für ÖZKAN FOOD

Angaben zum Lebensmittelunternehmer bei dem der Verstoß festgestellt wurde

Name/Firma und Adresse	ÖZKAN FOOD GmbH Dürüm Bäckerei Umgehungsstr. 17a 02708 Rosenbach
Tätigkeit	■ Inverkehrbringer/Händler

Angaben zum Produktverantwortlichen

Name/Firma und Adresse	Adler-Gewürze GmbH Tempelhofer Weg 12 12347 Berlin
Tätigkeit	■ Erzeuger/Hersteller

Grund der Information

§ 40 Abs. 1a Nr. 1 LFGB (zulässige Grenzwerte, Höchstgehalte oder Höchstmengen überschritten)

Probennummer: 26-23-20-524

Stoff/Parameter	Analyseergebnis	Höchstgehalt/-menge /Grenzwert	Rechtsgrundlage
Ochratoxin A	46,5 µg/kg	20µg/kg	Artikel 1 Abs.1 Abschnitt2 Nr. 2.2.14 VO(EG) Nr. 1881/2006

Verstoß feststellende Behörde

Behörde	Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt Landkreis Görlitz Georgewitzer Straße 58 Haus 111 02708 Löbau
Datum	27.03.2023

Für die Veröffentlichung zuständige Behörde

Behörde	Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt Landkreis Görlitz Georgewitzer Straße 58 Haus 111 02708 Löbau
Datum	Montag, 15. Mai 2023, 08:41 Uhr

Maßnahmen des Unternehmens

- keine Ware mehr vorhanden beim Inverkehrbringer (27.03.2023)

Meldung vom 04.05.2023 (Letzte Aktualisierung 04.05.2023)

Produktinformation

Bezeichnung des Lebensmittels	Döner, Pizza
Herkunft	Sachsen

Angaben zum Lebensmittelunternehmer bei dem der Verstoß festgestellt wurde

Name/Firma und Adresse	Alanya Döner und Pizza Fried Chicken Brückenstraße 8 09111 Chemnitz Imbissbetrieb
Tätigkeit	■ Erzeuger/Hersteller ■ Inverkehrbringer/Händler

Grund der Information

§ 40 Abs. 1a Nr. 3 LFGB (z. B. Betriebskontrollen, Irreführungssachverhalte)

Verstoß in nicht nur unerheblichem Ausmaß und Bußgeld von mindestens 350€ erwartet