



Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde Stadt Mannheim
Fachbereich Sicherheit und Ordnung Stand: 04.09.2019

Kontakt: Tel. 0621 - 293 2577 verbraucherschutz@mannheim.de

Lfd. Nr.	Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
2	04.09.2019	Pizza Time	Zwickauer Weg 2, 68309 Mannheim	17.07.2019	Der gesamte Betrieb wies massive Reinigungsmängel auf. 1. Oberflächen, auf welchen ein direkter Kontakt mit Lebensmitteln zu erwarten ist, waren verschmutzt (z.B. war die Oberfläche der Grillplatte stark verkrustet und verschmutzt). 2. Es wurden kühlpflichtige Lebensmittel (z.B. leicht verderbliches, rohes Geflügelfleisch) unsachgemäß bei deutlich zu hohen Temperaturen gelagert. 3. Die Reinigungsdefizite wurden als ekelerregend beurteilt (z.B. stark altverschmutzte Unterbaukühlung, in welcher Pizzateig offen gelagert wurde). 4. Überlagerte und verdorbene Lebensmittel wurden als nicht für den menschlichen Verzehr geeignet und ekelerregend beurteilt (z.B. rohes, verdorbenes Geflügelfleisch).	Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a VO (EG) Nr. 852/2004 Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 Art. 14 Abs. 2b VO (EG) 178/2002	Teilweise wiederholte Hygienemängel und nicht ordnungsgemäße Lagerung von Lebensmitteln. Eine freiwillige Betriebsschließung erfolgte. Bei der Nachkontrolle am 20.07.2019 waren die Mängel teilweise behoben. Der Betrieb wurde am 15.08.2019 abgemeldet.



Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde Stadt Mannheim
Fachbereich Sicherheit und Ordnung Stand: 04.09.2019

Kontakt: Tel. 0621 - 293 2577 verbraucherschutz@mannheim.de

Lfd. Nr.	Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt/Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
1	04.09.2019	Asia-Imbiss "Hanoi Pho"	Schwetzing Str. 5, 68165 Mannheim	20.05.2019	<p>Der gesamte Betrieb wies massive Reinigungsmängel auf. Die Oberfläche des Arbeitstisches, auf dem ein direkter Kontakt mit dem Lebensmittel zu erwarten ist, war mit Mäusekot behaftet. Die Bereiche rechts und links der Fritteuse (Warmhaltung von Speisen), bei denen ein direkter Lebensmittelkontakt bei der Zubereitung besteht, waren mit Mäusekot behaftet. Mäusekot befand sich direkt auf der Kunststoffdichtung der Unterbaukühlung. Die Herdoberfläche war mit Mäusekot behaftet. Unterbauten der Arbeitstische sowie die Bodenbereiche im Theken- und Küchenbereich waren in einem sehr schlechten Reinigungszustand. Auf den Fußböden, insbesondere unter den Arbeitstischen waren Verschmutzungen durch Mäusekot und Mäuseurin. Eine Schädlingsbekämpfung wurde nicht durchgeführt. Die Reinigungsdefizite werden als ekelerregend beurteilt.</p>	<p>Artikel. 4 Absatz 2 i.V.m. Anhang II Kapitel V Nr. 1a VO(EG) 852/2004</p> <p>Artikel. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO(EG) 852/2004</p> <p>Artikel. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 4 VO(EG) 852/2004 Art.14 Abs. 2b VO (EG) 178/2002</p>	<p>Eine freiwillige Betriebsschließung erfolgte.</p> <p>Bei der Nachkontrolle am 21.05.2019 waren die festgestellten Mängel teilweise behoben.</p>