



## Ergebnisse von Kontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung

(§ 40 Absatz 1a Ziffer 3 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs)



Baden-Württemberg

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde: Landeshauptstadt Stuttgart

Kontakt: [lebensmittelueberwachung.veterinaerwesen@stuttgart.de](mailto:lebensmittelueberwachung.veterinaerwesen@stuttgart.de)

Stand: 11.05.2021

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt / Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
78	11.05.2021	YORMA`S Cube	Arnulf-Klett-Platz 70173 Stuttgart	02.04.2021	Die Kühllamellen und Lüftergitter der Verkaufstheke waren massiv altverschmutzt und versport. Die darin unverpackt angebotenen Backwaren, z.B. mit Wurst, Käse, Tomaten und Salat belegte Brötchen, süße Stückchen und Croissants, waren aufgrund der Kontamination mit Schimmelsporen nicht mehr zum Verzehr geeignet.	Art. 14 Abs. 1 i.V.m. Abs. 2 Bst. b VO (EG) Nr. 178/2002	Die Backwaren wurden entsorgt.
77	11.05.2021	Aydin Markt UG	Waiblinger Str. 1-3 70372 Stuttgart	10.02.2021	Im Betrieb wurden zum wiederholten Mal überlagerte Lebensmittel vorgefunden: Im Kühlhaus wurde muffig riechendes, mit schmierigen Belägen behaftetes Fleisch bereitgehalten, welches nicht zum Verzehr durch den Menschen geeignet war. Dies wird durch ein vorliegendes Gutachten zu den entnommenen Verdachtsproben bestätigt.	Art. 14 Abs. 1 i.V.m. Abs. 2 Bst. b VO (EG) Nr. 178/2002	Die betroffenen Lebensmittel wurden entsorgt.



## Ergebnisse von Kontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung

(§ 40 Absatz 1a Ziffer 3 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs)



Baden-Württemberg

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde: Landeshauptstadt Stuttgart

Kontakt: [lebensmittelueberwachung.veterinaerwesen@stuttgart.de](mailto:lebensmittelueberwachung.veterinaerwesen@stuttgart.de)

Stand: 11.05.2021

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt / Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
76	07.05.2021	Chinapalast	Widmaierstr. 110	10.02.2021	<p>Im Kühlschrank wurde Tomatensoße für Pad Thai mit Schimmelflecken auf der Oberfläche vorgehalten.</p> <p>Das im Kühlschrank vorgehaltene grüne Curry war am Rand angetrocknet mit polsterartigen Schimmelflecken.</p> <p>Im Kühlraum waren verschimmelte Sellerieknollen sowie verschimmelter Weisskohl, bei den eingeweichten Morcheln war die Flüssigkeit bereits eingetrübt, das Einweichwasser der Glas-nudeln hatte einen schleimigen Rand die Flüssigkeit bildete bereits Blasen.</p> <p>Unterhalb des Herdes wurde ungekühlt fertig zubereitete Suppe/Soße vorgehalten.</p> <p>In der Tiefkühltruhe befand sich Eisbein sowie Hähnchenunterkeulen mit abgelaufenen Verbrauchsdatum.</p> <p>In schwer zugänglichen Bereichen war Mäusekot, sowie offen ausgelegte Fraßköder.</p> <p>Weitere Bedarfsgegenstände wie das Küchensieb, der Gemüseschäler, Lebensmittelbehälter waren verunreinigt und teilweise beschädigt.</p>	<p>Art. 14 Abs. 1 i.V.m. Abs. 2 Bst. b VO (EG) Nr. 178/2002</p> <p>Art. 14 Abs. 1 VO (EG) Nr. 178/2002 i.V.m. Art. 24 Abs. 1 VO (EU) Nr. 1169/2011;</p> <p>Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap V Nr. 1a VO m(EG) 852/2004</p>	<p>Die betroffenen Lebensmittel wurden entsorgt. Bei der Nachkontrolle am 11.02.2021 waren die Mängel überwiegend beseitigt.</p>



## Ergebnisse von Kontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung

(§ 40 Absatz 1a Ziffer 3 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs)



Baden-Württemberg

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde: Landeshauptstadt Stuttgart

Kontakt: [lebensmittelueberwachung.veterinaerwesen@stuttgart.de](mailto:lebensmittelueberwachung.veterinaerwesen@stuttgart.de)

Stand: 11.05.2021

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt / Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
75	23.04.2021	Almathia	Stuttgarter Str. 92	01.03.2021	In der Küche lagerten im Bodenbereich ungekühlt ( gemessene Temperatur 12,9 bzw. 13,2 °C) acht angebrochene Metallkanister mit Oliven. Bei drei Behältern war die Lake trüb, auf der Oberfläche schwammen teilweise rasenförmige Schimmelbeläge. Es war ein stechend saurer Geruch wahrnehmbar. Die Oliven waren nicht mehr zum Verzehr geeignet.	Art. 14 Abs. 1 i.V.m. Abs. 2 Bst. b VO (EG) Nr. 178/2002	Die betroffenen Lebensmittel ca. 12 kg Oliven wurden entsorgt



## Ergebnisse von Kontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung

(§ 40 Absatz 1a Ziffer 3 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs)



Baden-Württemberg

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde: Landeshauptstadt Stuttgart

Kontakt: [lebensmittelueberwachung.veterinaerwesen@stuttgart.de](mailto:lebensmittelueberwachung.veterinaerwesen@stuttgart.de)

Stand: 11.05.2021

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt / Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
74	12.04.2021	Fuoco	Lohäckerstraße 11 70567 Stuttgart	08.03.2021	Im Kühlhaus wurden folgende nicht mehr zum Verzehr geeignete Lebensmittel vorgehalten: Ketchup- und Tobascoflaschen mit Schimmelanhaftungen außen, schmierige unangenehm riechende Mortadella, Schinken mit Schimmel an der Rinde sowie bereits ins Fleisch eingewachsen, Auberginen mit Schimmelanhaftungen. Es wurde angebrochener Räucherlachs vorgefunden, bei welchem das Verbrauchsdatum bereits am 18.02.2021 abgelaufen war. Rohes Fleisch lagerte unverpackt in einer verschmutzten Kühlschublade, die Aufschnittmaschine war am Resthalter und an der Messerscheibe altverschmutzt, die Knetmaschine war vom vorangegangenen Samstag noch verschmutzt.	Art. 14 Abs. 1 i.V.m. Abs. 2 Bst. b VO (EG) Nr. 178/2002 Art. 14 Abs. 1 VO (EG) Nr. 178/2002 i.V.m. Art. 24 Abs. 1 VO (EU) Nr. 1169/2011; Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a VO (EG) Nr. 852/2004	Die betroffenen Lebensmittel wurden entsorgt. Bei der Nachkontrolle am 09.03.2021 waren die Mängel beseitigt.

**Ergebnisse von Kontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung**

(§ 40 Absatz 1a Ziffer 3 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs)



Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde: Landeshauptstadt Stuttgart

Kontakt: [lebensmittelueberwachung.veterinaerwesen@stuttgart.de](mailto:lebensmittelueberwachung.veterinaerwesen@stuttgart.de)

Stand: 11.05.2021

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt / Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
73	12.04.2021	Dong Kinh	Möhringer Landstraße 15 70563 Stuttgart	22.02.2021	Es wurden nachfolgende verschmutzte Bedarfsgegenstände vorgefunden: Der Reisbehälter war an der Innenseite klebrig. In der Küche lagen verschmutzte Lebensmittelbehälter auf ebenfalls schmierig verschmutzten Regalen. Das Schneidebrett an der Saladette wies tiefe schwarz verfärbte Rillen auf. Die Behälter der Saladette, in welchen z. B. Champignons vorgehalten wurden, waren im Innern altverschmutzt, ggf. aufgrund vorangegangener Nutzung mit anderen Produkten. Der Reiskocher war im Innern an der Dichtung verschmutzt. Lebensmittelbehälter aus Kunststoff in denen z.B. Edamer vorrätig gehalten wurde waren verschmutzt. Unter der Spüle befanden sich Lebensmittelbehälter aus Edelstahl mit schimmeligen schmierigen Belägen. Ein Schneidebrett lag mit der Unterseite auf total versporteten bereits muffig riechenden Lappen/Tüchern.	Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a VO (EG) Nr. 852/2004	Der Betrieb wurde bis zur Freigabe durch den Lebensmittelkontrolleur geschlossen.



## Ergebnisse von Kontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung

(§ 40 Absatz 1a Ziffer 3 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs)



Baden-Württemberg

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde: Landeshauptstadt Stuttgart

Kontakt: [lebensmittelueberwachung.veterinaerwesen@stuttgart.de](mailto:lebensmittelueberwachung.veterinaerwesen@stuttgart.de)

Stand: 11.05.2021

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt / Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
72	12.04.2021	Pizza Fiesta	Sigmaringer Straße 2 70567 Stuttgart	12.02.2021	Es wurde Mozzarella in trüber Lake mit Schlierenbildung und altsaurem Geruch, vermeintlicher Schafskäse welcher bereits unangenehm roch, Maiskörner in trüber Flüssigkeit, Oliven mit weißlich vergrauten Belägen, welche nicht mehr zum Verzehr geeignet sind vorgefunden. Dies wurde mit Gutachten des Chemischen- und Veterinäruntersuchungsamtes bestätigt. Zudem wurde festgestellt, dass es sich beim Schafskäse tatsächlich um Käse aus Kuhmilch handelt. Im Betrieb waren weitere verschmutzte Bedarfsgegenstände: Eine Pfanne wies starke Altverkrustungen auf, eine Teigwanne wies großflächige Versporungen auf, die Aufschnittmaschine war am Feststellknopf sowie Restehalter dick altverkrustet.	Art. 14 Abs. 1 i.V.m. Abs. 2 Bst. b VO (EG) Nr. 178/2002, Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a VO (EG) Nr. 852/2004	Die betroffenen Lebensmittel wurden entsorgt. Bei der Nachkontrolle am 15.02.2021 waren die Mängel teilweise behoben.



## Ergebnisse von Kontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung

(§ 40 Absatz 1a Ziffer 3 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs)



Baden-Württemberg

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde: Landeshauptstadt Stuttgart

Kontakt: [lebensmittelueberwachung.veterinaerwesen@stuttgart.de](mailto:lebensmittelueberwachung.veterinaerwesen@stuttgart.de)

Stand: 11.05.2021

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt / Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
71	31.03.2021	AK Company	Robert-Koch-Str. 65	17.02.2021	Das Kühlaggregat in der Verkaufstheke war unterhalb der Abdeckung massiv verschmutzt und großflächig versport. Nach Öffnen der Abdeckung war ein unangenehmer Geruch wahrnehmbar. Die angebotenen Back- und Konditoreiwaren waren aufgrund der Kontamination mit Schimmelsporen nicht mehr zum Verzehr geeignet.	Art. 14 Abs. 1 i.V.m. Abs. 2 Bst. b VO (EG) Nr. 178/2002	Die Back- und Konditoreiwaren wurden entsorgt.
70	22.03.2021	Döner City Grill	Filderbahnstr. 56	01.02.2021	Es wurden Speisen z.B. Döner angeboten bei welchen als Bestandteil Weichkäse angegeben war. Tatsächlich wurde jedoch nur der minderwertige Käseersatz, eine Lebensmittelzubereitung aus Magermilch und Pflanzenfett, vorgehalten. Dieser befand sich zudem in einer Salzlake auf welcher sich bereits fadenartige Schimmelwaben gebildet hatten und war somit nicht mehr zum Verzehr geeignet.	Art. 7 Abs. 1 VO(EU) 1169/2011, § 11 Abs. 1 LFGB, Art. 14 Abs. 1 i. V.m. Abs. 2 Buchst. b VO (EU) 178/2002	Der Käseersatz wurde entsorgt.



## Ergebnisse von Kontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung

(§ 40 Absatz 1a Ziffer 3 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs)



Baden-Württemberg

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde: Landeshauptstadt Stuttgart

Kontakt: [lebensmittelueberwachung.veterinaerwesen@stuttgart.de](mailto:lebensmittelueberwachung.veterinaerwesen@stuttgart.de)

Stand: 11.05.2021

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt / Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
69	12.03.2021	Cafe Galao	Tübinger Str. 90	08.02.2021	Im an den Wänden und an der Decke versporteten Kühlhaus wurden folgende aufgrund der Kontamination mit Schimmelsporen nicht mehr zum Verzehr geeigneten Lebensmittel unabgedeckt vorgehalten. Kichererbsencurry, Salat Sauce	Art. 14 Abs. 1 i.V.m. Abs. 2 Bst. b VO (EG) Nr. 178/2002	Die betroffenen Lebensmittel wurden entsorgt.





## Ergebnisse von Kontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung

(§ 40 Absatz 1a Ziffer 3 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs)



Baden-Württemberg

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde: Landeshauptstadt Stuttgart

Kontakt: [lebensmittelueberwachung.veterinaerwesen@stuttgart.de](mailto:lebensmittelueberwachung.veterinaerwesen@stuttgart.de)

Stand: 11.05.2021

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt / Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
68	08.03.2021	MS Food GmbH Antebi Grillhaus	Hirschstraße 27 70173 Stuttgart	25.01.2021	Bereithalten von Lebensmitteln, die nicht mehr zum Verzehr geeignet sind, z.B. verschimmelte Zitronen und Oliven. Joghurtsoße, die aufgrund eines mit schimmeligen Belägen verunreinigten Soßenpumpsenders nicht mehr zum Verzehr geeignet war. Die Pumpleitungen des Dosierspenders waren verschimmelt, versport und verschmutzt. Im Kühlhaus wurden verschiedene Lebensmittel, deren Mindesthaltbarkeitsdatum bereits seit längerem abgelaufen war, bereitgehalten, z. B. Eier (MHD 08.12.2020, Sahne (MHD 23.11.2020).	Art. 14 Abs. 1 i.V.m. Abs. 2 Bst. b VO (EG) Nr. 178/2002	Die verdorbenen Lebensmittel wurden aus dem Verkehr genommen.



## Ergebnisse von Kontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung

(§ 40 Absatz 1a Ziffer 3 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs)



Baden-Württemberg

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde: Landeshauptstadt Stuttgart

Kontakt: [lebensmittelueberwachung.veterinaerwesen@stuttgart.de](mailto:lebensmittelueberwachung.veterinaerwesen@stuttgart.de)

Stand: 11.05.2021

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt / Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
67	03.03.2021	Dilan Kebap	Eberhardstr. 45 70173 Stuttgart	18.01.2021	<p>Im Betrieb wurden überlagerte Lebensmittel vorgefunden:</p> <p>In der Kühltheke für Pizzazutaten wies geschnittener Schinken bereits schmierige, gelbliche Verfärbungen auf.</p> <p>In einer Kühleinrichtung der Küche sowie im Kühlhaus des Kellers wurde jeweils Käse in Salzlake mit Schimmelbefall vorgefunden.</p>	Art. 14 Abs. 1 i.V.m. Abs. 2 Bst. b VO (EG) Nr. 178/2002	Die betroffenen Lebensmittel wurden aus dem Verkehr genommen.



## Ergebnisse von Kontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung

(§ 40 Absatz 1a Ziffer 3 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs)



Baden-Württemberg

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde: Landeshauptstadt Stuttgart

Kontakt: [lebensmittelueberwachung.veterinaerwesen@stuttgart.de](mailto:lebensmittelueberwachung.veterinaerwesen@stuttgart.de)

Stand: 11.05.2021

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt / Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
66	22.02.2021	Rotana Oriental-Imbiss	Daimlerstraße 70 70372 Stuttgart	17.11.2020	Zum wiederholten Mal wurde das vorgehaltene benutzte Frittierfett durch das CVUA Stuttgart, aufgrund eines festgestellten hohen Gehalts an polymeren Triglyceriden, beanstandet.  Der sensorische Befund zeigte eindeutig, dass das Fett eine gravierende nachteilige oxidative und thermische Veränderung in Geruch und Geschmack erfahren hatte, verursacht durch zu langen Gebrauch und / oder durch Anwendung zu hoher Temperaturen.  Das Frittierfett wurde zum wiederholten Mal als nicht sicheres Lebensmittel und zum Verzehr durch den Menschen ungeeignet bewertet.	Art. 14 Abs. 1 i.V.m. Abs. 2 Bst. b VO (EG) Nr. 178/2002	Das Frittierfett wurde aus dem Verkehr genommen.



## Ergebnisse von Kontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung

(§ 40 Absatz 1a Ziffer 3 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs)



Baden-Württemberg

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde: Landeshauptstadt Stuttgart

Kontakt: [lebensmittelueberwachung.veterinaerwesen@stuttgart.de](mailto:lebensmittelueberwachung.veterinaerwesen@stuttgart.de)

Stand: 11.05.2021

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt / Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
65	28.12.2020	Gaststätte Ceylonas	Reinsburgstraße 74 70178 Stuttgart	20.10.2020	In der Küche wurden tote und lebende Schaben im Reis, auf Lebensmittelverpackungen und auf dem Boden aufgefunden. Auch im Thekenbereich und im Gastraum wurde Schabenbefall festgestellt.	Art. 14 Abs. 1 i.V.m. Abs. 2 Bst. b VO (EG) Nr. 178/2002	Der Reis wurde aus dem Verkehr genommen. Der Betrieb wurde geschlossen und nach erfolgter Grundreinigung und angepasster Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen am 03.11.2020 wieder geöffnet.  Der Betrieb wurde am 15.02.2021 abgemeldet.



## Ergebnisse von Kontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung

(§ 40 Absatz 1a Ziffer 3 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs)



Baden-Württemberg

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde: Landeshauptstadt Stuttgart

Kontakt: [lebensmittelueberwachung.veterinaerwesen@stuttgart.de](mailto:lebensmittelueberwachung.veterinaerwesen@stuttgart.de)

Stand: 11.05.2021

Lfd. Nr.	Datum Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Feststellungstag	Sachverhalt / Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Hinweise zur Mängelbeseitigung und Bemerkungen
64	15.12.2020	Köz Restaurant	Daimlerstraße 97 70372 Stuttgart	09.09.2020	Im Kühlraum wurden verschiedene überlagerte Lebensmittel bereitgehalten, z.B. Karotten, welche unsachgemäß in einer Kiste lagerten in der sich eine trübe grünliche Flüssigkeit befand, verschimmelter Blumenkohl und verschimmelte Auberginen. Die Lebensmittel waren aufgrund von Verfärbungen, Schimmelbildung und üblem Geruch, offensichtlich verdorben und nicht zum Verzehr geeignet. Im Tiefkühlraum lagerte eingefrorene Hähnchenbrust mit Gefrierbrand und ohne Einfrierdatum.	Art. 14 Abs. 1 i.V.m. Abs. 2 Bst. b VO (EG) Nr. 178/2002	Die betroffenen Lebensmittel wurden aus dem Verkehr genommen.
1-63	gelöscht nach gesetzlichem Fristablauf						