

„Ekelerregend“ – Rottweiler Lebensmittelkontrolleure werden in Imbiss fündig

NRWZ-Redaktion
26. Oktober 2022



KREIS ROTTWEIL. Massive Hygienemängel haben Kontrolleure des Landratsamts Rottweil in einem Imbiss in einer Kreisgemeinde festgestellt. Das wurde jetzt bekannt. Die gute Nachricht: Sämtliche vorgefundenen verdorbenen Lebensmittel wurden noch während der Kontrolle im August 2022 freiwillig entsorgt. Die Prüfung geht offenbar auf einen unzufriedenen Kunden zurück.

Da vergeht einem die Lust auf den schnellen Imbiss zwischendurch: In einem Betrieb in einer Gemeinde des Landkreises Rottweil haben Lebensmittelkontrolleure nach eigenen Worten „ekelerregende“ Feststellungen gemacht. Der Imbiss bietet Kebab, Schnitzel und Salat, beispielsweise – als im Sommer die Kontrolleure kamen, war einiges an Ungenießbarem darunter. Öffentlich wird das jetzt, weil die Behörden nach dem Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches verpflichtet sind, bei hinreichendem Verdacht die Verbraucher unter Namensnennung des verantwortlichen Unternehmens etwa über Verstöße und Hygienemängel zu informieren. Weil diese aber offenbar umgehend behoben wurden, verzichtet die NRWZ auf Namensnennung. Eine Nachkontrolle brachte offenbar keine Verstöße mehr zutage.

Aber nicht darauf, die Mängel zu beschreiben, als Zitat aus dem Prüfbericht:

Im Thekenbereich befand sich ein an sämtlichen Stellen verschmutzter Pizzaofen, ein völlig verschmutzter Zutatenkühlschrank, völlig verschmutzte Ablagen, ein vergilbtes fleckiges Handwaschbecken mit ekelerregendem Lappen, eine deutlich alt-verschmutzte Saladette mit Zutaten für Pizza.

In der Spülküche befand sich eine erheblich verschmutzte Teigknetmaschine. Im Kühlschrank des Lagerraums befand sich eine angefangene Packung Butter, welche hochgradig schwarz verschimmelt war.

Die am 24.08.2022 durch einen Verbraucher vorgelegte Beschwerdeprobe „Baguette mit Sardellen“ (das Lebensmittel war nach einem Bissen durch den Verbraucher ausgespuckt und ein weiterer Verzehr abgelehnt worden) sowie die am 24.08.2022 im Imbiss ... durch das Veterinär- und Verbraucher-schutzamt entnommene Verdachtsprobe „Nudeln gekocht“ (nachdem die Nudeln bereits vor Ort durch die Behörde als nicht verzehrfähig beurteilt worden waren) wurden durch das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg als nicht zum Verzehr durch den Menschen und somit als nicht sicher beurteilt.

Die Beschwerdeprobe „Baguette mit Sardellen“ wies einen fischigen, leicht stechendsäuerlichen und tranigen Geruch auf. Der Geschmack der Sardelle wurde als fischig, deutlich tranig und salzig beschrieben. Bei der mikrobiologischen Untersuchung der Verdachtsprobe „Nudeln gekocht“ wurden hohe Keimgehalte an typischen Verderbserregern und Hygieneindikatoren festgestellt. Die ermittelten Keimgehalte insbesondere an Enterobakteriaceen, Pseudomonaden, Hefen und aeroben mesophilen Keimen lagen deutlich über den Werten vergleichbarer einwandfreier Erzeugnisse im Probenaufkommen des Chemischen und Veterinäruntersuchungsamts Freiburg.

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde, Veterinär- und Verbraucherschutzamt Rottweil.

Die Veröffentlichung dient laut den Behörden primär der Information der Verbraucherinnen und Verbraucher aus Gründen behördlicher Transparenz. Sie soll nicht als Warnung vor den aufgeführten Produkten oder Betrieben missverstanden werden.