

Dönerladen und Imbissbude: Kontrolleure finden üble Zustände

Martin Himmelheber (him)

15. März 2023



Schramberg/Eschbronn. Sehr negativ aufgefallen ist ein Schramberger Dönerladen bei einer Kontrolle der Lebensmittelüberwacher im Januar Auch in Eschbronn kontrollierten die Lebensmittelüberwacher im vergangenen Spätsommer einen Imbiss. Ergebnis: ebenfalls katastrophal.

Die Mängelliste im Dönerladen ist lang und wenig appetitanregend: An der Teigknetmaschine, der Kaffeemaschine, dem Dönergrillablauf, den Fußbodenecken und an der Spülmaschine fanden die Kontrolleure „massive Verschmutzungen“.

Im Vorbereich bemängeln die Prüfer den innen stark verschmutzten Kühlschrank, ein defektes Insektengitter am Fenster. Und, das geht gar nicht: „In der Gefriertruhe befanden sich wiederholt eingefrorene Dönerspieße (nicht als Müll gekennzeichnet).“ Die Mitarbeiter in diesem Kebab-Laden in der

Hauptstraße waren weder geschult noch trugen sie separate und saubere Arbeitskleidung.

In der Küche verwendeten die Beschäftigten teilweise rostige Baumarktpinsel um Lebensmittel zu bestreichen. Durch die mangelhafte Hygiene bestand die Gefahr, dass die Lebensmittel mit Sporen kontaminiert werden, heißt es in dem Bericht.

Kontrolle zeigt Wirkung

Bei einer Nachkontrolle haben die Lebensmittelüberwacher immerhin festgestellt, dass sich der Reinigungszustand der Teigknetmaschine „verbessert“ habe. Außerdem habe der Betreiber eine neue Kaffeemaschine besorgt und im Bereich der Spülmaschine geputzt. Die Sauberkeit des Kühlschranks und des Dönerablaufgrills sei „zufriedenstellend“ gewesen. Das Insektengitter sei erneuert worden und in der Gefriertruhe lagen keine wieder eingefrorenen Dönerspieße mehr.

Zum Verzehr ungeeignet

In Eschbronn waren die Kontrolleure im August und September vor Ort und fanden im Thekenbereich sich ein an sämtlichen Stellen verschmutzter Pizzaofen, einen völlig verschmutzter Zutatenkühlschrank. Außerdem „völlig verschmutzte Ablagen, ein vergilbtes fleckiges Handwaschbecken mit ekelerregendem Lappen, eine deutlich alt-verschmutzte Saladette mit Zutaten für Pizza“.

Die Kontrolleure waren nach der Beschwerde eines Kunden wegen eines Fischsandwiches ausgerückt und haben eine Probe gekochte Nudeln mitgenommen. Beide befand das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg als „nicht zum Verzehr durch den Menschen und somit als nicht sicher“. Bei dieser Kontrolle hätten die Betreiber sämtliche vorgefundenen verdorbenen Lebensmittel freiwillig entsorgt.