



Lebensmittelkontrolle: Neue Ekelfunde in Rottweil und Umgebung

Peter Arnegger (gg)

Wellen geschlagen haben Kontrollen der Landratsämter in der Region bei Lebensmittel verarbeitenden Betrieben. Etwa ist ein Restaurant in Rottweil ebenso in den Blickpunkt geraten wie eine Bäckerei. Auch aus den Nachbarlandkreisen werden entsprechende Funde gemeldet. Nun haben die Kontrolleure erneut ihre Ergebnisse veröffentlicht. Fündig wurden sie diesmal in China-Restaurants in Rottweil und Trossingen sowie in einer Pizzeria in Gosheim.

Sie sind weiterhin online einsehbar – die „Ergebnisse von Kontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung,“. Dort sind das Rottweiler Restaurant und die Bäckerei vermerkt, bei denen die Kontrolleure unschöne Dinge entdeckt haben. Die Betreiber der Unternehmen haben sich öffentlich entschuldigt, die Zustände begründet und Besserung gelobt beziehungsweise Maßnahmen bekannt gegeben.

Das wird nun auch zwei Restaurantbetreibern bevorstehen, deren Testergebnisse auf Grundlage des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs veröffentlicht worden sind.

Zum Einen betrifft es ein China-Restaurant in Rottweil. Dort in der Küche hat der Prüfer entdeckt:

- „In drei auf dem Fußboden stehenden Behältern mit äußerlich sichtbaren Verschmutzungen wurde Geflügelfleisch ungekühlt (bei einer Raumtemperatur von plus 25 Grad Celsius) aufbewahrt.
- In einer E2-Kiste mit äußerlich sichtbaren erheblichen Verschmutzungen wurde frisches Geflügelfleisch, mariniert, ungekühlt (bei einer Raumtemperatur von plus 25 Grad Celsius) aufbewahrt. Die Kerntemperatur betrug plus 10 Grad.
- Es wurde Sushi ungekühlt (bei einer Raumtemperatur von plus 25 Grad Celsius) in einem Behältnis aufbewahrt.

All diese Lebensmittel seien noch während der Kontrolle am 28. März freiwillig entsorgt worden. Das Restaurant befindet sich in der Tuttlinger Straße.

Außerdem wiesen laut Landratsamt eine Sushi-Rollmatte sowie zwei Sparschäler „ekelerregende, alte und verkrustete Beläge auf“. Beide Werkzeuge hat der Kontrolleur eingezogen und mitgenommen.

Veröffentlicht wurden diese Ergebnisse am 17. Mai - und damit einige Tage, nachdem die Zustände in den beiden weiteren Rottweiler Betrieben bekannt geworden sind.

Mitte März war, wie jetzt gemeldet, der Kontrolleur des Landratsamts Tuttlingen in Trossingen und in Gosheim unterwegs. Bei einem China-Restaurant in Trossingen war das ungekühlte Sushi noch wärmer als in Rottweil - es wies eine Kerntemperatur von 16 Grad Celsius auf. Außerdem waren laut Prüfbericht Betriebsräume, Arbeitsgeräte und Ablageflächen nicht sauber. Ein Handwaschbecken funktionierte gleich gar nicht.

Bei einer Nachkontrolle zwei Tage später seien die Mängel beseitigt gewesen.

In einer Pizzeria in Gosheim fand der Kontrolleur ebenfalls unsaubere Betriebsräume, Arbeitsgeräte und Ablageflächen vor. So etwa verunreinigte Räume, einen altverschmutzten Fußboden und dreckiges Mobiliar. Und in der Küche gab's verschimmelten Parmesankäse, der laut Kontrolleur noch für die Zubereitung von Speisen vorgesehen gewesen sein soll. Und die Aufschnittmaschine, die Gemüseschneidmaschine, Pfannen und Dosenöffner seien ebenfalls schmutzig gewesen.

Die betroffenen Lebensmittel sind dort laut Kontrollbericht direkt entsorgt worden. Und bei einer Nachkontrolle konnte der Prüfer keine Mängel mehr feststellen.

Bei einem Fast-Food-Restaurant in Tuttlingen fanden sich bereits im Januar verschmutzte Arbeitsflächen und Küchengeräte sowie verrostete Regale, wie ebenfalls unter Namensnennung online nachzulesen ist. Bei einer erneuten Kontrolle waren die Mängel auch hier schließlich beseitigt worden.

