

Verstöße gegen Hygienebestimmungen, Gesundheits- und Täuschungsschutz
(Lebensmittel, die in Lebensmittelunternehmen hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, in denen in nicht unerheblichem Ausmaß oder wiederholt Verstöße gegen Vorschriften, die dem Schutz des Verbrauchers vor Gesundheitsgefährdungen oder vor Täuschungen oder der Einhaltung hygienischer Anforderungen dienen, festgestellt wurden - § 40 Abs. 1a Nr. 3 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch)

Stand 20.08.2026

Datum der Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Betreiber/Lebensmittelunternehmer	Feststellungstag	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Bemerkungen/ Mängelbeseitigung
09.06.2026	„Pizzeria La Conchiglia“	54614 Schönecken, Teichstraße 35	Angelo Bruni	29.04.2026	Feststellung von Mängeln in nicht unerheblichem Ausmaß, die eine Gefahr der nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel darstellen, insbesondere: - Hygienische Mängel in den Betriebsräumen und an Einrichtungs- und Ausstattungsgegenständen - Lagerung von Lebensmitteln - Bauliche Mängel	§ 3 Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV), Art. 4 Abs. 2 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II	Eine Nachkontrolle fand bislang nicht statt.
11.06.2026	„Bollendorfer Döner“	54669 Bollendorf, Sauerstaden 6	Mehmet Alp Biber	27.04.2026	Feststellung von Mängeln in nicht unerheblichem Ausmaß, die eine Gefahr der nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel darstellen, insbesondere: - Hygienische Mängel in den Betriebsräumen und an Einrichtungs- und Ausstattungsgegenständen - Lagerung von Lebensmitteln - Bauliche Mängel - Schädlingsbefall	§ 3 Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV), Art. 4 Abs. 2 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II	Bei der Nachkontrolle am 27.04.2026 und 04.05.2026 waren die Mängel noch nicht behoben. Am 08.05.2026 waren die hygienischen Mängel größtenteils abgestellt. Bei der Nachkontrolle am 08.06.2026 waren ein großer Teil der Mängel wieder vorhanden.
21.08.2026	„Enztaltreff“	54673 Leimbach, In der Enz 23	Aart Nugteren	24.06.2026	Feststellung von Mängeln in nicht unerheblichem Ausmaß, die eine Gefahr der nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel darstellen, insbesondere: - Hygienische Mängel in den Betriebsräumen und an Einrichtungs- und Ausstattungsgegenständen - Lagerung von Lebensmitteln	§ 3 Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV), Art. 4 Abs. 2 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II	Bei der Nachkontrolle am 29.06.2026 war ein Teil der Mängel behoben. Bei der Nachkontrolle am 19.08.2026 wurde mitgeteilt, dass die Küche geschlossen wurde. Es wurden

							noch nicht alle Mängel beseitigt.
--	--	--	--	--	--	--	-----------------------------------