

**Zugang gemäß § 1 Verbraucherinformationsgesetz (VIG) zum letzten Kontrollbericht der Betriebsstätte „Vapiano“, Augustusplatz 11, 04109 Leipzig**

**Hier: Zusammenfassung und Kommentierung des Kontrollberichts vom 16.05.2017.**

Am 16.05.2017 wurde in der Betriebsstätte Vapiano, Augustusplatz 11, 04109 Leipzig eine lebensmittelrechtliche Plankontrolle durchgeführt.

Es wurden in folgenden kontrollierten Bereichen Feststellungen im Hinblick auf die Anforderungen der VO (EG) Nr. 852/2004 getroffen:

- Lagerbereich Keller mit Gemüse Kühlzelle, Molkereikühlhaus, Getränkekühlraum
- Trockenlager
- Küchenbereich mit Vorbereitungsküche, Spülküche, Vorbereitungsküche, Pizzastation, Pastaposten
- Bar im Unter- und Obergeschoss
- Umkleidebereiche

Es wurden im Einzelnen folgende Feststellungen getroffen:

1. bauliche Anforderungen gemäß VO(EG) Nr. 852/2004, Anh. II, Kap. I:

- erneuerungsbedürftige Silikonfugen in Hohlkehlen im Bodenbereich;
- noch nicht betriebsbereites Handwaschbecken;
- Nässefleck an der Decke;
- vereinzelt unverschlossene Dübellöcher in Wandfliesen;
- ausgebrochene Fliesen an Bodeneinläufen;
- fehlender Havarieschutz unter Abflussrohr

2. Hygienische Anforderungen bezogen auf Räume und Einrichtungsgegenstände gemäß VO (EG) Nr. 852/2004, Anh. II, Kap. II und V:

- defekte Edelstahlverkleidung an Standpfosten eines Kühltesches;
- beschädigter Dichtungsgummi an einem Kühltesch;
- reinigungsbedürftige Scharniere und Innenflächen an Schränken;
- Schmutzansammlung unter Espressomaschine;
- schwarz verfärbte Silikonfugen an der Spülmaschine;
- defekte Deckenlampe;
- Staub- und Schimmelablagerungen an Kühlaggregaten;
- Abstellen von Edelstahlbehältern mit Lebensmitteln auf dem Fußboden
- Schmetterlingsmücken im Bereich der Abzugsanlage

3. Hygienische Anforderungen bezogen auf Personal gemäß VO (EG) Nr. 852/2004, Anh. II, Kap. I:

- schlecht gereinigter Fußboden im Umkleidebereich

4. Hygienische Anforderungen bezogen auf Erzeugnisse:

- Plastikentnahmeschaufeln z. T. direkt im Lebensmittel abgelegt

Diese Feststellungen wurden mit der vor Ort verantwortlichen Betriebsleiterin während der Kontrolle erörtert. Der abschließend verfasste Kontrollbericht wurde Punkt für Punkt ausführlich im Hinblick auf die erforderlichen Maßnahmen besprochen.

Punkt 4 wurde noch während der Kontrolle sofort den Erfordernissen angepasst und die Mitarbeiter belehrt.

Zu den Punkten 1 – 3 erfolgte eine Fristsetzung **bis zum 31.05.2017**

Da es sich in allen Fällen nach fachlicher Einschätzung durch das Überwachungspersonal um geringfügige Feststellungen im hygienischen Bereich handelt, wurde dem Lebensmittelunternehmer Gelegenheit gegeben, im Rahmen seiner Sorgfaltspflicht eigenverantwortlich bis zum vereinbarten Termin die erforderlichen Anpassungen vorzunehmen.

Die Rückmeldung darüber ist fristgerecht im VLA Leipzig eingegangen.

Verwaltungs- oder Ordnungsmaßnahmen wurden nicht eingeleitet.



Abteilung Lebensmittelüberwachung