



Stadt Augsburg, 86143 Augsburg
Amt für Verbraucherschutz und Marktwesen

Dienstgebäude

Fuggerstr. 12a
86150 Augsburg

Zimmer
Ansprechpartner(in)
Telefon
E-Mail
Telefax
Ihre Zeichen
Unsere Zeichen
Datum

04.06.2019

Unsere Zeichen und Datum bei Antwort bitte angeben
Hinweise zur E-Mail-Nutzung unter
<http://www.augsburg.de/elektronische-kommunikation/>

Vollzug des Gesetzes zur Verbesserung der gesundheitsbezogenen Verbraucherinformation (Verbraucherinformationsgesetz – VIG) bezüglich der Schank- und Speisewirtschaft „Grill’n Chill“, Max-von-Laue-Str. 14 - 16, 86156 Augsburg Informationsgewährung

Anlagen: 2 Berichte über Betriebskontrollen vom 29.05.2017 und 22.02.2019 (in Kopie)

Sehr geehrte(r) [REDACTED]

gemäß unserem Bescheid über die Gewährung der von Ihnen begehrten Auskunftserteilung nach dem Verbraucherinformationsgesetz vom 26.04.2019, erhalten Sie hiermit folgende Informationen:

Im Betrieb „Grill’n Chill“, Max-von-Laue-Str. 14 - 16, 86156 Augsburg, fanden die letzten beiden Betriebskontrollen am 17.05.2017 und 22.02.2019 statt. Bei beiden Kontrollen wurden Abweichungen von den Anforderungen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs (LFGB) festgestellt, die sich aus den anonymisierten Kontrollberichten lt. Anlage ergeben.

Wir möchten Sie ausdrücklich darauf hinweisen, dass das Verbraucherinformationsgesetz allein Auskunftsansprüche gegenüber Behörden umfasst, jedoch keine Aussage zur Zulässigkeit der Weiterverwendung der erhaltenen Informationen durch Sie als Antragsteller trifft. Ob und wie Sie die Informationen weiterverwenden, liegt daher in Ihrer alleinigen Verantwortung und Risiko.

Feste Servicezeiten:
Mo – Fr 8.00 – 12.00 Uhr
Mo – Mi 13.30 – 15.00 Uhr
Do 13.30 – 17.00 Uhr
Individuelle Servicezeiten
nach Terminvereinbarung

Telefonzentrale: (0821) 3 24 - 0
Internet: www.augsburg.de
E-Mail: stadt@augzburg.de


Alle Linien
Haltestelle:
Königsplatz

Bankverbindungen:
Stadtparkasse Augsburg
IBAN: DE35 7205 0000 0000 0400 06
SWIFT-BIC: AUGSDE77XXX



Stadt Augsburg, 86143 Augsburg
Amt für Verbraucherschutz und Marktwesen

Dienstgebäude

Fuggerstr. 12 a
86150 Augsburg

Zimmer

Ansprechpartner(in)

Telefon

E-Mail

lebensmittelueberwachung@augzburg.de

Telefax

0821 / 3 24 -

Ihre Zeichen

Unsere Zeichen

Datum

22.02.2019

Unsere Zeichen und Datum bei Antwort bitte angeben
Hinweise zur E-Mail-Nutzung unter
<http://www.augsburg.de/elektronische-kommunikation/>

Betriebskontrolle - Mängelbericht

Betrieb: Grill'n Chill, Max-von-Laue-Str. 14 -16, 86156 Augsburg Kriegshaber
(Speisegaststätte)
Kontrolldatum: 19.02.2019

Sehr geehrte Damen und Herren,

am 19.02.2019 wurde in o.g. Betrieb eine Kontrolle durchgeführt.

Hierbei wurden folgende Mängel festgestellt:

1. Bierkühlraum

Das Ventilatorschutzgitter des Kühlaggregates war verunreinigt.

Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 / Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

2. Tageskühlraum Imbiss

Das Ventilatorschutzgitter des Kühlaggregates war verunreinigt.

Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 / Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

3. Bäckereifilliale Vorbereitungsraum

Der Innenraumventilatorschutzgitter des Kühlschranks war verunreinigt.

Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 / Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

4. Bäckereifilliale Vorbereitungsraum

Die Fußbodenfliesen im Eingangsbereich des Lagers waren teilweise beschädigt und somit nicht in einwandfreiem Zustand.

Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1a / Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Feste Servicezeiten:

Mo - Fr 08.00 – 12.00 Uhr

Mo - Mi 13.30 – 15.00 Uhr

Do 13.30 – 17.00 Uhr

Individuelle Servicezeiten

nach Terminvereinbarung

Telefonzentrale: (0821) 3 24 - 0

Internet: www.augsburg.de

E-Mail: stadt@augzburg.de



alle Linien

Haltestelle Königsplatz

Bankverbindungen:

Stadtsparkasse Augsburg

IBAN: DE35 7205 0000 0000 0400 06

BIC: AUGSDE77XXX

5. Imbiss Vorbereitungsraum

Bei dem Abzugsrohr der Dunstabzugsanlage/Lüftung war an zwei Stellen die Isolierung offen bzw. nicht richtig verschlossen.

Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 / Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Wir empfehlen Ihnen, die oben aufgeführten Mängel zu beseitigen. Sollten Sie dieser Ihnen als Lebensmittelunternehmer obliegenden Verpflichtung nicht nachkommen, müssen Sie mit der Einleitung verwaltungsrechtlicher (Erlass eines Verwaltungsaktes) und/oder ordnungswidrigkeitenrechtlicher (Verhängung eines Verwarnungsgeldes, Erlass eines Bußgeldbescheides) Maßnahmen rechnen.

Mit freundlichen Grüßen



Stadt Augsburg, 86143 Augsburg
Amt für Verbraucherschutz und Marktwesen

Dienstgebäude Fuggerstr. 12 a

Zimmer

Ansprechpartner(in)

Telefon

E-Mail

lebensmittelueberwachung@augzburg.de

Telefax

0821 / 3 24 - 3902

Ihre Zeichen

Unsere Zeichen

Datum

29.05.2017

Unsere Zeichen und Datum bei Antwort bitte angeben
Hinweise zur E-Mail-Nutzung unter
<http://www.augsburg.de/elektronische-kommunikation/>

Betriebskontrolle - Mängelbericht

Betrieb: Bäckerei Konditorei Balletshofer Grill und Chill, Max-von-Laue-Str. 14
- 16, 86156 Augsburg Kriegshaber (Speisegaststätte)
Die Risikobeurteilung nach der AVV Rahmen-Überwachung (AVV
RÜb) ergibt folgende Risikokategorie: VII

Kontrolldatum: 17.05.2017

Sehr geehrte Damen und Herren,

am 17.05.2017 wurde in o.g. Betrieb eine Kontrolle durchgeführt.

Hierbei wurden folgende Mängel festgestellt:

1. Bäckereifilliale Vorbereitungsraum

Das Schneidebrett der Salatdette war beschädigt, so dass es nicht mehr leicht zu reinigen war.

Der Metalldeckel war beschädigt und somit nicht leicht zu öffnen/reinigen.

Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1 f Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

2. Lagerraum hinterer Bereich Bäckereifilliale

Es wurden Lebensmittel bei einer höheren als der vom Hersteller auf der Packung angegebenen Temperatur vorrätig gehalten bzw. angeboten. Die Oberflächeninfrarotmessung ergab bei einem Wacholderschinken eine Temperatur von + 10 °C.

Im hinteren Regal lagerte ein Glas angebrochenen Cocktail-Kirschen bei Raumtemperatur, obwohl auf der Verpackung vermerkt war, nach dem öffnen gekühlt aufzubewahren.

Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 5 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Feste Servicezeiten:

Mo - Fr 08.00 – 12.00 Uhr

Mo - Mi 13.30 – 15.00 Uhr

Do 13.30 – 17.00 Uhr

Individuelle Servicezeiten
nach Terminvereinbarung

Telefonzentrale: (0821) 3 24 - 0

Internet: www.augsburg.de

E-Mail: stadt@augzburg.de



alle Linien

Haltestelle Königsplatz

Bankverbindungen:

Stadtparkasse Augsburg

IBAN: DE35 7205 0000 0000 0400 06

BIC: AUGSDE77XXX

3. Gefrierraum Imbiss/Bäckereifiliale
Bei eingefrorenem vakuumierten Fleisch konnten an einigen kleinen Stellen Gefrierbrand festgestellt werden.
Art. 14 Abs. 1 i. V. m. Abs. 2 b Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts i. V. m.
§ 11 Abs. 1 Nr. 2 b des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
4. Gefrierraum Imbiss/Bäckereifiliale
Die Temperaturanzeige des Tiefkühlraums zeigte - 15 °C an.
§ 2 Abs. 4; Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 5 VO EG 852/2004 Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel
5. Lagerraum hinterer Bereich Bäckereifiliale
Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen sowie unter und hinter dem Regal (Mehl, Nudeln) verunreinigt.
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1 a Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
6. Lagerraum hinterer Bereich Bäckereifiliale
Es wurde ein Schädlingsbefall festgestellt. Es war kein geeignetes Verfahren (nach Stand der Technik) zur Bekämpfung von Schädlingen (Früherkennung und/oder Beseitigung) vorgesehen.
Im hinteren Lagerbereich klebten an einer Mottenfalle 8 tote Motten. Laut Schädlingsbekämpfungsprotokoll wurde bei der letzten Kontrolle kein Befall festgestellt/dokumentiert. Leider wurde von der Fachfirma keine Einschätzung/Maßnahmen zu dem Befallsgeschehen vermerkt.
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 4 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
7. Lagerraum hinterer Bereich Bäckereifiliale
Es wurden Gegenstände verwendet, deren Lebensmittelzweckbestimmung nicht eindeutig erkennbar war. Diese waren nicht mit dem Hinweis "für Lebensmittel", mit einem anderen geeigneten Hinweis auf ihren Verwendungszweck oder das "Weinglas-/Gabelsymbol" gekennzeichnet. An der Unterseite waren die Boxen in denen das Mehl und die Nudeln lagerten stark verunreinigt.
Art. 15 Abs. 1, 4, 7 und 9 Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen i. V. m. Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1 b und Kap. IX Nr. 2 und 3 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
8. Gang/Verbindungsgang
Der Griff der Käsereibe war provisorisch mit Klebeband umwickelt und somit nicht leicht zu reinigen.
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1 f Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
9. Gang/Verbindungsgang
Die Fußbodenfliesen waren teilweise beschädigt. Dadurch war der Fußboden nicht mehr leicht zu reinigen.
Laut Auskunft ist ein Hausmeister speziell für diese Aufgaben eingestellt und erledigt diese in aller Regel innerhalb von 14 Tagen.
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1a Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
10. Bierkühlraum
Das innere des Verdampfers war verunreinigt.

Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1 f Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

11. Imbiss Vorbereitungsraum

Die Innenwände /Schubbereich im Kühlschrank waren massiv beschädigt und daher nicht mehr leicht zu reinigen. Es konnte nicht ausgeschlossen werden, dass Hartkunststoffteile auf Lebensmittel über gingen. Die Gittereinlegeböden im Kühlschrank waren teilweise angerostet.

Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1 f i. V. m. Kap. V Nr. 1a Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

12. Imbiss Vorbereitungsraum

Die Wände /Verkleidungen waren verunreinigt.

Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1b Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

13. Imbiss Vorbereitungsraum

Die Fußbodenfliesen waren teilweise beschädigt. Dadurch war der Fußboden nicht mehr leicht zu reinigen.

Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1a Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

14. Tageskühlraum Imbiss

Das Verdampferschutzgitter sowie das Innere des Verdampfers waren sehr stark verunreinigt.

Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1 f Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

15. Spülküche

Die Toilette war vom Vorraum nicht vollständig (boden- und deckenbündig) abgetrennt.

Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 3 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

16. Spülküche

Die Außentür war nicht geschlossen. Im Vorbereitungsbereich befanden sich einige Fliegen.

Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1 e i. V. m. Kap. IX Nr. 4 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

17. Spülküche

Die Fußbodenfliesen waren teilweise beschädigt. Dadurch war der Fußboden nicht mehr leicht zu reinigen.

Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1a Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

18. Küche Imbiss

Die Randleiste unterhalb des Grills war aufgequollen und dadurch nicht mehr leicht zu reinigen.

Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1a und f Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

19. Verkaufsbereich Bäckereifiliale

Die Fußbodenfliesen waren vor einem Kühlschrank nicht bis zu diesem verlegt. Dadurch war ein großer Spalt im Fußboden der mit alten Lebensmittelmüllständen verunreinigt war und somit nicht mehr leicht zu reinigen war.

Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1a Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

20. Verkaufsbereich Bäckereifiliale

Für das Handwaschbecken waren keine Mittel zum hygienischen Trocknen der Hände vorhanden, der Spender für Einmalhandtücher war leer.

Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 4 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

21. Spirituosenlagerraum

Die Decke war mit Spinnengewebe verunreinigt.

Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1 c Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

22. Spirituosenlagerraum

23. Spirituosenlagerraum

24. Gastraum

Es wurden Getränke (Kirsch, Johannisbeere, Banane und Maracuja) mit der Bezeichnung "Saft" angeboten, obwohl nur Fruchtsaftgetränke bzw. Nektare dieser Sorte/n zum Ausschank verwendet wurden. Pfirsich ist laut Angabe auf der Verpackung nur ein Fruchtsaftgetränk. Ebenfalls falsch bezeichnet in der Cocktaillkarte.

§ 6 Abs. 5 Nr. 2 Verordnung über Fruchtsaft, einige ähnliche Erzeugnisse, Fruchtnektar und koffeinhaltige Erfrischungsgetränke (Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung - FrSaftErfrischGetrV) i.V. m. § 11 Abs. 1 Nr. 1 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch

25. Spirituosenlagerraum

Sie sind dafür verantwortlich, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem Ihnen unterstehenden Unternehmen eingehalten werden. Die bezeichneten Verstöße können mit Geldbuße geahndet und/oder deren Beseitigung mittels Verwaltungszwang durchgesetzt werden. Um derartige Verfahren zu vermeiden, raten wir, die bezeichneten Mängel unverzüglich und nachhaltig zu beseitigen.

Eine Nachkontrolle ist vorgesehen, für die Kontrollen anfallenden Kosten werden mit gesondertem Kostenbescheid eingehoben.

Mit freundlichen Grüßen