



Stadt Augsburg, 86143 Augsburg
Amt für Verbraucherschutz und Marktwesen

Dienstgebäude Fuggerstr. 12 a
86150 Augsburg

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

15.11.2018

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

Betriebskontrolle - Mängelbericht

Betrieb: Seoul-Kitchen, Prinzstr. 11, 86153 Augsburg Innenstadt
(Speisegaststätte)
Kontrolldatum: 14.11.2018

Sehr geehrt

am 14.11.2018 wurde in o.g. Betrieb eine Kontrolle durchgeführt.

Hierbei wurden folgende Mängel festgestellt:

1. Küche
Die Transportschutzfolie am Kühltisch ist zu entfernen.
§ 3 Satz 1 / Lebensmittelhygiene-Verordnung
2. Küche
Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen sowie unter und hinter der Einrichtung verunreinigt.
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1f / Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
3. Küche
Für das Handwaschbecken fehlten Mittel zum hygienischen Trocknen der Hände (z. B. Einmalhandtücher in einem Spender).
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 4 / Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
4. Küche
Das Dichtungsgummi der Kühleinrichtung war verunreinigt.
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 / 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

5. Küche
Der Kühltischinnenraum war verunreinigt.
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 / Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
6. Küche
Das Regal war verunreinigt.
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1f / Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
7. Küche
Die Temperatur in der Tiefkühleinrichtung war wärmer als -18°C. Die gemessene Temperatur in beiden Kühleinrichtungen lag nur bei -14°C.
§ 2 Abs. 4; Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 5 VO (EG) Nr. 852/2004 / Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel
8. Betrieb allgemein
es fehlte eine schriftliche Temperaturüberwachung.
Art. 5 Abs. 1 / Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
9. Betrieb allgemein
Es wurden Getränke mit der Bezeichnung "Saft" angeboten, obwohl nur Fruchtsaftgetränke bzw. Necktare dieser Sorte/n zum Ausschank verwendet wurden.
§ 11 Abs. 1 Nr. 1 / Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
10. Betrieb allgemein
Es wurden offene Lebensmittel mit Zutaten in den Verkehr gebracht, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können.
Die Kennzeichnung dieser Zutaten fehlt.
i.V.m. LMIDV / VO (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel
11. Betrieb allgemein
Die in den Getränken/Speisen enthaltenen Zusatzstoffe waren unvollständig kenntlich gemacht.
§ 9 Abs. 1 / Zusatzstoff-Zulassungsverordnung
12. Betrieb allgemein

Wir empfehlen Ihnen dringend, die oben aufgeführten Mängel bis zum 03.12.2018 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