



# LANDRATSAMT BODENSEEKREIS

Landratsamt Bodenseekreis • 88041 Friedrichshafen



Dezernat/Amt 1/Veterinäramt  
Gebäude Albrechtstraße 67

Name [REDACTED]  
Zimmer-Nr. [REDACTED]  
Telefon 07541 204-[REDACTED]  
Telefax 07541 204-[REDACTED]  
E-Mail vet@bodenseekreis.de  
Aktenzeichen 11-5472

Datum 18.05.2021

**Ihre Anträge gemäß § 2 Verbraucherinformationsgesetz (VIG) vom 31.03.2021  
Betriebe: Asia World, Adelheidstraße 36, 88046 Friedrichshafen**

**hier: Übersendung der beantragten Informationen**

Sehr geehrte [REDACTED]

wie mit der Entscheidung vom 27.04.2021 mitgeteilt, erhalten Sie anbei die beantragten Informationen (Kontrollberichte) zu o.g. Betrieben.

### Hinweis:

Die VIG-Auskunft dient dem privaten Gebrauch des Antragstellers. Die weitere Verwendung erhaltener Informationen wird durch das VIG nicht geregelt. Eine Weiterverwendung bzw. Weitergabe der Informationen oder Veröffentlichung erfolgt daher in eigener Verantwortung, wobei dabei das geltende Recht zu beachten ist. Im Hinblick auf die mit der Informationsplattform „Topf Secret“ verbundene kontroverse Diskussion können wir den Antragsteller nur vorsorglich darauf hinweisen, dass er, wie bei allen Meinungsäußerungen über Dritte, von diesen rechtlich auf Unterlassung in Anspruch genommen werden kann. Die Beantwortung der Rechtsfrage, ob derartige Ansprüche im Einzelfall gerechtfertigt sind, liegt nicht im Aufgabenbereich der Verwaltung und ist daher auch nicht Gegenstand der vorliegenden behördlichen Auskunft. Im Rechtsverhältnis zwischen den Beteiligten liegt die rechtsverbindliche Klärung solcher Rechtsfragen bei den zuständigen Gerichten (Zivilgerichte).

Mit freundlichen Grüßen

**Anlage**

2 x zwei Kontrollberichte

**Anschrift & Öffnungszeiten**  
Glärnischstraße 1 - 3  
88045 Friedrichshafen  
Mo - Fr 08:00 - 12:00 Uhr  
Do 14:00 - 17:00 Uhr

**Kontakt**  
Tel.: 115 oder 07541 204-0  
Fax: 07541 204-8800  
info@bodenseekreis.de  
www.bodenseekreis.de

**Bankverbindung**  
Sparkasse Bodensee  
Kto.: 20111704, BLZ: 690 500 01  
IBAN: DE98 6905 0001 0020 1117 04  
BIC: SOLADES1KNZ

**Bus & Bahn**  
Eingabe „Friedrichshafen,  
Landratsamt“ bei  
www.bodo.de oder  
www.bahn.de



# KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 08.12.2020, planmäßige Routinekontrolle

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle LRA Bodenseekreis

Betriebsdaten		Registrierung / Zulassung
Betrieb	Asia World	
Kennzeichen		
Nachname		
Vorname		
Teilort		
Ort	D-88046 Friedrichshafen	
Straße	Adelheidstr. 36	
Öffnungszeiten		Ruhetage
Nummern		

Lebensmittelbetriebsarten		
Gattung	Betriebsart	Kontrolliert = X
Dienstleistungsbetriebe	Speisegaststätte	X

Kontrollpunkte und Verstöße			
Nr.	Kontrollbereich	Verstoß gegen	Gewichtung

## 1. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Bau

### Küche:

- Fußboden teilweise verunreinigt und verfettet, mehrere Fliesenfugen schadhaf, Silikonfugen an den Fußbodensockeln und zum Teil schadhaf und verunreinigt, einige Fliesen im Bereich des Ofens schadhaf bzw. verschmutzt, Fußbodenabflüsse stark verunreinigt
- Wände teilweise verschmutzt und verfettet
- Decke verschmutzt und verfettet
- Dunstabzugshaube mitsamt den Einsatzgittern verfettet und verunreinigt
- Am Handwaschbecken fehlten die Einmalhandtücher Die umlaufenden Silikonfugen waren schadhaf und verschmutzt, Wasserabfluss defekt
- Diverse Einrichtungsgegenstände und Gerätschaften (u.a. Kühlmöbel, Hängeschränke, Saladette, Aufbewahrungsschränke, Spülbecken, Backöfen, Tische) waren verschmutzt und verfettet
- In der gesamten Küche waren mehrere tote und lebendige Schaben vorhanden, u.a. in den Unterschränken, in dem Doppelspülbecken neben der Saladette und unterhalb der Spülbecken
- Der Wasserabfluss des Doppelspülbeckens war defekt
- Mehrere Schneidebretter waren stark rissig und großflächig verschmutzt

Artikel 4 Abs. 2 der VO (EG) 852/2004 i.V.m. Anhang II Kapitel I Ziffer 1, 2c, 4, Kapitel II Ziffer 1a, 1b, 1c, 1f, Kapitel V Ziffer 1a, 1b, Kapitel IX Ziffer 2, 3, 4, 7, Kapitel X Ziffer 2

Artikel 5 der VO (EG) 852/2004

- Lebensmittelbehältnisse, Siebe, Schüsseln und Arbeitsgerätschaften etc. waren teilweise verschmutzt und verfettet bzw. auch schadhaft
- Es wurden mehrere Lebensmittel vom Vortag, in der Küche ohne Kühlung gelagert
- Auf dem Fußboden in der Küche waren zwei Kisten mit Geflügelfleisch in Fertigpackungen zum Auftauen vorhanden. Diese wurden hier, außerhalb einer Kühlung über Nacht aufgetaut
- In den Kühlmöbeln und Schränken wurden mehrere Lebensmittel offen gelagert, sowie auch auf und neben dem Herdbereich
- Mehrere Steckdosen waren schadhaft und verschmutzt
- Reinigungsutensilien, wie Lappen, Tücher und Schwämme waren teilweise schadhaft und stark verschmutzt

#### **Spülküche:**

- Fußboden verunreinigt und verfettet (besonders unter den Gerätschaften), mehrere Fliesen und Fliesenfugen waren schadhaft
- die Wände und Decke waren ebenso verunreinigt und teilweise verfettet
- Die beiden Spülmaschinen waren besonders im Innenraum unsauber, mehrere Spülkörbe waren schadhaft und mit Roststellen versehen
- Die beiden Hängeschränke waren innen wie außen alt verunreinigt. Auf dem rechten Schrank waren verschmutzte Siebe vorhanden
- Die Spülbecken waren unsauber bzw. mit alten Lebensmittelresten verschmutzt. Zwei Eimer mit schmutzigem Geschirr waren vom Vortag vorhanden
- Die angebrachten Silikonfugen im Raum waren teilweise schadhaft und verschmutzt
- Der Innenraum der Mikrowelle war stark verschmutzt

#### **Lager:**

- Stark rissiges und zum Teil schwarz verschmutztes Schneidebrett vorhanden
- Mehrere Arbeitsgerätschaften und Bedarfsgegenstände, wie z.B. Hobel und Gemüseschneider verschmutzt gelagert
- Die Lebensmittellagerung war teilweise ungenügend. Mehrere Lebensmittel wurden offen gelagert, u.a. Reis, Mehl, Gewürze, Pilze
- Die vorhandenen Tiefkühltruhen (besonders die Tiefkühltruhe mit Speiseeis) waren teilweise vereist und verschmutzt
- Neben der Tiefkühltruhe mit Speiseeis war eine Klebefalle mit mehreren Schaben

vorhanden. Demnach war auch im Lagerbereich eine größere Aktivität an Schädlingen vorhanden

#### **Gemüse Kühlraum:**

- Die Regale und die Oberflächen im Kühlhaus waren teilweise verschmutzt
- Im unreinen Kühlraum mit Gemüse waren mehrere vorbereitete Schalen mit Tiramisu offen vorhanden
- Die Tür zum angrenzenden reinen Tageskühlraum stand offen

#### **Tageskühlraum:**

- Die Regale und die Oberflächen im Kühlhaus waren teilweise verschmutzt
- Mehrere Aufbewahrungsbehältnisse für Lebensmittel waren verschmutzt
- Die Lebensmittellagerung war teilweise ungenügend. Mehrere Lebensmittel wurden offen gelagert und waren mit angetrockneten bzw. dunkel verfärbten Stellen versehen (u.a. Nudeln, Fleischstücke, Gemüse).

#### **Tiefkühlraum:**

- Im gesamten TK-Raum war keine Struktur zu erkennen, die eine sachgerechte Lagerhaltung erkennen ließ. Kartonagen und Reinverpackungen wurden unstrukturiert und chaotisch gelagert. Schmutzansammlungen und Vereisungen waren im Raum vorhanden.
- Bei selbst eingefrorenen Lebensmitteln waren teilweise keine Einfrierdaten vermerkt bzw. eine Rückverfolgbarkeit war nicht gegeben.
- Mehrere Fleischstücke wurden offen gelagert

#### **Personalbereich:**

- Der gesamte Raum war unsauber und unstrukturiert. Private Kleidung wurde zum Teil mit Arbeitskleidung und verunreinigten Kleidungsstücken zusammen gelagert
- Die Umkleideschränke bzw. -fächer waren verschmutzt und unstrukturiert
- In beiden Personaltoiletten waren die Oberflächen (Fußboden, Wände und Einrichtung) alt verschmutzt
- Reinigungsgerätschaften, wie Besen und Wischer bzw. auch Utensilien wurden zum Teil verschmutzt gelagert

#### **Lagerräume im Obergeschoss:**

- Mehrere Lebensmittelverpackungen wurden teilweise offen gelagert

# KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 08.12.2020, Nachkontrolle

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle LRA Bodenseekreis

Betriebsdaten		Registrierung / Zulassung
Betrieb	Asia World	
Kennzeichen		
Nachname		
Vorname		
Teilort		
Ort	D-88046 Friedrichshafen	
Straße	Adelheidstr. 36	
Öffnungszeiten		Ruhetage
Nummern		

Lebensmittelbetriebsarten		
Gattung	Betriebsart	Kontrolliert = X
Dienstleistungsbetriebe	Speisegaststätte	X

Kontrollpunkte und Verstöße			
Nr.	Kontrollbereich	Verstoß gegen	Gewichtung

1. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Küche:

- Noch kleinere Reinigungsmängel vorhanden

Reinigungsarbeiten in anderen Bereichen Lager, Kühlhäuser, Personalbereich etc. dauern noch an

Bericht Schädlingsbekämpfung noch offen

Artikel 4 Abs. 2 der VO (EG) 852/2004 i.V.m. Anhang II Kapitel I Ziffer 1, 2c, Kapitel IX Ziffer 4

Maßnahmen		
Datum	Maßnahme	Stand

08.12.2020	Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf)	
------------	--	--

ausgehändigte Merkblätter:

**Bemerkung (Kontrolle):** Es wird davon ausgegangen, dass die o.g. Mängel selbstständig durch den Lebensmittelunternehmer beseitigt wurden.