



Stadt Augsburg, 86143 Augsburg
Amt für Verbraucherschutz und Marktwesen

Dienstgebäude

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

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

Betriebskontrolle - Mängelbericht

Betrieb: Pizzeria Altomonte Kegelzentrum, Am Eiskanal 22, 86161 Augsburg
Spickel
(Speisegaststätte)
Kontrolldatum: 28.05.2019

am 28.05.2019 wurde in o.g. Betrieb eine Kontrolle durchgeführt.

Hierbei wurden folgende Mängel festgestellt:

1. Theke / Tresen
Der Kühltischinnenraum war verunreinigt.
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 / Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
2. Theke / Tresen
Die Gläserspülmaschine war verunreinigt.
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 / Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
3. Küche
Die Aufschnittmaschine war am Acrylschlitten beschädigt.
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1b / Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
4. Küche
Der Fußbodenabfluss 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:
Stadtsparkasse Augsburg
IBAN: DE35 7205 0000 0000 0400 06
BIC: AUGSDE77XXX

5. Küche
Die Deckenlampen (inkl. Haubenlampe) waren verunreinigt.
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 / Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
6. Küche
Das Mikrowellengerät war verunreinigt.
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 / Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
7. Küche
Das Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr und Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Flüssigseife und Einmalpapierhandtücher in Spendern) war nicht einsatzbereit.
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 4 / Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
8. Küche
Die Türdichtungen des Kühltisches waren nicht vorhanden.
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 / Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
9. Küche
Die elektrische Käsereibe war verunreinigt.
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a / Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
10. Spülküche
Der Fußbodenabfluss war verunreinigt.
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 / Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
11. Spülküche
Der Hängeschrank war verunreinigt.
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 / Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
12. Spülküche
Der Teigkneteter war verunreinigt.
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a / Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
13. Kühlraum
Der Fußboden war verunreinigt.
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 / Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
14. Personaltoilette UG
Für das Handwaschbecken fehlte die Warmwasserzufuhr.
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 4 / Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
15. Betrieb allgemein
Es fehlten dokumentierte und durchgeführte Eigenkontrollen auf Grundlage eines Hygienekonzeptes. Es sind zum Beispiel Reinigungspläne und Temperaturaufzeichnungen zu führen.

Art. 5 Abs. 1 / Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

16. Betrieb allgemein

Die Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel bzw. der Stoffe, die in einem Lebensmittel verarbeitet werden, war nicht in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sichergestellt.

Art. 18 Abs. 1 / Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts

17. Betrieb allgemein

Es wurden Lebensmittel mit zur Irreführung geeigneten Informationen in den Verkehr gebracht.

Es wurde Spezi angeboten aber nur Cola-Mix vorrätig gehalten.

§ 11 Abs. 1 Nr. 1 i.V.m. Art. 7 Abs. 1 a VO (EU) Nr. 1169/2011 / Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch

18. Betrieb allgemein

Es wurden offene Lebensmittel mit Zutaten in den Verkehr gebracht, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können. Die Kennzeichnung dieser Zutaten fehlt bzw. war fehlerhaft.

§ 2 Abs. 2 Nr. 1 i.V.m. Abs. 2 / Vorläufige Lebensmittel-informations-Ergänzungsverordnung

19. Betrieb allgemein

Es wurden Lebensmittel mit einem Gehalt eines oder mehrerer Zusatzstoffe/s in den Verkehr gebracht, ohne die Zusatzstoffe auf der Speisekarten kenntlich zu machen bzw. diese vollständig kenntlich zu machen.

§ 9 Abs. 1 i.V.m. Abs. 6 Nr. 6 / Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

Mit freundlichen Grüßen