



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: 23.08.2019

am 23.08.2019 wurde in o.g. Betrieb eine Kontrolle durchgeführt.

Hierbei wurden folgende Mängel festgestellt:

1. Spülküche
Der Teigknetter war verunreinigt.
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a / Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
2. Spülküche
Die Handbrause war verunreinigt.
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 / Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
3. Küche
Es wurden nicht umhüllte Eier zusammen mit anderen offenen Lebensmitteln gelagert.
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 / 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

4. Küche

Der Abfall wurde nicht so zeitnah wie möglich entfernt, so dass eine Anhäufung dieser Abfälle nicht vermieden wurde, obwohl in diesem Raum mit Lebensmitteln umgegangen wurde.

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

5. Küche

Es wurden vorverpackte Lebensmittel ohne die für dieses Lebensmittel verpflichtende Angabe des Datum des Einfrierens bzw. des Datums des ersten Einfrierens abgegeben.

Art. 9 Abs. 1 f i.V.m. Art. 24 Abs. 2 i.V.m. Anhang X Nr. 3 / VO (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel

6. Theke / Tresen

Der Kühlschrank war verunreinigt.

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

7. Personaltoilette UG

Der Warmwasserbereiter für das Handwaschbecken war nicht an die Stromversorgung angeschlossen. Es fehlte somit während der Betriebszeit die Warmwasserzufuhr.

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

8. Betrieb allgemein

Es wurden einige Lebensmittel mit abgelaufenem MHD festgestellt.

/

9. Betrieb allgemein

Es konnte keine schriftlich geführte Temperaturüberwachung vorgelegt werden.

Art. 5 Abs. 1 i.V.m. Abs. 2 Buchst. g / Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Mit freundlichen Grüßen