



Stadt Augsburg, 86143 Augsburg
Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen

Dienstgebäude

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

18.10.2021

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 des Betriebes "Laguna - Pizzaservice", Wolframstr. 12 1/2, 86161 Augsburg Informationsgewährung

Anlage: Kontrollbericht vom 25.08.2021 (in Kopie)

gemäß unserem Bescheid über die Gewährung der von Ihnen begehrten Auskunftserteilung nach dem Verbraucherinformationsgesetz vom 27.09.2021, erhalten Sie hiermit folgende Informationen:

Im Betrieb "Laguna Pizzaservice", Wolframstr. 12 1/2, 86161 Augsburg fanden die letzten beiden Betriebskontrollen am 23.10.2018 und am 25.08.2021 statt. Bei der Kontrolle am 25.08.2021 wurden Mängel festgestellt, die dem anonymisierten Kontrollbericht zu entnehmen sind (siehe Anlage). Bei der Kontrolle am 23.10.2018 wurden keine Mängel festgestellt.

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.

Mit freundlichen Grüßen

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@augsburg.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 Veterinärwesen

Wolframstr. 12 ½

86161 Augsburg

Dienstgebäude

Fuggerstraße 12 a,
86150 Augsburg

Zimmer

129

Telefon

e-mail

Telefax

Ihre Zeichen

Ansprechpartner(in)

Unsere Zeichen

320-3255/13

Datum

25.08.2021

Unsere Zeichen und Datum bei Antwort bitte angeben
Bitte beachten: e-mails haben keine Rechtsverbindlichkeit

Vollzug des Lebensmittelrechts - Kontrollbericht

Sehr

am 25.08.2021 führten wir in Ihrem Dienstleistungsbetrieb -> Pizzalieferservice, „Laguna - Pizzaservice“ in der Wolframstr. 12 1/2, 86161 Augsburg, eine lebensmittelrechtliche Kontrolle durch und stellten dabei folgende Mängel fest:

Küche:

01. Es wurden Lebensmittel ungeschützt in der TK-Truhe gelagert (Kroketten, Pommes usw.)
02. Eine Doppelsteckdose war stark beschädigt und altverschmutzt. Im Inneren der Steckdose befanden sich Schaben.
03. Auf dem altverschmutzten Fensterbrett wurden Bedarfsgegenstände, Lebensmittel und betriebsfremde Gegenstände zusammen gelagert. (ein Rollholz, ein vertrockneter Basilikumstrauch, zwei geöffnete Kanister Chili-Sauce, ein Lüftungsgitter und einen Verputzspachtel).
04. In der Küche befanden sich zahlreiche Fließenschäden an Wand, Fensterbank und Boden.
05. Auf der massiv altverschmutzten Teigausrollmaschine wurden Lebensmittel sowie Bedarfsgegenstände gelagert. In dem Mehlauffangblech befanden sich vertrocknete Teigreste sowie Mehlablagerungen.
06. In einem stark vereisten Untertischkühlschrank wurden Lebensmittel ungeschützt gelagert. Sardellenfilets in der geöffneten Dose, Reibekäse und ausgepackter Ricotta Käse.
07. Der gesamte Küchenboden war stark altverschmutzt, insbesondere an Rand- und Eckbereichen befanden sich krustiale Verunreinigungen.

Vorbereitungsraum:

08. Der Fußboden war extrem altverschmutzt, besonders am Rand- und Eckbereich der Einrichtungen.
09. Unter der Arbeitsfläche befand sich ein stark verschmutztes, unverschlossenes Rohrende in der Wand.
10. Die Wandflächen waren im Allgemeinen stark verunreinigt. In Bereichen über der Fritteuse, sowie unter Arbeitstischen waren starke Altverschmutzungen deutlich erkennbar.
11. Im Bereich unterhalb der Spüle befanden sich neben krustialen Verunreinigungen auch tote Schaben. Eine Spraydose mit Insektizid wurde vorrätig gehalten.
Im Wandregal befanden sich zwischen Bedarfsgegenständen zwei lebende Schaben.
12. Ein Bodenwischer und dessen Tuch war stark altverschmutzt.
13. Um ein Tischbein der Spüleinrichtung wurde ein Kabel gewickelt. Dort sammelte sich Schmutz an.
14. Das Fett der Fritteuse war verbraucht. Das Becken war mit krustialen Anhaftungen verun-

- reinigt.
15. Das Fliegengitter hing lose im Fenster. Die Glasflächen sowie das Fliegengitter waren stark verfettet.
 16. An einer verschmutzten Starkstromsteckdose fehlte die Abdeckung.

Lagerraum UG:

17. In der Kühlzelle waren die Wand- und Bodenflächen stark altverschmutzt. Insbesondere unter den Regal waren extreme Verunreinigungen.
18. Der Verdampfer war mittelgradig vereist. Der Ventilator sowie dessen Schutzgitter waren verstaubt.
19. Zwischen Kühlzelle und Kellerwand befanden sich zahlreiche stark verunreinigte Reinigungsgegenstände.
20. Im Kellerregal wurden zahlreiche betriebsfremde Gegenstände zusammen mit Lebensmitteln und Verpackungsmaterial gelagert.
21. Die Decken-, Wand- und Bodenflächen waren verunreinigt.

Rechtliche Beurteilung:

Zu Nr.: 12, 19,

Laut Anhang II. Kapitel I. Nr. 1 zu Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) 852/2004 Allgemeine Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets Instand gehalten sein.

Eine Reinigung ist nur mit sauberen Reinigungsgegenständen möglich. Die Reinigungsgegenstände sind an einem sauberen Ort zu lagern.

Zu Nr.: 21

Laut Anhang II. Kapitel II. Nr. 1 c) zu Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) 852/2004 Besondere Vorschriften für Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden müssen Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden, so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden.

Decken (oder soweit Decken nicht vorhanden sind, die Dachinnenseiten) und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.

Zu Nr.: 15

Laut Anhang II. Kapitel II. Nr. 1 d) zu Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) 852/2004 Besondere Vorschriften für Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden müssen Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden, so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden.

Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Soweit sie nach außen öffnen können, müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können. Soweit offene Fenster die Kontamination begünstigen, müssen sie während des Herstellungsprozesses geschlossen und verriegelt bleiben.

Zu Nr.: 04, 09, 10, 17, 21

Laut Anhang II. Kapitel II. Nr. 1 b) zu Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) 852/2004 Besondere Vorschriften für Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden müssen Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden, so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden.

Die Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

Zu Nr.: 02, 05, 13, 14, 16, 18, 19,

Laut Anhang II. Kapitel I. Nr. 1 zu Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) 852/2004 Allgemeine Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instandgehalten sein.

Zu Nr.: 07, 08, 11, 17, 21

Laut Anhang II. Kapitel II. Nr. 1 a) zu Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) 852/2004 Besondere Vorschriften für Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden müssen Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden, so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden.

Die Bodenbeläge sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen.

Zu Nr.: 05

Laut Anhang II. Kapitel V. Nr. 1 a) zu Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) 852/2004 Besondere Vorschriften für Ausrüstungen, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.

Zu Nr.: 05,

Laut Anhang II. Kapitel II. Nr. 1 f) zu Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) 852/2004 Besondere Vorschriften für Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden müssen Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden, so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden.

Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

Zu Nr.: 01, 03, 06,

Laut Anhang II. Kapitel IX. Nr. 2 zu Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) 852/2004 Vorschriften für Lebensmittel

Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, sind so zu lagern, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.

Zu Nr.: 01, 02, 03, 05, 06, 11, 13, 14, 20

Lebensmittel dürfen gemäß § 3 Satz 1 der Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV) nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr

einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind. Laut § 2 Absatz 1 Nr. 1 LMHV ist nachteilige Beeinflussung: eine Ekel erregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwasser, Reinigungsmittel, Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel, Biozid-Produkte oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren.

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.

Bei der nächsten Kontrolle sind folgende Dokumente vorzulegen:

- Geeignetes Eigenkontrollsystem
Hinweis: Die „Hygiene-Leitlinie für die Gastronomie“ des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes e.V. sollte angewendet werden

Mit freundlichen Grüßen

