



Landratsamt München · Frankenthaler Str. 2 · 81539 München

Verbraucherschutz

Ihr Zeichen:
Ihr Schreiben vom:

Unser Zeichen:

München,

04.05.2022

Auskunft erteilt:

E-Mail:

lebensmittelrecht@lra-m.bayern.de

Tel.: 089 / 6221-

Fax: 089 / 6221-

Zimmer-Nr.:

Verbraucherinformationsgesetz (VIG)
Ihre Anfrage zu „Neuwirt“, Münchner Str.
Münchner Str. 10, 85748 Garching bei München

Anlage: Kontrollberichte

Sehr geehrte

anbei erhalten Sie die beantragten Informationen nach Verbraucherinformationsgesetz. 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.

Die beiden letzten lebensmittelrechtlichen Überprüfungen des Betriebs fanden an folgenden Terminen statt: 18.04.2016 und 27.03.2018.

Sofern nur ein Kontrolldatum genannt ist, gab es entweder bisher nur eine Kontrolle in diesem Betrieb oder weitere Kontrollen unterliegen der Ausschlussfrist nach § 3 S.1 Nr. 1 Buchstabe e VIG (Informationen, die vor mehr als fünf Jahren seit der Antragstellung entstanden sind).

Dabei gab es Beanstandungen. Den jeweiligen Kontrollbericht fügen wir als Anlage bei.

Sofern nur ein Bericht beigelegt ist, gab es bei der anderen Kontrolle keine Beanstandungen oder diese unterliegt der Ausschlussfrist nach § 3 S.1 Nr. 1 Buchstabe e VIG (Informationen, die vor mehr als fünf Jahren seit der Antragstellung entstanden sind).

Bitte beachten Sie, dass auch Behördenmitarbeiter/innen ein Recht auf Wahrung ihrer Daten haben. Falls Sie dieses Schreiben veröffentlichen oder weitergeben, müssen von Ihnen sämtliche personenbezogenen Daten geschwärzt werden. Dies gilt auch für Telefonnummern und E-Mail-Adressen.

Mit freundlichen Grüßen

- Dieses Schreiben wurde maschinell erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig. -

Öffnungszeiten

Mo. – Fr. 08:00 – 12:00 Uhr
und Do. 14:00 – 17:30 Uhr
Bitte Termine vereinbaren

Telefon
Telefax
Internet
E-Mail

089 6221-0
089 6221-2278
www.landkreis-muenchen.de
poststelle@lra-m.bayern.de

Bankverbindungen

KSK München Starnberg Ebersberg
IBAN DE29 7025 0150 0000 0001 09
SWIFT-BIC BYLADEM1KMS

Postbank München

IBAN DE06 7001 0080 0048 1858 04
SWIFT-BIC PBNKDEFF

Kontrolle Fachbereich Lebensmittel/FLHY - Ergebnisprotokoll

LRA München

Betrieb: ██████████ Gasthof Neuwirt

Anschrift: Garching
(Standort) Münchener Str. 10
85748 Garching b. München

Art der Kontrolle: planmäßige Routinekontrolle vom 27.03.2018

Schwerpunkt(e):

Kontrollierte Lebensmittelbetriebsart(en): Speisegaststätte

Gesamtergebnis: Verstoß

Verstöße:	Kontrollbereich
<p>1. 01.01 Die Tellerschranke waren leicht verschmutzt. 01.02 Die Mikrowelle war leicht verschmutzt. 01.03 Bei einen Karottensalt lag die Greifzange mit dem Griff im Salst (Saladette) 01.04 Der Kühlisch beim Salatposten war im hinteren Innebereich teilweise stark verschmutzt. 01.05 Die Arbeitsfläche unter dem Hold o Mat, neben dem salatposten, war leicht verschmutzt. 01.06 In mehreren Schubladen die innen teilweise leicht verschmutzt waren lagerten teilweise verschmutzte Kleinteile. 01.07 In einem Unterbaufach lagerten verschmutzte Edelstahl- und Aluminiumdeckel bzw Bleche. 01.08 Der Sockel unterhalb des großen Bräters war teilweise verschmutzt. 01.09 Am Dunstabzug hingen fettropfen. 01.10 Das Fach unter der Fritteuse war verschmutzt. 01.11 Die Ausläufe der Bräter waren verschmutzt. 01.12 Die Innenseiten der Ablageverlängerungen an der Mittelzeile waren altverschmutzt. 01.13 Beim Fleischposten war ein Gully verschmutzt. Weiter waren alle Gullys in der Küche trocken und teilweise konnte man einen unangenehmen Geruch feststellen. Damit der geruchsverschluss richtig funktioniert muss in den Gullys Wasser sein. 01.14 In einem Küchenfach lagerte ein Cayennpfeffer dessen MHD Juni 2017 abgelaufen war. Die Packung war bereits aufgeblät. 01.15 In einer Küchenschublade lagerten verschmutzte Stechformen. 01.16 Im hinteren bereich war die Kuchendecke verschmutzt 01.17 Ein Pfannenwender hatte einen stark schadhaften Griff. 01.18 Der Kühlisch beim Fleischposten wird scheinbar überfüllt und somit berührt das Fleisch den Innenhimmel. Bei einer Schublade War der Innenhimmel mit einen weißlichen belag stark verschmutzt. Die Schubladen dürfen nicht mehr so befüllt werden, dass die Lebensmittel den Innenhimmel berühren. 01.19 Der Hold o Mat beim Fleischposten war im Innenbereich leicht</p>	<p>Küche</p>

Verstöße:	Kontrollbereich
<p>verschmutzt.</p> <p>01.20 Beim hackstock war der Bereich um das Metallband stark verschmutzt.</p> <p>01.21 In einem Unterbauschrank links neben dem Fleischposten war eine Kiste mit Reinigungsmitteln. Die Kiste war verschmutzt.</p> <p>01.22 Die Arbeitsfläche unterhalb des Kombidämpfer war im hinteren Bereich verschmutzt.</p> <p>01.23 Bei selbst eingefrorenen Lebensmitteln fehlte das Einfrierdatum.</p> <p>01.24 Beim Dosenöffner war der Dorn verschmutzt.</p> <p>01.25 Im Raum lagerte ein erheblich schadhafte Küchensieb.</p> <p>01.26 Zwei Schneidbretter lagerten am Fußboden.</p> <p>01.27 der Aufzugsschacht war verschmutzt.</p> <p>Verstoß gegen § 3 Satz 1 Lebensmittelhygiene-Verordnung</p>	
<p>2. 02.01 Ein Fliesenschaden war beim Sockel unterhalb der Eingangstür.</p> <p>02.02 Das Licht im Kühlraum war nicht ausreichend.</p> <p>02.03 Im hinteren Bereich war ein Fugenschaden im Eck zu sehen.</p> <p>02.04 Die Fliesenfugen waren teilweise schwarz verfärbt.</p> <p>02.05 Das Ventilatorgitter war erheblich verschmutzt.</p> <p>02.06 Die Regalbretter waren teilweise verschimmelt.</p> <p>02.07 Die warentrennung zwischen reinen und unreinen Lebensmitteln wurde nicht richtig eingehalten.</p> <p>Verstoß gegen § 3 Satz 1 Lebensmittelhygiene-Verordnung</p>	Kühlraum
<p>3. 03.01 Im Raum war ein Holzregal das verschmutzt war. Das Regal selbst ist nicht leicht zu reinigen.</p> <p>03.02 Der Kühl Tisch war innen leicht verschmutzt.</p> <p>Verstoß gegen § 3 Satz 1 Lebensmittelhygiene-Verordnung</p>	Schankraum Saal
<p>4. 04.01 Im raum Waren Holzregale die nicht leicht zum reinigen sind. Die Regale selbst waren teilweise mit Mäusekot verschmutzt.</p> <p>04.02 In einer Kiste lag eine angenagte Packung mit Kichererbsen. In den Kichererbsen war ein Boller Mausekot gelegen.</p> <p>Verstoß gegen § 3 Satz 1 Lebensmittelhygiene-Verordnung</p>	Lagerraum
<p>5. 05.01 Der Fußboden war teilweise stark verschmutzt. Besonders stark verschmutzungen waren im Bereich der Zapfstelle für Alkoholfreie Erfrischungsgetränke und unter den Regalen.</p> <p>05.02 Teilweise waren Holzregale vorhanden, die nicht leicht zu reinigen sind.</p> <p>Verstoß gegen § 3 Satz 1 Lebensmittelhygiene-Verordnung</p>	Kellergang
<p>6. 06.01 Die Deckenplatte zwischen Decke und Verdampfer war stark schadhafte.</p> <p>Verstoß gegen § 3 Satz 1 Lebensmittelhygiene-Verordnung</p>	Bierkeller Alt
<p>7. 07.01 Im Personalumkleideraum war der Gully verschmutzt.</p> <p>Verstoß gegen § 3 Satz 1 Lebensmittelhygiene-Verordnung</p>	Personaltoilette
<p>8. 08.01 Der Fußboden war leicht verschmutzt.</p> <p>08.02 An einer Stelle war Schimmel an der Wand zu sehen.</p> <p>08.03 An einer Stelle fehlte der Farbanstrich.</p> <p>Verstoß gegen § 3 Satz 1 Lebensmittelhygiene-Verordnung</p>	Getränk Kühlraum EG
<p>9. 09.01 Im Kühl Tisch wurde eine Leitung mit Montageschaum</p>	Schankraum Gastraum

Verstöße:	Kontrollbereich
<p>ausgespritzt. Der Montageschaum ist nicht leicht zu reinigen.</p> <p>09.02 Der Eiswürfelbereiter hatte im Innenbereich gelbliche schmierige Ablagerungen. An einer Stelle waren auch schwarze Flecken zu sehen.</p> <p>09.03 Der Bereich in dem der Eiswürfelbereiter steht war erheblich verschmutzt.</p> <p>09.04 Vom Schankbalken war das Zapfröhrchen für Wasser im Innenbereich mit einem hellbraunen schmierigen Belag verschmutzt gewesen.</p> <p>09.05 In der Speisekarte waren Fehler bezüglich der Kennzeichnung der Allergene und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Weiter wurden Säfte angeboten und teilweise Nektare und Fruchtsaftgetränke abgegeben. Die Speisekarte muss entsprechend überarbeitet werden.</p> <p>Verstoß gegen § 3 Satz 1 Lebensmittelhygiene-Verordnung</p>	