



# Landratsamt Aschaffenburg

Landratsamt Aschaffenburg • 63736 Aschaffenburg

## Fachbereich 32.4 - Gesundheitsrecht und Verbraucherschutz

Sachbearbeitung: [REDACTED]

Zimmer-Nr.: [REDACTED]

Telefon: 06021/394-[REDACTED]

Telefax: 06021/394-[REDACTED]

E-Mail: [gewerbeamt@Lra-ab.bayern.de](mailto:gewerbeamt@Lra-ab.bayern.de)

Internet: [www.landkreis-aschaffenburg.de](http://www.landkreis-aschaffenburg.de)

Postadresse: Bayernstr. 18, 63739 Aschaffenburg

Dienststelle: Hofgartenstr. 16, 63739 Aschaffenburg

Unsere Öffnungszeiten:

Montag - Freitag

08:00 – 12:00 Uhr

Donnerstag

14:00 – 17:00 Uhr

sowie nach Vereinbarung

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen  
32.4-514-Matz

Aschaffenburg,

16. August 2022

**Informationsgewährung nach Verbraucherinformationsgesetz (VIG);  
Ihr Antrag auf Informationsgewährung nach § 5 Abs. 3 Satz 1 VIG zum Betrieb „Zur Linde“  
in 63872 Heimbuchenthal, Hauptstraße 37;  
Übersendung der Kontrollberichte**

Anlage: 1 Kontrollbericht

Sehr geehrt [REDACTED]

wie mit Schreiben vom 14.07.2022 bereits mitgeteilt, hat sich das Landratsamt Aschaffenburg nach Prüfung Ihres Antrags vom 11.05.2022 auf Informationserteilung nach VIG für die Übermittlung der angeforderten Informationen entschieden.

Nunmehr dürfen wir Ihnen in der Anlage zu diesem Schreiben den Kontrollbericht der letzten lebensmittelrechtlichen Betriebskontrolle des Betriebs „Zur Linde“, Hauptstraße 37, 63872 Heimbuchenthal, zu Ihrer Kenntnisnahme übersenden.

Mit freundlichen Grüßen [REDACTED]

Verwaltungsamtsrat

Dienstgebäude:  
Hofgartenstr. 16  
63739 Aschaffenburg

Telefon: 06021 / 394 - 0  
Telefax: 06021 / 394 - 931

E-Mail: [Poststelle@Lra-ab.bayern.de](mailto:Poststelle@Lra-ab.bayern.de)

Erreichbar:  
Erreichbarkeit mit dem KFZ / ÖPNV:  
[www.landkreis-aschaffenburg.de/anfahrt/](http://www.landkreis-aschaffenburg.de/anfahrt/)



Konten der Kreiskasse Aschaffenburg  
Sparkasse Aschaffenburg-Alzenau  
IBAN: DE08 7955 0000 0000 0630 16  
BIC: BYLADEM1ASA

Raiffeisenbank Aschaffenburg eG  
IBAN: DE68 7956 2514 0001 4168 80  
BIC: GENODEF1AB1



BAYERISCHER  
UNTERMAIN

BAYERN IN RHEIN-MAIN

## Vollzug des Lebensmittelrechts; Betriebskontrolle

Betrieb: „Zur Linde“  
Hauptstr. 37, 63872 Heimbuchenthal  
Betreiber: Herr Thomas Schreck  
Kontrolldatum: 02.10.2017 von 13:10 bis 15:00 Uhr  
02.10.2017 von 19:05 bis 20:55 Uhr  
Art der Kontrolle: Beschwerdekontrolle  
Nachkontrolle

...

am 02.10.2017 wurde in der Zeit von 13:10 bis 15:00 Uhr in o.g. Betrieb eine Beschwerdekontrolle der Lebensmittelüberwachung des Landratsamts Aschaffenburg durchgeführt.

Hierbei wurden gravierende Mängel in der Betriebshygiene festgestellt, so dass eine Grundreinigung der Küche und des Schankbereichs sowie eine Entsorgung von Putenfleisch und Schweinefleisch seitens der Lebensmittelüberwachung mündlich angeordnet wurden. Darüber hinaus fand am Abend des 02.10.2017 eine Nachkontrolle in o.g. Betrieb statt (siehe unten...).

Bei der Kontrolle in der Zeit von 13:10 bis 15:00 Uhr wurden folgende Mängel festgestellt (...):

### 1. Küche

- 1.1. Zum Zeitpunkt der Kontrolle wurde Abfall in offenen Behältnissen gelagert. Durch die offenen Behältnisse und die damit verbundene höhere Geruchsbelastung wurden Schädlinge verstärkt angelockt.
- 1.2. Im Küchenbereich oberhalb eines Arbeitstischs war eine Fliegenklebefalle vorhanden, auf der sich bereits zahlreiche Fliegen befanden. Dieser Punkt wurde bereits in der Kontrolle am 24.06.2014 durch ... festgestellt.
- 1.3. In einer Nische hinter der Geschirrspülmaschine konnten Spinnweben und Verschmutzungen im Bodenbereich festgestellt werden.
- 1.4. Auf dem Fensterbrett im Spülbereich konnten zum Zeitpunkt der Kontrolle tote Fliegen und Schmutzanhaftungen vorgefunden werden.
- 1.5. Die Spülbrause war im Bereich des Griffs stark durch festanhaftende, klebrige grünlich-schwarze Beläge verunreinigt.
- 1.6. Die Spülmaschine war in den Spülschattenbereichen durch einen rotschmierhefeartigen Belag verunreinigt. Dieser Punkt wurde bereits in der Kontrolle am 24.06.2014 durch ... beanstandet.
- 1.7. Der Tellerwärmeschrank war im Bodenbereich als auch im gesamten Innenbereich erheblich durch schwarz-krustige Ablagerungen verunreinigt.

- 1.8. Ein Mixstab war bereits im Kabelbereich stark beschädigt bzw. die Schutzverkleidung war um die Stromkabel abgerissen. Zudem wurde dieser zwischen den Arbeitsschritten auf einer leeren Eierkartonage abgelegt. Eine Kontamination mit Krankheitserregern (z.B. Salmonellen) war nicht auszuschließen.
- 1.9. Sämtliche Schubladen als auch Dichtungsgummis waren zum Zeitpunkt der Kontrolle stark im Innen- als auch im Außenbereich durch alte Lebensmittelreste, verschmierte Fette/Öle, verschüttete, klebrige Soßen etc. verunreinigt.
- 1.10. Die Untertischkühlung der Saladette war erheblich durch verschmutztes Tauwasser, schwarzschimmelähnliche Beläge, alte, vertrocknete Lebensmittelreste und klebrige Ablagerungen verunreinigt. Zudem waren die Dichtungsgummis als auch der Außengriffbereich stark durch schwarz-klebrige Beläge verunreinigt.
- 1.11. Im Eingangsbereich zur Küche konnten auf einem Ablagebrett mehrere betriebsfremde Gegenstände (z.B. „Kytta-Balsam f“, „florena Handcreme“ etc.) vorgefunden werden.
- 1.12. Auf einem weiteren Fensterbrett der Küche wurde frischer Schnittlauch in einem Pflanztopf aufbewahrt.
- 1.13. An einem Fenster im Küchenbereich blätterte die Lackierung ab.
- 1.14. Zum Zeitpunkt der Kontrolle wurden in einer Tiefkühltruhe Lebensmittel vorgefunden, welche nicht in geeigneten Umhüllungen eingefroren wurden bzw. nicht abgedeckt gelagert wurden.
- 1.15. Die Kippbratpfanne als auch die zugehörigen Scharniere und Halterungen waren stark durch schwarz-klebrige Anhaftungen verunreinigt.
- 1.16. In einem Spalt hinter den Herden konnten schwarz-klebrige Ablagerungen im Bodenbereich vorgefunden werden.
- 1.17. Die notwendige Warmwasserzufuhr am Handwaschbecken stellte sich trotz längeren Wasserflusses nicht ein.  
Dieser Mangel wurde in der Kontrolle am 24.06.2014 durch ... beanstandet.
- 1.18. Der Spender für die Einmalhandtücher war leer, eine ordnungsgemäße Handhygiene war somit nicht möglich.
- 1.19. Die Silikonfugen am Spülbecken der Küche waren durch schwarzschimmelähnliche Beläge verunreinigt.
- 1.20. Auf sämtlichen Schränken, Regalen und Ablagen im Küchenbereich konnte Fliegenkot vorgefunden werden.
- 1.21. Im Bereich der Küchenmaschine war ein alter, erheblich verschlissener, beschädigter und verunreinigter Gaststubenstuhl vorhanden.  
Behebung: Der Stuhl ist dauerhaft zu entfernen und durch ein geeignetes, beständiges Gastronomiemobiliar zu ersetzen.  
Dieser Mangel wurde bereits in der Kontrolle am 24.06.2014 durch ... festgestellt.
- 1.22. Die Speiseeistruhe war im Bereich der Deckelführung durch alte Schmutzanhaftungen verunreinigt.  
Dieser Mangel wurde bereits in der Kontrolle am 24.06.2014 durch ... beanstandet.

- 1.23. Die Lebensmittelbehälter (z.B. Eis-Topping-Flaschen) waren im Untertischkühlungsbereich der Saladette erheblich durch alte Produktreste verklebt.
- 1.24. Im Deckenbereich oberhalb des Kühlhauses der Küche befanden sich mehrere Spinnweben.
- 1.25. Der Dichtungsgummi eines Tiefkühlschranks war erheblich durch schwarzschimmelähnliche Ablagerungen verunreinigt.
- 1.26. Unterhalb des Spülbereichs konnten an den Abflussrohren und an den sich in diesem Bereich befindlichen Wänden erhebliche Schmutzablagerungen vorgefunden werden.
- 1.27. An einigen Elektroinstallationen (z.B. Schutzabdeckungen für Steckdosen) konnten Beschädigungen festgestellt werden.
- 1.28. An einigen Bedarfsgegenständen (z.B. Topfwender) konnten Beschädigungen an den Griffen festgestellt werden.
- 1.29. Die notwendige Warmwasserzufuhr am Handwaschbecken stellte sich trotz längeren Wasserflusses nicht ein.  
Dieser Mangel wurde bereits in der Kontrolle am 24.06.2014 durch ... beanstandet.

## 2. Tageskühlzelle im Küchenbereich

- 2.1. In den Kühlräumen wurden in unmittelbarer Nähe von unverpackten, leicht verderblichen Lebensmitteln (z.B. unverpacktes Fleisch, Süßspeisen) mikrobiologisch problematische Produkte gelagert (frische Hähnchen). Eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel war nicht auszuschließen.  
Behebung: Um eine nachteilige Beeinflussung von anderen Lebensmitteln zu vermeiden, müssen mikrobiologisch problematische Lebensmittel getrennt von anderen Lebensmitteln gelagert werden. Dies kann durch ein sachgerechtes Verpacken oder Abdecken der Lebensmittel in entsprechenden für Lebensmittel geeigneten Kunststoffboxen gewährleistet werden.
- 2.2. Im Ecken- und Kantenbereichen des Kühlhauses konnten vermehrt schwarzschimmelähnliche Ablagerungen vorgefunden werden.
- 2.3. Der Bodenbereich des Kühlhauses war erheblich durch eine ölig-klebrige Schicht verunreinigt.
- 2.4. Im Fleischkühlhaus wurde frisches Putenfleisch im gleichen Behälter gelagert, in dem auch Schweinefleisch aufbewahrt wurde.  
Die beiden Fleischsorten wurden auf Anordnung der Lebensmittelüberwachung entsorgt.
- 2.5. Mehrere Eimer mit Soßen etc. wurden nicht abgedeckt in einem Regal gelagert.
- 2.6. Das Ventilatorschutzgitter sowie der Lüfter des Kühlaggregats waren zum Kontrollzeitpunkt verschmutzt. Der auf dem Kühlaggregat anhaftende, schwarzschimmelähnliche Belag wurde somit im Kühlraum verteilt.  
Behebung: Gitter und Lüfter sind gründlich zu reinigen und künftig sauber zu halten. Die Reinigung hat in regelmäßigen Abständen stattzufinden und ist mit in den Reinigungsplan zu integrieren.
- 2.7. Der Fußboden war erheblich verunreinigt.

3. Topflagerraum ehemalige Spülküche
  - 3.1. Der Fußboden des Topflagers war erheblich verunreinigt.
  - 3.2. Ein bereits gereinigter Gemüsehobel war nicht vollständig gereinigt, alte Produktreste hafteten noch immer an den Schneidemessern.
4. Schankbereich
  - 4.1. Die Schanktheke war im Innenbereich und an den Ausziehschubladen erheblich durch alte, klebrige und weißschimmelähnliche Ablagerungen verunreinigt. Es wurde eine Grundreinigung angeordnet.
5. Lebensmittellagererraum
  - 5.1. Die Wände waren z.T. durch schwarzsimmelähnliche Ablagerungen verunreinigt.
  - 5.2. Der Fußboden war verunreinigt.
6. Personaltoilette
  - 6.1. Die Personaltoilette war zum Zeitpunkt der Kontrolle erheblich verunreinigt. Das Handwaschbecken wies zudem schmierig-schleimige Ablagerungen im Bereich des Warmwasseranschlusses auf.
  - 6.2. Der Fußboden war verunreinigt.
  - 6.3. Ein Stoffhandtuch war erheblich durch Fingerschmutz verunreinigt.
  - 6.4. Im Bereich des Handwaschbeckens fehlten zum hygienischen Händetrocknen Einmalhandtücher (z.B. Papierhandtücher).
7. Nebenraum
  - 7.1. Der Gangbereich, in dem sich die Umkleidespinde befanden, war zum Kontrollzeitpunkt verschmutzt und mit Kisten und Kartonagen zugestellt.
  - 7.2. An der Wand konnten schwarzsimmelähnliche Ablagerungen vorgefunden werden.
8. Gefrierzelle
  - 8.1. Die Tiefkühlzelle war unaufgeräumt und unübersichtlich. Kisten, Kartonagen, Verpackungsmaterial etc. lagerten durcheinander in den Regalen.
  - 8.2. Der Fußboden war verunreinigt.
9. Vorraum vor Kühlzelle
  - 9.1. Der Boden- / und Wandbereich vor den Kühlzellen war durch schwarzsimmelähnliche Ablagerungen verunreinigt. Zudem rieselte der Putz zu Boden.
10. Wein-/Spirituosenlagerbereich mit Gangbereich
  - 10.1. Im hinteren Lagerbereich (hinter den Kühlhäusern) waren einige Wände noch nicht vollständig verputzt.

## 11. Getränk Kühlraum

- 11.1. Die Decke war mit einem schwarzschimmelähnlichen Belag stellenweise überzogen.
- 11.2. An einer seitlich angebrachten Holzlatte konnte erheblicher Schimmelbefall festgestellt werden.
- 11.3. Der Fußboden war verunreinigt.
- 11.4. Das Ventilatorschutzgitter war verunreinigt.

Am 02.10.2017 fand in der Zeit von 19:05 bis 20:55 Uhr eine Nachkontrolle des o.g. Betriebs statt. Hierbei wurde festgestellt, dass die o.g. Hygienemängel beseitigt waren.

...