

EINGEGANGEN

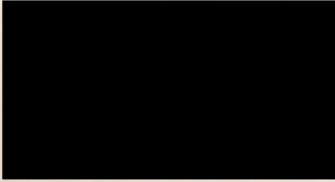
11. Aug. 2022

Stadt Heidelberg Postfach 10 55 20 69045 Heidelberg

Amt / Dienststelle
**Bürger- und Ordnungsamt
Veterinärabteilung**

Verwaltungsgebäude
Bergheimer Str. 69

Bearbeitet von



Datum und Zeichen Ihres Schreibens

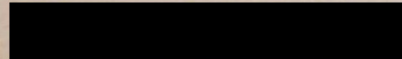
Unser Zeichen
15.42



E-Mail
veterinaeramt@heidelberg.de

Datum
09.08.2022

**Verbraucherinformationsgesetz (VIG);
Hier: Ihr Antrag vom 12.06.2022 auf Herausgabe von
Informationen zum Betrieb „Jiumei“, Im Neuenheimer Feld 370,
69120 Heidelberg**



bezüglich Ihrer o. g. Anfrage geben wir Ihnen folgende
Informationen:

zu Frage 1:

Die beiden letzten lebensmittelrechtlichen Überprüfungen im Betrieb
„Jiumei“ fanden am 23.03.2022 und am 14.04.2022 statt.

Zu Frage 2:

Die in Zusammenhang mit der Betriebsüberprüfung vom 23.03.2022
festgestellten nicht zulässigen Abweichungen i. S. d. § 2 Abs. 1 VIG
sind der beigefügten, geschwärzten Mehrfertigung der Verfügung
vom 28.03.2022 zu entnehmen.

Bei der Betriebsüberprüfung am 14.04.2022 wurden keine
unzulässigen Abweichungen festgestellt.

Die Beantwortung Ihrer Anfrage erfolgt aus Datenschutzgründen nur
postalisch.

Hinweis:

- Diese VIG-Auskunft dient zu Ihrem privaten Gebrauch. Die
weitere Verwendung erhaltener Informationen durch den
Verbraucher wird durch das VIG nicht geregelt. Eine
Weiterverwendung bzw. Weitergabe der Informationen erfolgt

Stadt Heidelberg
Postfach 10 55 20
69045 Heidelberg

Bürgerservice:
Telefon 06221 58-10580
Telefax 06221 58-10900
stadt@heidelberg.de

Sparkasse Heidelberg
IBAN: DE14 6725 0020 0000 0240 07
BIC: SOLADES1HDB

So erreichen Sie uns:
Buslinie 34, 35
Straßenbahnlinie 26
(Campus Bergheim)

EBENWÄRTIG
1.1.18.2022

daher in Ihrer eigenen Verantwortung, wobei Sie dabei das geltende Recht zu beachten haben.

- Im Hinblick auf die mit der Informationsplattform „Topf-Secret“ verbundene kontroverse Diskussion können wir Sie nur vorsorglich darauf hinweisen, dass Sie, wie bei allen Meinungsäußerungen über Dritte, von diesen rechtlich auf Unterlassung in Anspruch genommen werden können. Die Beantwortung der Rechtsfrage, ob derartige Ansprüche im Einzelfall gerechtfertigt sind, liegt nicht im Aufgabenbereich der Verwaltung und ist daher auch nicht Gegenstand der vorliegenden behördlichen Auskunft. Im Rechtsverhältnis zwischen den Beteiligten liegt die rechtsverbindliche Klärung solcher Rechtsfragen bei den zuständigen Gerichten.

Mit freundlichen Grüßen

Anlage:

- Mehrfertigung der Verfügung zur Kontrolle vom 23.03.2022, geschwärzt

Stadt Heidelberg Postfach 10 55 20 69045 Heidelberg



Datum und Zeichen Ihres Schreibens

Unser Zeichen
15.42

Amt / Dienststelle
**Bürger- und Ordnungsamt
Lebensmittelüberwachung**
Verwaltungsgebäude
Bergheimer Str.69

Bearbeitet von

Zimmer

Telefon

Telefax
06221 58-48320

E-Mail
veterinaeramt@heidelberg.de

Datum
28. März 2022

Lebensmittelüberwachung

Hier: Kontrollen [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] 23.03.2022

im Betrieb: „JIUMEI“, Im Neuenheimer Feld 370, 69120 Heidelberg



es ergeht folgende

Verfügung:

1. In der Theke ist das Spülbecken zu reinigen und dauerhaft sauber zu halten.
2. Der Bubbletea-Bereich ist zu reinigen und dauerhaft sauber zu halten.
3. In der Küche ist der offene Deckenbereich instand zu setzen.
4. Sämtliche Gummidichtungen im Küchenbereich sind instand zu setzen.
5. Der Boden unter dem Küchenmobiliar ist zu reinigen und dauerhaft sauber zu halten.
6. Die Bohrlöcher im Wandbereich der Küche sind instand zu setzen.
7. Die Silikonfugen im Spülbereich sind instand zu setzten.
8. Der Bodenablauf in der Küche ist zu reinigen und dauerhaft sauber zu halten.

Stadt Heidelberg
Postfach 10 55 20
69045 Heidelberg

Bürgerservice:
Telefon 06221 58-10580
Telefax 06221 58-10900
stadt@heidelberg.de

Konto: 24 007
Sparkasse Heidelberg
BLZ: 672 500 20

IBAN: DE14 6725 0020 0000 0240 07
BIC: SOLADES1HDB

So erreichen Sie uns:
Buslinie 34 u.-. 35
Straßenbahnlinie 26
(Römerstraße)

Öffnungszeiten:
Montag, Freitag 8.00 - 12.00 Uhr
Dienstag, Donnerstag 8.00-16.00 Uhr
Mittwoch 8.00-17.30 Uhr

9. Der Bereich hinter der Abzugshaube ist zu reinigen und dauerhaft sauber zu halten.
10. Die Kühlhäuser sind innen zu reinigen und dauerhaft sauber zu halten.

[REDACTED]

[REDACTED]

13. [REDACTED]

Begründung:

I.

[REDACTED]

[REDACTED] baulichen und hygienischen Mängel festgestellt welche zur Nachkontrolle am 23.03.2022 teilweise noch nicht beseitigt waren. Insbesondere wurde bei der Nachkontrolle festgestellt, dass:

- im Thekenbereich das Spülbecken verkalkt und der Bereich Bubbletea komplett verschmutzt war,
- in der Küche:
blättert Farbe/Putz im Deckenbereich ab, die Gummidichtungen sind versport bzw. defekt, der Boden unter dem Mobiliar ist verschmutzt, der Wandbereich ist durch Bohrlöcher „offen“, die Silikonfugen im Spülbereich sind versport, der Bodenablauf verfettet ist, der Bereich hinter der Abzugshaube massiv verfettet ist,
- im Keller die Kühlhäuser innen verschmutzt sind.

[REDACTED]

II.

Nach Art. 4 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 haben Lebensmittelunternehmer im Sinne von Art. 3 Nr. 3 VO (EG) Nr. 178/2002, die außerhalb der eigentlichen Primärproduktion auf Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln tätig sind, die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang II zu erfüllen.

Dazu gehört u.a., dass Betriebsstätten und Räumlichkeiten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird bzw. in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden, so konzipiert und angelegt sind, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während den Arbeitsgängen vermieden werden.

Eine gute Lebensmittelhygiene bezeichnet nach Art. 2 Abs. 1a VO (EG) Nr. 852/2004 die Maßnahmen und Vorkehrungen, die notwendig sind, um Gefahren unter Kontrolle zu bringen und zu gewährleisten, dass ein Lebensmittel unter Berücksichtigung seines Verwendungszwecks für den menschlichen Verzehr tauglich ist.

Eine Kontamination ist entsprechend der Definition in Art. 2 Abs. 1f VO (EG) Nr. 852/2004 das Vorhandensein oder Hereinbringen einer Gefahr. Unter Gefahr ist gemäß Art. 2 Abs. 2 VO (EG) 852/2004 i. V. m. Art. 3 Nr. 14 VO (EG) 178/2002 ein biologisches, chemisches oder physikalisches Agens in einem Lebensmittel oder ein Zustand eines Lebensmittels zu verstehen, der eine Gesundheitsbeeinträchtigung verursachen kann.

Anhang II Kapitel I der VO (EG) Nr. 852/2004 trifft Regelungen für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Demnach müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kap. I Nr. 1 der VO (EG) Nr. 852/2004 stets sauber und instandgehalten sein. Sie müssen gem. Nr. 2 so angelegt und konzipiert sein, dass die Ansammlung von Schmutz vermieden wird, Reinigung bzw. Desinfektion möglich ist und eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist.

Zum Zeitpunkt der Kontrolle bestanden Mängel in Ihren Betriebsräumen, die den Reinigungs- und Instandhaltungsvorschriften des Kap. I Nr. 1 der VO (EG) Nr. 852/2004 entgegenstehen. So waren in der Theke das Spülbecken verkalkt und der Bubbletea-Bereich komplett verschmutzt. In der Küche war der Boden unter dem Mobiliar verschmutzt, der Bodenablauf und der Bereich hinter der Abzugshaube verfettet. Die Kühlhäuser im Keller waren im Innenbereich verschmutzt. Dies verstößt gegen die oben genannte Reinigungsvorschrift. Die genannten Bereiche sind daher zu reinigen und dauerhaft sauber zu halten (vgl. Anordnung Nr. 1, 2, 5, 8, 9 und 10). Weiterhin waren die Gummidichtungen im Küchenbereich sowie die Silikonfugen im Spülbereich versport bzw. defekt. Dies verstößt gegen die o.g. Instandhaltungsvorschrift. Die Dichtungen bzw. Fugen sind instand zu setzen (vgl. Anordnung 4 und 7).

Anhang II Kapitel II der VO (EG) Nr. 852/2002 trifft besondere Regelungen für Räume in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden. Diese müssen gem. Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kap. II der VO (EG) Nr. 852/2004 so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während den Arbeitsgängen vermieden werden.

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kap. II Nr. 1b der VO (EG) Nr. 852/2004 sind Wandflächen in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein. Im Wandbereich der Küche sind offene Bohrlöcher vorhanden. Dies genügt den genannten Anforderungen nicht, die Wand ist daher instand zu setzen (vgl. Anordnungen Nr. 6).

Gem. Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Kap. II Nr. 1c) VO (EG) 852/2004 sind Decken so zu bearbeiten, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden kann. Im Deckenbereich der Küche blättern Farbe und Putz ab. Damit genügt die Decke den obigen Anforderungen nicht und ist instand zu setzen (vgl. Anordnungen Nr. 3).

III.

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

Rechtsbehelfsbelehrung:

Gegen diesen Bescheid kann innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe bei der Stadt Heidelberg (Bürger- und Ordnungsamt, Bergheimer Straße 69, 69115 Heidelberg) Widerspruch eingelegt werden.

Mit freundlichen Grüßen

i.A.

[REDACTED]