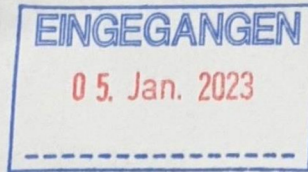
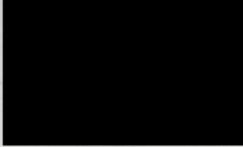




Landratsamt Würzburg · Postfach · 97067 Würzburg



Unser Zeichen:
FB62-5142.01.03-VIG0032022
(Bitte bei Antwort angeben)

Ihr Zeichen:
Ihre Nachricht vom:

Ansprechpartner:

Telefon: 0931 8003-
Fax: 0931 8003-
E-Mail: verbraucherschutz@lra-wue.bayern.de
Zimmer-Nr.

Würzburg, 04.01.2023

Informationsgewährung nach Verbraucherinformationsgesetz (VIG)

hiermit erhalten Sie die gewünschten Informationen zum Antrag vom 24.11.2022 nach dem VIG:

- Kontrollbericht vom 22.08.2019 zur lebensmittelrechtlichen Überprüfung am 20.08.2019

Die festgestellten Mängel wurden zwischenzeitlich behoben. Die Metzgerei wurde am 01.05.2022 dauerhaft geschlossen.

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



Anlage:
1 Kontrollbericht

Hausanschrift
Leistenstraße 87
97082 Würzburg
verbraucherschutz@lra-wue.bayern.de
www.landkreis-wuerzburg.de

Öffnungszeiten
Mo. - Fr. 7:30 - 12:00 Uhr
Mo. + Do. 14:00 - 16:30 Uhr

Sie erreichen uns
Ab Hauptbahnhof mit Straßenbahnlinie 4 oder 5
Sanderring umsteigen in Buslinie 17 bis
Haltestelle Schöllhammerweg

Bankverbindungen
Sparkasse Mainfranken Würzburg
IBAN DE36 7905 0000 0042 2303 83
BIC BYLADEM1SWU

VR-Bank Würzburg eG
IBAN DE92 7909 0000 0006 1817 32
BIC GENODEF1WU1
Gläubiger-ID DE04WUE00000033847

ENTWURF

am 22.08.19
WÜRZBURG WÜRZBURG CMA

Landratsamt Würzburg · Postfach · 97067 Würzburg

Unser Zeichen:
FB14-514-0095618-220819-CMA
(Bitte bei Antwort angeben)

Ihr Zeichen:
Ihre Nachricht vom:

Ansprechpartner:
[REDACTED]

Telefon: 0931/8003-[REDACTED]
Fax: 0931/8003-[REDACTED]
E-Mail: verbraucherschutz@lra-wue.bayern.de
Zimmer-Nr. [REDACTED]

[REDACTED]
Schank-u. Speisewirtschaft/ Beherbergung/Metzgerei
"Zum Kirschbaum"
Würzburger Str. 18
97228 Rottendorf

Würzburg, 22.08.2019

Betriebskontrolle

Betrieb: [REDACTED] Schank-u. Speisewirtschaft/ Beherbergung/Metzgerei "Zum Kirschbaum"
Würzburger Str. 18, 97228 Rottendorf
Risikobetriebsart: Fleischerei/Metzgerei ohne Schlachthaus
Kontrolldatum: 20.08.2019
Art der Kontrolle: planmäßige Routinekontrolle
Durchführender: [REDACTED]
Beteiligte (Betrieb): [REDACTED]

Sehr geehrte Damen und Herren,

am 20.08.2019 wurde in o.g. Betrieb eine Kontrolle durchgeführt.

Hierbei wurden folgende Mängel festgestellt:

1. Küche

Es fehlten teilweise hygienisch einwandfreie Abfallbehälter mit dichtschießendem Deckel.
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. VI Nr. 2 / Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Behebung: Die Abfälle sind in verschließbaren Behältern zu lagern, die angemessen gebaut sind, einwandfrei instandgehalten sowie leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sind.

2. Küche

Die Aufschnittmaschine war leicht verunreinigt.
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a / Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Behebung: Die Aufschnittmaschine ist zu reinigen.

3. Küche

Die Außentür war nicht geschlossen, dadurch waren die Lebensmittel einer Kontaminationsgefahr ausgesetzt.
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 / Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Behebung: Die Tür ist geschlossen zu halten.

Hausanschrift
Leistenstraße 87
97082 Würzburg
verbraucherschutz@lra-wue.bayern.de
www.landkreis-wuerzburg.de

Sie erreichen uns
Ab Hauptbahnhof mit Straßenbahnlinie 4 oder 5
Sonderung umsteigen in Buslinie 17 bis
Haltestelle Scholhammerweg

Bankverbindungen
Sparkasse Mainfranken Würzburg
IBAN DE36 7905 0000 0042 2303 83
BIC BYLADEM1SWU

Öffnungszeiten
Mo - Fr 7:30 - 12:00 Uhr
Mo + Do 14:00 - 16:30 Uhr

VR-Bank Würzburg eG
IBAN DE52 7906 0000 0006 1817 32
BIC GENODEF1WU1
Gläubiger-ID DE04WUE00000033847

4. Küche

Der Sahnebläser war verunreinigt.

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

Behebung: Der Sahnebläser ist zu reinigen.

5. Küche

Das Mikrowellengerät war verunreinigt.

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

Behebung: Das Mikrowellengerät ist zu reinigen.

6. Küche

Es wurde frischer Fisch bei einer zu warmen Temperatur (Sollwert: nicht mehr als +2° C oder unter schmelzendem Eis) in den Verkehr gebracht.

Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 5 / Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Behebung: Der frische Fisch ist bei höchstens +2° C oder unter schmelzendem Eis vorrätig zu halten.

7. Küche

Der Türgriff der Kühltheke war verunreinigt.

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

Behebung: Der Türgriff ist zu reinigen.

8. Spülküche

Die Geschirrspülmaschine war am Arm und in der Türfuge verunreinigt.

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

Behebung: Die Geschirrspülmaschine ist zu reinigen.

9. Schankraum mit Frühstücksbuffet

Die Schubladen des Kühltesens waren verunreinigt. Im hinteren Bereich fanden sich verschiedene beschädigt Lebensmittelverpackungen.

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

Behebung: Die Schubladen des Kühltesens sind zu reinigen.

10. Schankraum mit Frühstücksbuffet

Es wurden unverpackte Lebensmittel in den Verkehr gebracht, die mangels einer geeigneten Abtrennung (Hustenschutzvorrichtung) nicht vor einer nachteiligen Beeinflussung/Kontamination durch Kunden geschützt waren.

Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 / Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Behebung: Die angebotenen Lebensmittel sind durch geeignete Vorrichtungen vor nachteiligen Beeinflussungen durch Kunden zu schützen.

11. Gastraum

Es wurden Lebensmittel mit einem Gehalt eines oder mehrerer Zusatzstoffe/s in den Verkehr gebracht, ohne die Zusatzstoffe vollständig in der Speise- und Getränkekarte kenntlich zu machen.

§ 9 Abs. 1 i.V.m. Abs. 6 Nr. 5 / Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

Behebung: Der Gehalt an kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffen ist in der Bezeichnung des Lebensmittels auf der Speise- und Getränkekarte anzugeben. Die vorgeschriebenen Angaben können in Fußnoten angebracht werden, wenn bei der Verkehrsbezeichnung auf diese hingewiesen wird.

12. Gastraum

Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in Verkehr gebracht, ohne die Allergene vollständig anzugeben.

§ 4 Abs. 2 Nr. 1 i.V.m. Abs. 3 / Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung

Behebung: Für Lebensmittel, die zum Verkauf angeboten werden, sind die Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, anzugeben.

13. Bierkeller (Kellerraum)

Es wurden Lebensmittelbehälter auf dem Boden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden. Dadurch bestand die Gefahr, dass sich Keime im weiteren Arbeitsprozess auf Lebensmittel übertragen und diese kontaminieren können.

Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 / Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Behebung: Behälter mit Lebensmitteln dürfen nicht direkt auf dem Fußboden gelagert werden. Es sind geeignete Untergestelle (Rolli, Regale, etc.) dafür einzusetzen.

14. Kühlraum LM Keller

Es wurde ein Gefäß mit überlagerter Tomatensoße vorgefunden.

Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 / Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Behebung: Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.

15. Wurstküche

Die maximal zulässige Höchsttemperatur von -18°C für die in der Tiefkühltruhe gelagerten Lebensmittel wurde überschritten.

Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 5 / Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Behebung: Die maximal zulässige Höchsttemperatur von -18°C für die in der Tiefkühltruhe gelagerten Lebensmittel ist einzuhalten.

16. Wurstküche

Der Anstrich des Rohres blätterte stellenweise ab.

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

Behebung: Die losen Teile sind zu entfernen.

17. Nebenraum (Belegstation Metzgerei)

Ein separates, von der erforderlichen Waschvorrichtung für Bedarfsgegenstände getrenntes, Reinigungsbecken für Lebensmittel fehlte.

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

Behebung: Es wurde vereinbart, die Lebensmittel nur noch in der Küche im dafür vorgesehenen Becken zu reinigen.

18. Fleisch- und Wurstabteilung Verkauf

Es wurden gebrauchte Eierkartonagen vorgehalten.

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

Behebung: Die Eierkartonagen sind Einmalgefäße und dürfen somit nicht zur Wiederverwendung geeignet.

19. Fleisch- und Wurstabteilung Verkauf

Es wurden verschieden Produkte (z.B. Salate) angeboten für die, die Allergene und Zusatzstoffe nicht angegeben wurden.

LMIDV und ZZuV (siehe oben)

Behebung: Allergene und Zusatzstoffe sind anzugeben.

20. Verkaufsraum Metzgerei

Es wurden leicht verderbliche Lebensmittel (belegte Brötchen) bei einer zu warmen Temperatur in Verkehr gebracht.

Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 5 / Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Behebung: Das Produkt bzw. das Lebensmittel ist bei der jeweiligen produktspezifischen Temperatur oder laut Herstellerangabe zu lagern.

21. Kühlraum Wurst

Der Lachs wurde in der Verpackung aufgetaut. Es besteht die Gefahr beim Auftauen zu Schmelzwasserberührung.

Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 / Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Behebung: Die zu tauenden Fischereierzeugnisse müssen so gelagert werden, dass eine Kontamination mit Schmelzwasser ausgeschlossen wird.

22. Kühlraum Fleisch

Der Deckenanstrich blätterte stellenweise ab.

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

Behebung: Die Decke ist instand zu setzen.

23. Tiefkühlraum

Es wurden tiefgefrorene Lebensmittel ohne eine Bezeichnung und ein Einfrierdatum vorrätig gehalten, so dass das Alter und damit die Verkehrsfähigkeit nicht einwandfrei zu bestimmen waren.

Art. 3 / Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Behebung: Lebensmittel die eingefroren werden, sind mit Angabe der Bezeichnung und des Datums des Einfrierens zu kennzeichnen.

Wir weisen Sie darauf hin, dass oben aufgeführte Mängel Punkt 1, 10, 11, 12, 16, 19 und 22 bis zum 15.08.2019 und die übrigen Mängel umgehend beseitigt werden müssen. Bei Zuwiderhandlung können von behördlicher Seite weitere Maßnahmen ergriffen werden.

Informationen zum Datenschutz finden Sie unter: www.landkreis-wuerzburg.de/datenschutz

Mit freundlichen Grüßen

