

foodwatch-Bericht 2017: Bayerisches Brot. Über den Ekel in bayerischen Bäckereien und das Schweigen der Behörden.

### Quellenverzeichnis zur Bäckerei Höflinger

Seite (PDF-Dokument)	Art der Quelle	Im foodwatch-Bericht zitierte Stellen
2	Schreiben der Landeshauptstadt München an foodwatch vom 05.04.2016	
3-6	Tabelle: Kontrollen in Höflinger-Filialen 2013-2015	Acht Filialen kontrolliert, drei davon ohne Beanstandungen (Seite 2)  Mängel in der Schädlingsbekämpfung, diverse Verunreinigungen, unzureichende Kennzeichnung von Allergenen, keine Information der Öffentlichkeit (Seite 3-5)
7-9	LGL-Gutachten vom 15.11.2016 zu „Quarkbällchen“	
10	Schreiben der Landeshauptstadt München an foodwatch vom 31.05.2017	Schreiben lag bei Redaktionsschluss noch nicht vor
11-15	Tabelle: Kontrollen in Höflinger-Filialen 2016	Tabelle lag bei Redaktionsschluss noch nicht vor

### Pressekontakt:

Andreas Winkler

E-Mail: [presse@foodwatch.de](mailto:presse@foodwatch.de)

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 - 290

EMGEANGEN AM 06. APR. 2016



Landeshauptstadt  
München  
Kreisverwaltungsreferat

Landeshauptstadt München, Kreisverwaltungsreferat  
Ruppertstr. 19, 80466 München

gegen Postzustellungsurkunde  
Fa. Foodwatch e.v.  
z. H. Frau Molling  
Brunnenstr. 181  
10119 Berlin

Hauptabteilung I  
Sicherheit und Ordnung, Gewerbe,  
Grundsatzangelegenheiten,  
Lebensmittelüberwachung

KVR-I/312

Ruppertstr. 19  
80466 München  
Telefon: 089 233-20302  
Telefax: 089 233-25539  
Dienstgebäude:  
Ruppertstr. 19  
Zimmer: 3057  
Sachbearbeitung:  
Herr Stessun  
marcus.stessun@muenchen.de  
Datum  
05.04.2016

Ihr Schreiben vom  
13.01.2016

Ihr Zeichen

Unser Zeichen  
KVR-I/312-Ste

Vollzug des Gesetzes zur Verbesserung der gesundheitsbezogenen  
Verbraucherinformation (VIG)

hier:

Antrag auf Informationsgewährung vom 13.01.16 nach dem Verbraucherinformationsgesetz  
(VIG) bezüglich des Produktionsbetriebes und allen zugehörigen Filialen der Fa. Höflinger  
Backwaren Vertriebsgesellschaft mbH, Pienzenauerstr. 53a, 81925 München

Anlage  
informationsgewährung

Sehr geehrte Damen und Herren,  
sehr geehrte Frau Molling,

mit Schreiben vom 13.01.16 stellten Sie einen Antrag auf Informationsgewährung nach dem  
VIG bezüglich der lebensmittelrechtlichen Kontrollen in den Filialen der Höflinger Backwaren  
Vertriebsgesellschaft mbH.

Im Nachgang zum Bescheid vom 22.02.16 erteilen wir Ihnen die in der Anlage befindlichen  
Informationen.

Mit freundlichen Grüßen

  
Stessun

U-Bahn: Linien U3, U6  
Haltestelle Poccistraße  
Bus: Linie 62  
Haltestelle Poccistraße

Öffnungszeiten:  
Mo, Mi, Fr 7.30-12.00 Uhr  
Di 8.30-12.00 und 14.00-18.00 Uhr  
Do 8.30-15.00 Uhr  
Internet:  
www.kvr-muenchen.de

## Anlage

### Informationen zu Höflinger Backwaren Vertriebsgesellschaft mbH, verschiedene Filialen im Stadtgebiet München, Hauptsitz Pienzenauerstr. 53a, D- 81925 München

Die Höflinger Backwaren Vertriebsgesellschaft mbH betreibt im Stadtgebiet München derzeit zehn Filialen. In der Filiale Dientzenhoferstr. 62, 80937 München wird zugleich ein Herstellungsbetrieb geführt. Allerdings findet hier jährlich nur von Mitte Oktober bis zum 18. Dezember Backbetrieb statt. Es wird in dieser Zeit ausschließlich Weihnachtsgebäck von der Firma Höflinger Backwaren Vertriebsgesellschaft mbH produziert.

Die Filialen der Firma Höflinger Backwaren Vertriebsgesellschaft mbH wurden zwischen 2014 und 2015 **18** mal kontrolliert. Die Ergebnisse der Kontrollen können der unten stehenden Auflistung entnommen werden.

Es kam in den Jahren 2014 und 2015 zu keinen Mängeln, die ein Bußgeld- oder Strafverfahren nach sich zogen.

Es wurden im Rahmen der Kontrollen 3 Proben entnommen.

#### Folgende Filialen blieben ohne Beanstandungen:

##### *Filiale Stuntzstr. 14, 81677 München Bogenhausen*

Kontrolle	Feststellungen	Maßnahmen
2014	./.	./.

##### *Filiale Theatinerstr. 14, 80333 München*

Kontrolle	Feststellungen	Maßnahmen
2014	./.	./.
2015	./.	./.

##### *Filiale Leopoldstr. 82, 80802 München*

Kontrolle	Feststellungen	Maßnahmen
2014; Kontrolle 1	./.	./.
2014; Kontrolle 2	./.	./.

# Anlage

In folgende Filialen wurden Mängel festgestellt:

## **Filiale Heideckstr. 14, 80637 München Neuhausen-Nymphenburg**

Kontrolle	Feststellungen	Maßnahmen
2014; Kontrolle 1	<p>Das Holzbrett im Spülschrank war abgewirtschaftet.</p> <p>Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen verunreinigt.</p> <p>Bei der Schädlingsbekämpfung wurden Mängel festgestellt. Es waren Fruchtfliegen vorhanden.</p> <p>Die Arbeitsfläche war teilweise abgestoßen. Der Aufbackofen war innen durch Kalkrückstände verunreinigt. Die Lüftung vom Getränkekühlschrank war verunreinigt. Das Abtropfblech der Kaffeemaschine war abgewirtschaftet.</p> <p>Die Decke war über dem Backofen verunreinigt.</p>	Ankündigung einer Nachkontrolle; Beratung; mündliche Belehrung; Ordnungsverfügung-allgemein
2014; Kontrolle 2	<p>Der Backofen war innen stark mit alten Kalkablagerungen verunreinigt.</p> <p>Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen sowie unter und hinter der Einrichtung verunreinigt (hinter dem Backofen und darunter).</p>	mündliche Belehrung; Ordnungsverfügung-allgemein
2015; Kontrolle 1	./.	./.
2015; Kontrolle 2	<p>Das Handwaschbecken war mit Gegenständen belegt und nicht nutzbar.</p> <p>Es wurden offene Lebensmittel (Brote) mit Zutaten in den Verkehr gebracht, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können. Die Kennzeichnung dieser Zutaten fehlte.</p>	Beratung; mündliche Belehrung

**Filiale Bahnhofplatz 1, 80335 München**

Kontrolle	Feststellungen	Maßnahmen
2014	Der Fußboden im Vorbereitungsraum und im Untergeschoss war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen sowie unter und hinter der Einrichtung verunreinigt.	Beratung
2015; Kontrolle 1	./.	./.
2015; Kontrolle 2	./.	./.

**Filiale Bahnhofplatz 7, 80335 München**

Kontrolle	Feststellungen	Maßnahmen
2015; Kontrolle 1	Es wurden offene Lebensmittel mit Zutaten in den Verkehr gebracht, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können. Die Kennzeichnung dieser Zutaten fehlte.	Beratung
2015; Kontrolle 2	./.	./.

**Filiale Dientzenhoferstr. 62, 80937 München**

Kontrolle	Feststellungen	Maßnahmen
2014	Die Deckenlampen verfügten nicht über eine Schutzabdeckung.  Die ins Frei führenden Öffnungen des Lagerraumes mit Backofen für Tiefkühlware verfügten nicht über zu Reinigungszwecken leicht zu entfernbare Insektengitter.	Beratung
2015; Kontrolle 1	Die Detailreinigung der Verkaufstheke war unzureichend.  Ein Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr und Mitteln zum hygienischen Reinigen und Trocknen der (z.B. Flüssigseife und Einmalpapierhandtücher in Spendern) auf der Personaltoilette fehlte.  Ein separates (vom Becken zur Reinigung der Lebensmittel getrenntes) Handwaschbecken	Beratung

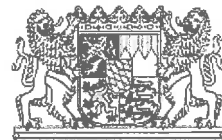
Anlage

Kontrolle	Feststellungen	Maßnahmen
	<p>mit Warm- und Kaltwasserzufuhr und Mitteln zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände (z.B. Flüssigseife und Einmalpapierhandtücher in Spendern) im Zubereitungs- und Lagerraum fehlte.</p> <p>Der Fußboden im Lagerraum war stellenweise beschädigt.</p> <p>Die Türdichtung des Kühlschranks war beschädigt und dadurch nicht mehr leicht zu reinigen.</p>	
2015; Kontrolle 2	./.	./.

**Filiale Schleißheimer Str. 93, 80797 München**

Kontrolle	Feststellungen	Maßnahmen
2015	<p>Der Fußboden an der Theke / am Tresen war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen sowie unter und hinter der Einrichtung verunreinigt.</p> <p>Der Backofen war im Außenbereich verunreinigt.</p> <p>Die Beschichtung der Gittereinlegeböden im Kühlschrank waren beschädigt und verunreinigt und sind daher nicht mehr leicht zu reinigen.</p> <p>Das Brotregal war verunreinigt.</p> <p>Für die hygienische Aufbewahrung der Schutzkleidung fehlten Spinde.</p>	mündliche Belehrung

# Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit



Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit  
Veterinärstr. 2, 85764 Oberschleißheim

Landeshauptstadt München  
KVR - BI West  
Lebensmittelüberwachung  
Landsberger Str. 486  
81241 München

Ihre Nachricht	Unser Aktenzeichen 16-0195644 16-0195644-001-01-PBI-325- 1-1	Ansprechpartner/E-Mail: [REDACTED] [REDACTED]	Durchwahl / Fax: [REDACTED] [REDACTED]	Datum 15.11.2016
----------------	---	---	--	---------------------

## Befund/Gutachten

### Anlagen:

Kostenmitteilung  
Probenniederschrift  
Rückantwortschreiben

### Probendaten

LGL-Probennummer:	16-0195644-001-01
Einsender/Auftraggeber:	Landeshauptstadt München, KVR - BI West; 81241 München, Landsberger Str. 486
Eingangsdatum (LGL):	25.10.2016
Proben-Nr. des Einsenders:	S-M-03048-16-whh
Probenbezeichnung (extern):	<b>Quarkbällchen 3 original, 1 abgebissen</b>
Probenmaterial:	181203, Quarkstuten/-zopf
Probenahmegrund:	Beschwerdeprobe
Probenahmedatum:	24.10.2016
Untersuchungsbeginn:	25.10.2016
Untersuchungsende:	09.11.2016
Probenmenge:	3 Stück
Entnahmebetrieb:	Höflinger Filial GmbH, Höflinger, Leonrodplatz 5, 80636 München

### Untersuchungsergebnisse

Analyse	Ergebnis	Methode	Labor
Aussehen	rehbraune, in Fett gebackene Quarkbällchen, Durchmesser 4 cm mit hellgelber, lockerer Krume, bei Vorlage bereits deutlich getrocknet	QSA-O-1344-02 Sensorische Prüfung	325
Geruch	sehr intensiv nach Vanillearoma	QSA-O-1344-02 Sensorische Prüfung	325

Dienstsitz:  
LGL  
Eggenreuther Weg 43  
91058 Erlangen

Telefon: 09131 / 6808 - 0  
Telefax: 09131 / 6808 - 2102

Dienststelle:  
LGL, Dienststelle Oberschleißheim  
Veterinärstr. 2  
85764 Oberschleißheim

Telefon: 09131 / 6808 - 0  
Telefax: 09131 / 6808 - 5425

E-Mail und Internet  
poststelle@lgl.bayern.de  
www.lgl.bayern.de

Anfahrtsskizze im Internet  
Bahn: S1 Oberschleißheim  
Bus: 292 Sonnenstraße  
Haltestelle: Veterinärstr.

Bankverbindung  
Bayerische Landesbank  
IBAN: DE31 7005 0000 0001 2792 80  
BIC: BYLADEMM

Geschmack	übermäßig nach Vanille, nicht stechend, süßlich	QSA-O-1344-02 Sensorische Prüfung	325
-----------	---	--------------------------------------	-----

Analyse	Ergebnis	Einheit	Methode	Labor
Enterobacteriaceae	negativ		QSA-O-0204 (Kontaktplattenverfahren)	363
E. coli Ergebnis	negativ		QSA-O-0204 (Kontaktplattenverfahren)	363
säureliebende Keime	negativ		QSA-O-0204 (Kontaktplattenverfahren)	363
Hefen	negativ		QSA-O-0204 (Kontaktplattenverfahren)	363
Schimmelpilze	negativ		QSA-O-1186 (Mikroskopische Differenzierung)	363
Gattung	nicht durchgeführt			363
Pseudomonas spp.	negativ		QSA-O-0204 (Kontaktplattenverfahren)	363
Gesamtkeimzahl	6,536E+07	KBE/g	QSA-O-1002 (Oberflächenverfahren, DIN EN ISO 4833-2, modifiziert)	363
Bemerkung	mikrobiologische Flora Quark			363

Analyse	Ergebnis	Einheit	Methode	Labor
<b>Konservierungsstoffe</b>			<b>HPLC-DAD</b>	<b>333</b>
Sorbinsäure	< Nachweisgrenze	mg/kg	HPLC-DAD	333
Benzoesäure	< Nachweisgrenze	mg/kg	HPLC-DAD	333
PHB-Methylester	< Nachweisgrenze	mg/kg	HPLC-DAD	333
PHB-Ethylester	< Nachweisgrenze	mg/kg	HPLC-DAD	333
PHB-Propylester	< Nachweisgrenze	mg/kg	HPLC-DAD	333
pH-Wert	6,89	-	potentiometrische pH-Messung	325

Legende: 325 - Backwaren / Teigwaren (OSH), verantwortlich Dr. [REDACTED]  
363 - Mikrobiologie-Andere (OSH), verantwortlich Dr. [REDACTED]  
333 - Zentrale Analytik LM (OSH), verantwortlich Dr. [REDACTED]

## Beurteilungsgrundlagen

**LFGB** - Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch, (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB), in der Fassung der Bekanntmachung vom 22. August 2011 (BGBl. I S. 1770), in der aktuellen Fassung

## Beurteilung:

Die als „**Quarkbällchen**“ in Verkehr gebrachten, Erzeugnisse wurden aufgrund einer Verbraucherbeschwerde vorgelegt. Als Beschwerdegrund wurde dabei angegeben, dass die Erzeugnisse einen stechenden Geschmack aufweisen.

Die vom Beschwerdeführer angeführten geschmacklichen Abweichungen konnten bei der sensorischen Untersuchung durch drei sachverständige Prüfer nicht festgestellt werden. Die vorgelegten Erzeugnisse waren jedoch deutlich überaromatisiert, was der Beschwerdeführer vermutlich als stechend interpretiert hatte, und damit hinsichtlich ihrer geruchlichen und geschmacklichen Eigenschaften nicht von handelsüblicher Beschaffenheit.

Bei der mikrobiologischen Untersuchung der Erzeugnisse konnte kein Schimmelbefall oder sonstige mikrobiologische Auffälligkeiten festgestellt werden. Die hierbei ermittelte erhöhte Gesamtkeimzahl ist mit der Zusammensetzung des Erzeugnisses (Quark als Hauptbestandteil) zu begründen.

Bei der chemischen Untersuchung der Erzeugnisse waren keine auffälligen Befunde festzustellen, die mit einem stechenden Geschmack in Verbindung zu bringen wären.

Aufgrund der sensorisch festgestellten Beschaffenheit (starke Überaromatisierung) weichen die Erzeugnisse zum Zeitpunkt der Vorlage derart von der Verkehrsauffassung ab, dass sie in ihrem Wert, insbesondere in ihrem Genusswert, als nicht unerheblich gemindert im Sinne von § 11 Abs. 2 Nr. 2b LFGB beurteilt werden.

Die mit vorgelegte Vergleichsprobe (Probenummer S-M-03049-16-Wms, unser Az.: 13-0020881-001-01) bestand aus zehn Stücken des identischen Produktes (Hersteller, Größe und Zubereitungsart der Erzeugnisse). Die Erzeugnisse waren von handelsüblicher Beschaffenheit und sensorisch unauffällig (nicht überaromatisiert), was durch drei sachverständige Prüfer bestätigt wurde.

Dr. [REDACTED]  
Prüfleiter, staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker

DAkKS-akkreditiertes Prüflaboratorium, Reg.-Nr.: D-PL-19082-02-00

Hinweise:

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den/die untersuchten Prüfgegenstand/Prüfgegenstände.  
Dieser Prüfbericht darf ohne schriftliche Genehmigung des LGL nicht auszugsweise vervielfältigt werden.



EINGEGANGEN AM 06. JUNI 2017



Landeshauptstadt  
München  
Kreisverwaltungsreferat

Landeshauptstadt München, Kreisverwaltungsreferat  
Ruppertstr. 19, 80466 München

gegen Postzustellungsurkunde  
foodwatch e.v.  
z. H. Herrn Heeg  
Brunnenstr. 181  
10119 Berlin

Hauptabteilung I  
Sicherheit und Ordnung, Gewerbe,  
Grundsatzangelegenheiten,  
Lebensmittelüberwachung  
KVR-I/312

Ruppertstr. 19  
80466 München  
Telefon: 089 233-45075  
Telefax: 089 233-45172  
Dienstgebäude:  
Ruppertstr. 19  
Zimmer: 3057  
Sachbearbeitung:  
Herr Stessun  
marcus.stessun@muenchen.de

Ihr Schreiben vom

Ihr Zeichen

Unser Zeichen  
KVR-I/312-ste

Datum  
31.05.2017

Vollzug des Gesetzes zur Verbesserung der gesundheitsbezogenen  
Verbraucherinformation (VIG)  
hier:

Antrag auf Informationsgewährung vom 03.02.2017 nach dem Verbraucherinformationsgesetz  
(VIG) bezüglich des Produktionsbetriebes und allen zugehörigen Filialen der Fa. Höflinger  
Backwaren Vertriebsgesellschaft mbH, Pienzenauerstr. 53a, 81925 München

Anlage: Informationsgewährung

Sehr geehrte Damen und Herren,  
sehr geehrter Herr Heeg,

mit Ihrer letzten Änderung Ihres Antrages vom 03.02.2017 stellten Sie einen Antrag auf  
Informationsgewährung nach dem VIG bezüglich des Produktionsbetriebes und allen  
zugehörigen Filialen der Fa. Höflinger Backwaren Vertriebsgesellschaft mbH.

Im Nachgang zum Bescheid vom 20.04.2017 erteilen wir Ihnen die in der Anlage befindlichen  
Informationen.

Mit freundlichen Grüßen

  
Stessun  
Verwaltungsamtmann

U-Bahn: Linien U3, U6  
Haltestelle Poccistraße  
Bus: Linie 62  
Haltestelle Poccistraße

Öffnungszeiten:  
Mo, Mi, Fr 7.30-12.00 Uhr  
Di 8.30-12.00 und 14.00-18.00 Uhr  
Do 8.30-15.00 Uhr  
Internet:  
www.kvr-muenchen.de

# Anlage

## Informationen zu allen zugehörigen Filialen der Höflinger Backwaren Vertriebsgesellschaft mbH<sup>1</sup>, Pienzenauerstr. 53a, D- 81925 München im Stadtgebiet München aus dem Jahr 2016

Die Informationen zu Ihren Fragen nach **Ziffer 1** des endgültigen Antrages vom 03.02.2016 können der Spalte „Feststellungen“ der unten stehenden Auflistung zu entnommen werden. Des Weiteren sind aus der Spalte „Maßnahmen“ die gewünschten Informationen nach **Ziffer 2** Ihres Antrages vom 03.02.2016 zu entnehmen.

Feststellungen unter Angabe des Betriebsraumes		Maßnahmen (inkl. Straf-/Ordnungswidrigkeitenverfahren)
<b>Agnesstr. 53, 80797 München</b>		
Routinekontrolle	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Verkaufsraum / Thekenbereiche:</u></li> <li>• Unter der Einlegeplatten, im Bereich der Kühlaggregate, befanden sich schimmelähnliche Ablagerungen sowie alte Lebensmittelreste.</li> <li>• An der Kuchenkühltheke war vor der rechten Schiebeglastüre ein Loch. Dieses war sehr stark durch alte Lebensmittelreste sowie schimmelähnliche Ablagerungen verschmutzt. Auf der Fläche, in der sich das verunreinigte Loch befand, wurden Kuchen auf Tellern zur Abgabe an den Verbraucher angerichtet.</li> <li>• Die Regale sowie die Außenwände der Kühltheken bestanden teilweise aus Glas. Diese waren stellenweise beschädigt. In den Kühleinrichtungen wurden offene Lebensmittel vor Abgabe an den Verbraucher bereitgehalten.</li> <li>• Der Innenraum der Kühleinrichtung war durch alte Lebensmittelreste und undefinierbare Ablagerungen verunreinigt.</li> <li>• Die Einrichtung im Bereich der Brotregale war stellenweise abgewirtschaftet. Die schadhafte Oberfläche war so beschaffen, dass das Ablösen von Materialteilchen (Holzsplinter) nicht ausgeschlossen werden konnte.</li> </ul>	mündliche Anordnung; Einleitung eines Ordnungswidrigkeitenverfahrens; Ankündigung einer Nachkontrolle

<sup>1</sup>Die Höflinger Backwaren Vertriebsgesellschaft mbH betreibt im Stadtgebiet München keinen Herstellungs-/Produktionsbetrieb.

	<p><u>Vorbereitungsraum:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Unter dem Backofen wurden Brezen zur Abgabe an den Verbraucher bereitgehalten. Das Untergestell und der Fußboden darunter waren sehr stark durch alte Lebensmittelreste sowie undefinierbare Ablagerungen verschmutzt.</li><li>• In einer Schublade des Kühltisches befand sich ein Krautsalat, dessen Verbrauchsdatum abgelaufen war.</li><li>• Die Toilettentüre, sowie die Türe zum Vorraum standen offen. Es wurden direkt vor den geöffneten Türen offene Lebensmittel (Semmeln) gelagert.</li></ul> <p><u>Kühlraum:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Auf dem Edelstahlregal befand sich eine Packung Schnittlauch, dessen Verbrauchsdatum abgelaufen war.</li></ul> <p><u>Vorbereitungsraum / Spülbereich:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Es fehlten Mittel zum hygienischen Trocknen der Hände.</li><li>• Die Wandfläche rechts neben der Geschirrspülmaschine war mit alten Lebensmittelresten und undefinierbaren Ablagerungen behaftet. Zudem war der Anstrich verbraucht.</li><li>• Der Fußboden sowie die gesamte Edelstahleinrichtung im Bereich des Herdes, waren durch alte undefinierbare Ablagerungen sowie alten Lebensmittelreste verunreinigt.</li></ul>	
--	---	--

Anlage

Nachkontrolle 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Verkaufsraum / Thekenbereiche:</u></li> <li>• Unter der Einlegeplatten, im Bereich der Kühlaggregate, befanden sich schimmelähnliche Ablagerungen sowie alte Lebensmittelreste.</li> <li>• Der Innenraum der Kühleinrichtung war durch alte Lebensmittelreste und undefinierbare Ablagerungen verunreinigt.</li> </ul>	mündliche Belehrung; mündliche Anordnung; Ankündigung einer Nachkontrolle
Nachkontrolle 2	Alle Feststellungen aus o.g. Planmäßigen Routinekontrolle und Nachkontrolle 1 waren vollständig behoben.	Keine Maßnahme
<b>Bahnhofplatz 7, 80335 München</b>		
Routinekontrolle	<u>Verkaufsbereich:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Spülmaschine war defekt</li> <li>• Die Kühleinrichtung der Kaffeemaschine war defekt</li> </ul>	Beratung
<b>Dientzenhoferstr. 62, 80937 München</b>		
Routinekontrolle <u>außerhalb des Nutzungszeitraumes</u>	<u>Backstube (Nutzung jährlich nur von Mitte Oktober bis 18. Dezember):</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die aus Metall bestehende Einrichtung war teilweise angerostet.</li> </ul>	Beratung; mündliche Belehrung

Anlage

<b>Leopoldstr. 82, 80802 München</b>		
Routinekontrolle	<u>Verkaufsraum:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bei der Temperaturüberwachung wurden Mängel festgestellt.</li> <li>• Die Raum-/ Kühlhaustemperaturen wurden nicht eingehalten.</li> <li>• Das Schneidebrett war beschädigt (mehrfach eingekerbt), so dass es nicht mehr leicht zu reinigen war.</li> </ul>	mündliche Verwarnung
<b>Theresienstr. 63, 80333 München</b>		
Routinekontrolle	<u>Küche:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• An den Fenstern und Öffnungen, die ins Freie geöffnet werden können, waren keine zu Reinigungszwecken leicht abnehmbare Insektengitter vorhanden.</li> <li>• Es wurde eine unzureichende Kühlung des Lebensmittels festgestellt.</li> </ul> <u>Personaltoilette:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Obwohl mit Lebensmitteln umgegangen wurde, war die angrenzende Toilette unmittelbar zugänglich, ein entlüftbarer Vorraum fehlte.</li> </ul>	Ankündigung einer Nachkontrolle
Nachkontrolle	<u>Personaltoilette:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Obwohl mit Lebensmitteln umgegangen wurde, war die angrenzende Toilette unmittelbar zugänglich, ein entlüftbarer Vorraum fehlte.</li> </ul>	mündliche Belehrung

## Anlage

Die Beantwortung der Fragestellung aus Ihrem Antrag unter der **Ziffer 3**:

In oben genannten Fällen waren die Voraussetzungen des Art. 10 VO (EG) 178/2002, § 40 Abs. 1 Satz 1 LFGB, also insbesondere:  
Vorliegen eines gesundheitsschädlichen Lebensmittels im Sinne des Art. 14 Abs. 2a VO (EG) 178/2002, nicht gegeben. Eine Information der Öffentlichkeit durch die zuständige Kreisverwaltungsbehörde (hier: Landeshauptstadt München) war somit nicht erforderlich.