



Landeshauptstadt München, Kreisverwaltungsreferat  
Ruppertstr. 19, 80466 München

gegen Postzustellungsurkunde  
Herrn  
Marcus Brian  
Goethestr. 4  
79100 Freiburg

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

Ruppertstr. 19  
80466 München  
Telefon: 089 233-  
Telefax: 089 233-  
Dienstgebäude:  
Ruppertstr. 19  
Zimmer:   
Sachbearbeitung:  
@muenchen.de

Ihr Schreiben vom  
06.03.2018

Ihr Zeichen

Unser Zeichen  
KVR-I/312-Ste

Datum  
22.06.2018

Vollzug des Gesetzes zur Verbesserung der gesundheitsbezogenen  
Verbraucherinformation (VIG)

hier:

Antrag auf Informationsgewährung vom 06.03.2018 nach dem Verbraucherinformationsgesetz  
(VIG) bezüglich Lebensmittelkontrollen in Brauereien in München

Sehr geehrter Herr Brian,

anbei erhalten Sie auf Grundlage der Vollmacht vom 29.01.2018 des foodwatch e.V die mit  
Schreiben vom 06.03.2018 beantragten Informationen nach dem  
Verbraucherinformationsgesetz.

In der Anlage erhalten sie im Nachgang zum Bescheid vom 24.05.2018 an den foodwatch e.V.  
folgende Informationen.

Anlagenverzeichnis

- Anlage 1:** Informationsgewährung Fa. Augustiner-Bräu Wagner KG inkl. Kontrollberichte
- Anlage 2:** Informationsgewährung Fa. Hacker-Pschorr Bräu GmbH
- Anlage 3:** Informationsgewährung Fa. Staatliches Hofbräuhaus in München inkl. Kontrollbericht
- Anlage 4:** Informationsgewährung Fa. Löwenbräu AG
- Anlage 5:** Informationsgewährung Fa. Paulaner Brauerei Gruppe & Co. KGaA inkl. Kontrollbericht
- Anlage 6:** Informationsgewährung Fa. Spaten-Franziskaner-Bräu GmbH



## Anlage 1

### **Auskunft nach dem Verbraucherinformationsgesetz bezüglich von Lebensmittelkontrollen in Brauereien in München**

In folgendem Fall hinsichtlich der Brauerei der **Fa. Augustiner-Bräu Wagner KG, Landsberger Straße 31-35, 80339 München.**

Die in den beiliegenden Kontrollberichten festgestellten Beanstandungen sind alle abgestellt worden. Es waren fast ausschließlich bauliche Mängel. Es handelte sich, bezogen auf die Betriebsgröße, insgesamt um geringgradige Mängel. Die Fa. Augustiner-Bräu Wagner KG hat als Abhilfemaßnahme u.a. Lüftungsanlagen für die Lager- bzw. Gärkeller installiert.

Die Beantwortung der Fragestellung aus Ihrem Antrag unter der Ziffer 1:

*Wie viele amtliche Lebensmittelkontrollen des KVR der Stadt München haben in den Braustätten der oben genannten Unternehmen in den drei zurückliegenden Jahren 2015 - 2017 stattgefunden?*

Insgesamt haben in den von Ihnen abgefragten Zeitraum von den Jahren 2015 bis 2017 sechs Lebensmittelkontrollen stattgefunden. Hiervon fanden im Jahr 2015 zwei Kontrollen und im Jahr 2017 vier Kontrollen statt.

Die Beantwortung der Fragestellung aus Ihrem Antrag unter der Ziffer 2:

*Bei wie vielen der unter 1. genannten Lebensmittelkontrollen kam es zu Beanstandungen, beispielsweise durch unzulässige Abweichungen von den Anforderungen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) oder anderen geltenden Hygienevorschriften?*

Bei vier der oben genannten Lebensmittelkontrollen kam es zu zumindest zu einer von Ihnen genannten Beanstandung.

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

*Über wie viele der unter 2. genannten Beanstandungen wurde die Öffentlichkeit informiert? Welche sonstigen Maßnahmen wurden bei den unter 2. genannten Beanstandungen ergriffen?*

In oben genannten Fall einer Beanstandung 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.

## Anlage 1

Folgende sonstige Maßnahmen wurden aufgrund der jeweiligen Lebensmittelkontrolle ergriffen

- Lebensmittelkontrolle 1: mündliche Belehrung, Beratung und Ankündigung einer Nachkontrolle
  - Hinweis: Bei der angekündigten Nachkontrolle (ca. eineinhalb Monate später) waren alle Beanstandungen abgestellt.
- Lebensmittelkontrolle 2: Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erforderten
- Lebensmittelkontrolle 3: Hierbei handelte es sich um die Nachkontrolle von o.g. Lebensmittelkontrolle 2. Bei dieser Kontrolle konnte festgestellt werden, dass nahezu alle Mängel aus der Lebensmittelkontrolle 2 beseitigt waren. Ausschließlich die bauliche Problematik der Beschaffenheit der Decke sowie Wand im Lagertankbereich bestand weiterhin (allerdings war keine nachteilige Beeinflussung von Lebensmittel belegbar). Aufgrund dieser Problematik wurde eine gemeinsame Begehung (auf Initiative des Betriebes) mit dem Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) anberaumt, um eine abschließende Bewertung des Sachverhaltes zu tätigen und das weitere Vorgehen abzustimmen. Weitere Maßnahmen waren somit bis zur anberaumten Begehung durch das LGL nicht erforderlich.
- Lebensmittelkontrolle 4: Weitere Maßnahmen waren auch hier bei der o.g. genannten gemeinsamen Begehung mit dem LGL nicht erforderlich. Im Rahmen der Kontrolle wurden ausreichende Qualitätssicherungsmaßnahmen durch den Betrieb vorgetragen und für die zeitnahe Zukunft eine bauliche Optimierung des Lagertankbereiches in Aussicht gestellt. Es wurde eine Stellungnahme in Form der Belegung der genannten Qualitätssicherungsmaßnahmen angefordert, welche unverzüglich durch den Betrieb bei der Behörde vorgelegt wurde.

Weitere Informationen:

Wir übermitteln in diesem Zusammenhang die Kontrollberichte, aus denen die entsprechenden Beanstandungen erkennbar sind. Personenbezogene Daten wurden hierbei aus datenschutzrechtlichen Gründen unkenntlich gemacht.

# Kontrolle Fachbereich Lebensmittel/FLHY - Ergebnisprotokoll

Lebensmittelkontrolle 1

Stadt München

**Betrieb:** Augustiner - Bräu Wagner KG

**Anschrift:** Landsberger Str. 31 - 35  
**(Standort)** 80339 München  
**Öffnungszeiten:**  
**Ruhetage:**

**Betriebsnummer(n):**

**Registrierungen / Zulassungen:**

**Durchführender der Kontrolle:**

**Beteiligte:** Stadt München  
**(Behörde)**

**Beteiligte:**  
**(Betrieb)** Bau-Abteilung

**Datum der Kontrolle:** 27.08.2015

**Uhrzeit von:** 08:00 **bis:** 11:40

**Art der Kontrolle:** planmäßige Routinekontrolle

**Schwerpunkt(e):**

**Lebensmittelbetriebsart(en):**

**kontrolliert**

Hersteller und Abpacker

Brauerei

X

Dienstleistungsbetriebe

Küche Kantine (<100 Essen täglich)

**Bemerkung:** Betriebskontrolle in der Augustiner Brauerei am 27.08.2015

Augustiner – Bräu Wagner KG, Landsberger Str. 31-35, 80339 München

Am 27.08.2015 wurde der oben genannte Betrieb von 08:00 Uhr bis 11:00 Uhr routinemäßig kontrolliert.

Bei der Kontrolle waren anwesend: und (Augustiner Brauerei),  
(Augustiner Bau-Ingenieur), und (Bezirksinspektion Süd,  
Lebensmittelüberwachung München).

In folgenden Produktionsbereichen wurden Mängel festgestellt:

Im Bereich der Gärkeller waren diverse Wände mit schimmelähnlichen Anhaftungen verunreinigt. Diese Problematik ist bei der Fa. Augustiner bekannt und wird normalerweise immer in der kalten Jahreszeit (Februar) angegangen. Des Weiteren laufen bereits die Planungen zum Einbau einer neuen Belüftungsanlage, welche vor allem das Problem des Kondenswassers minimieren soll. Die Installation dieser Anlage wird im Jahre 2017 stattfinden.

Die festgestellten Mängel wurden mit und unmittelbar während der Kontrolle eingehend besprochen.

Eine umgehende Beseitigung (ca. KW 40) der einzelnen Punkte wurde glaubhaft zugesichert.

Detailfeststellungen (ggf. Beiblatt/Anlagen):	Kontrollbereich	Verstoß
<p><b>1. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand Schwarzsimmel</b></p> <p>Die Wand war mit einem schwarzschimmelähnlichem Belag verunreinigt.</p> <p>Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1b (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene)</p> <p>Behebung:</p>	Gärkeller	X
<p><b>2. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand Schwarzsimmel</b></p> <p>Die Wand war mit einem schwarzschimmelähnlichem Belag verunreinigt.</p> <p>Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1b (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene)</p> <p>Behebung:</p>	Hopfenkeller	X
<p><b>3. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand Schwarzsimmel</b></p> <p>Die Wand war mit einem schwarzschimmelähnlichem Belag verunreinigt.</p> <p>Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1b (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene)</p> <p>Behebung:</p>	Gärkeller Abteilung 2 und 3 mit Hefekeller 2 Tank mit 56 hl und 6 Tanks mit 28, 5 hl	X
<p><b>4. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand Schwarzsimmel</b></p> <p>Die Wand war mit einem schwarzschimmelähnlichem Belag verunreinigt.</p> <p>Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1b (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene)</p> <p>Behebung:</p>	Gärbereich Abteilung 6 mit 6 Gärtanks- oder Gärbottiche mit jeweils 381,3 hl	X
<p><b>5. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand Schwarzsimmel</b></p> <p>Die Wand war mit einem schwarzschimmelähnlichem Belag verunreinigt.</p> <p>Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1b (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene)</p> <p>Behebung:</p>	Gärbereich Abteilung 8 mit 6 Gärtanks- oder Gärbottiche jeweils mit 381,3 hl.	X
<p><b>6. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand Schwarzsimmel</b></p> <p>Die Wand war mit einem schwarzschimmelähnlichem Belag verunreinigt.</p> <p>Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1b (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene)</p> <p>Behebung:</p>	Gärbereich Abteilung 9 mit 5 Gärtanks- oder Gärbottiche jeweils mit 268 hl.	X
<p><b>7. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand Schwarzsimmel</b></p> <p>Die Wand war mit einem schwarzschimmelähnlichem Belag verunreinigt.</p> <p>Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1b (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene)</p> <p>Behebung:</p>	Weißbierkeller mit 3 Gärtank Nr. 1-3 mit jeweils 1350 hl und 2 Gärtanks Nr 4 und 5 mit jeweils 3282 hl. (weitere siehe Bemerkung)	X
<p><b>8. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand Schwarzsimmel</b></p> <p>Die Wand war mit einem schwarzschimmelähnlichem Belag verunreinigt.</p> <p>Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1b</p>	Abteilung 6 mit 2 Tanks mit 5621,8 hl.	X

Detailfeststellungen (ggf. Beiblatt/Anlagen):	Kontrollbereich	Verstoß
(Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene) Behebung:		
<b>9. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand Schwarzsimmel</b> Die Wand war mit einem schwarzschimmelähnlichem Belag verunreinigt. Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1b (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene) Behebung:	Abteilung 8 mit 2 Tanks mit 5529,6 hl.	X
<b>10. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand Schwarzsimmel</b> Die Wand war mit einem schwarzschimmelähnlichem Belag verunreinigt. Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1b (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene) Behebung:	Abteilung 9 mit 5 Tanks mit 3274,2 hl.	X

**Gesamt-Ergebnis:** Beanstandungen

Keine

Geringgradige

Mittelgradige

Hochgradige

Maßnahmen:		
Datum:	Art der Maßnahme:	Status:
27.08.2015	mündliche Belehrung	
27.08.2015	Beratung	
27.08.2015	Ankündigung einer Nachkontrolle	

# Kontrolle Fachbereich Lebensmittel/FLHY - Ergebnisprotokoll

Lebensmittelkontrolle 2

Stadt München

**Betrieb:** Augustiner - Bräu Wagner KG

**Anschrift:** Landsberger Str. 31 - 35

**(Standort)** 80339 München

**Öffnungszeiten:**

**Ruhetage:**

**Betriebsnummer(n):**

**Registrierungen / Zulassungen:**

**Durchführender der Kontrolle:**

**Beteiligte:** - Stadt München

**(Behörde)** - Stadt München

**Beteiligte:**

**(Betrieb)**

**Datum der Kontrolle:** 21.02.2017

**Uhrzeit von:** 08:10 **bis:** 11:40

**Art der Kontrolle:** planmäßige Routinekontrolle

**Schwerpunkt(e):**

**Lebensmittelbetriebsart(en):**

Hersteller und Abpacker

Dienstleistungsbetriebe

Brauerei

Küche Kantine (<100 Essen täglich)

**kontrolliert**

**X**

**Bemerkung:**

**Detailfeststellungen (ggf. Beiblatt/Anlagen):**

**Kontrollbereich**

**Verstoß**

- 1. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Insektengitter fehlen allgemein**

Getreidelager

**X**

Die ins Freie führenden Öffnungen des Raumes verfügten nicht über zu Reinigungszwecken leicht zu entfernbar Insektengitter.

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

Behebung:

- 2. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wandfarbe blättert ab**

Von der Wand löste sich Farbe.

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

Behebung:

Hefereinzuchtanlage mit 2

Hefeherföhrtank(8

0 hl), 2

Hefeherföhrtank

(800 hl), 2

Hefegabetank

(600 hl); 1

Spezialsudtank

(240 hl)

**X**

- 3. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand Schwarzsimmel**

Hefereinzuchtanlage mit 2

**X**

Detailfeststellungen (ggf. Beiblatt/Anlagen):	Kontrollbereich	Verstoß
<p>Die Wand war mit einem schwarzschimmelähnlichen Belag verunreinigt.</p> <p>Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1b (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene)</p> <p>Behebung:</p>	<p>Hefeherführtank(80 hl), 2 Hefeherführtank (800 hl), 2 Hefegabetank (600 hl), 1 Spezialsudtank (240 hl)</p>	
<p><b>4. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen</b></p>	<p>Mälzerei - Erdgeschoss</p>	<p>X</p>
<p>Bei der Schädlingsbekämpfung wurden Mängel festgestellt. Es wurden 1mm tote Schädlinge festgestellt.</p> <p>Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 4 (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene)</p> <p>Behebung:</p>		
<p><b>5. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Fußboden verunreinigt</b></p>	<p>Mälzerei - Erdgeschoss</p>	<p>X</p>
<p>Der Fußboden war verunreinigt.</p> <p>Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1f (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene)</p> <p>Behebung:</p>		
<p><b>6. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Decke Spinnengewebe</b></p>	<p>Schroterei 4. Stock</p>	<p>X</p>
<p>Die Decke war mit Spinnengewebe verunreinigt.</p> <p>Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1f (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene)</p> <p>Behebung:</p>		
<p><b>7. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand Schwarzsimmel</b></p>	<p>Gärkeller Abteilung 2 und 3 mit Hefekeller 2 Tank mit 56 hl und 6 Tanks mit 28, 5 hl</p>	<p>X</p>
<p>Die Wand war mit einem schwarzschimmelähnlichem Belag verunreinigt.</p> <p>Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1b (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene)</p> <p>Behebung:</p>		
<p><b>8. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wandfarbe blättert ab</b></p>	<p>Gärbereich Abteilung 3 mit 1 Gärtank- oder Gärbottich mit jeweils 831 hl.</p>	<p>X</p>
<p>Von der Wand löste sich Farbe.</p> <p>Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1b (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene)</p> <p>Behebung:</p>		
<p><b>9. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand Schwarzsimmel</b></p>	<p>Hopfenkeller</p>	<p>X</p>
<p>Die Wand war mit einem schwarzschimmelähnlichen Belag verunreinigt.</p> <p>Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1b (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene)</p> <p>Behebung:</p>		
<p><b>10. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Betriebsfremde Nutzung</b></p>	<p>Tenne 21 - 28</p>	<p>X</p>
<p>Der Raum wurde für betriebsfremde Zwecke genutzt (Lagerung von Baumaterial direkt neben der offenen Förderschnecke).</p> <p>Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 2c (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene)</p>		

Detailfeststellungen (ggf. Beiblatt/Anlagen):	Kontrollbereich	Verstoß
Behebung:		
<b>11. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Decke Anstrich abblättern</b> Der Deckenanstrich blättern stellenweise ab. Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1c (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene)	Tenne 21 - 28	X
Behebung:		
<b>12. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Decke Beschaffenheit allgemein</b> Die Decke war so beschaffen, dass Schmutzansammlungen nicht vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß nicht beschränkt war. Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1c (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene)	Tenne 21 - 28	X
Behebung:		
<b>13. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Elektroinstallation Lichtschalter, Steckdosen, Kabel und Leitungen verunreinigt</b> Die Elektroinstallation (Lichtschalter, Steckdosen, Kabel und/oder Leitungen) war verunreinigt. Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1f (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene)	Tenne 21 - 28	X
Behebung:		
<b>14. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Elektroinstallation Lichtschalter, Steckdosen, Kabel und Leitungen verunreinigt</b> Die Elektroinstallation (Lichtschalter, Steckdosen, Kabel und/oder Leitungen) war verunreinigt. Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1f (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene)	Tenne Untergeschoss 11 - 18	X
Behebung:		
<b>15. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand Schwarzsimmel</b> Die Wand war mit einem schwarzschimmelähnlichen Belag verunreinigt. Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1b (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene)	Tenne Untergeschoss 11 - 18	X
Behebung:		
<b>16. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), mikrob. Verunreinigung der Einrichtung</b> Das Kühlaggregat war mit Schimmelrückständen behaftet. Durch die Luftzirkulation werden Sporen im Lagerraum verteilt. Eine Kontaminationsgefahr der Auslaufstutzen am Tank war daher nicht auszuschließen. Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr 1a; Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1c VO EG 852/2004 (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene)	Abteilung 14 mit 5 Tanks mit 2861,6 hl.	X
Behebung:		
<b>17. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), mikrob. Verunreinigung der Einrichtung</b> Die Tankhalter im Lager 16 waren mit schwarzschimmelähnlichen	Abteilung 16 mit 5 Tanks mit 2861,6 hl.	X

Detailfeststellungen (ggf. Beiblatt/Anlagen):	Kontrollbereich	Verstoß
<p>Anhaftungen verunreinigt.</p> <p>Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr 1a; Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1c VO EG 852/2004 (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene)</p> <p>Behebung:</p> <p><b>18. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Decke Anstrich abblättern</b></p> <p>Der Deckenanstrich blättern stellenweise ab:</p> <p>Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1c (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene)</p> <p>Behebung:</p>	<p>Weißbierkeller mit 3 Gärtank Nr. 1-3 mit jeweils 1350 hl und 2 Gärtanks Nr. 4 und 5 mit jeweils 3282 hl. (weitere siehe Bemerkung)</p> <p>Gärkeller</p>	<p>X</p> <p>X</p>
<p><b>19. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand Fliesenfugen Schwarzsimmel</b></p> <p>Die Wandfliesenfugen waren teilweise mit einem schwarzschimmelähnlichen Belag verunreinigt.</p> <p>Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1b (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene)</p> <p>Behebung:</p>		X
<p><b>20. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)</b></p> <p>Fundstelle (Gesetz): ()</p> <p>Behebung:</p>		
<p><b>21. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), System der Rückverfolgbarkeit nach VO (EG) 178/2002</b></p> <p>Fundstelle (Gesetz): ()</p> <p>Behebung:</p>		
<p><b>22. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</b></p> <p>Fundstelle (Gesetz): ()</p> <p>Behebung:</p>		
<p><b>23. Kennzeichnung und Aufmachung</b></p> <p>Fundstelle (Gesetz): ()</p> <p>Behebung:</p>		

**Gesamt-Ergebnis:** Beanstandungen

Keine

Geringgradige

Mittelgradige

Hochgradige

Maßnahmen:		
Datum:	Art der Maßnahme:	Status:
21.02.2017	Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern	

# Kontrolle Fachbereich Lebensmittel/FLHY - Ergebnisprotokoll

Lebensmittelkontrolle 3

**Stadt München**

**Betrieb:** Augustiner - Brau Wagner KG

**Anschrift:** Landsberger Str. 31 - 35

**(Standort)** 80339 München

**Öffnungszeiten:**

**Ruhetage:**

**Betriebsnummer(n):**

**Registrierungen / Zulassungen:**

**Durchführender der Kontrolle:**

**Beteiligte:**

**(Behörde)**

**Beteiligte:**

**(Betrieb)**

**Datum der Kontrolle:** 03.05.2017

**Uhrzeit von:** 08:30 **bis:** 10:00

**Art der Kontrolle:** Nachkontrolle

**Schwerpunkt(e):**

**Lebensmittelbetriebsart(en):**

**kontrolliert**

Hersteller und Abpacker

Brauerei

**X**

Dienstleistungsbetriebe

Küche Kantine (<100 Essen täglich)

**Bemerkung:** Bezgl. der Mängel wurde auf Anforderung vom Betrieb eine Anfrage an das LGL Oberschleißheim, gestellt, mit der Bitte um eine gemeinsame Kontrolle, zur abschließenden Bewertung des Sachverhaltes und weiterem zukünftigem Vorgehen.

**Detailfeststellungen (ggf. Beiblatt/Anlagen):**

**Kontrollbereich**

**Verstoß**

**1. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Decke Beschaffenheit allgemein**

Die Decke war so beschaffen, dass Schmutzansammlungen nicht vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß nicht beschränkt war.

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

Behebung:

Weißbierkeller mit 3 Gärtank Nr. 1-3 mit jeweils 1350 hl und 2 Gärtanks Nr 4 und 5 mit jeweils 3282 hl. (weitere siehe Bemerkung)

**X**

**2. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand Beschaffenheit mangelhaft allgemein**

Die Wandflächen waren nicht leicht zu reinigen, erforderlichenfalls zu desinfizieren, entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest und wiesen keine bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatten Flächen auf.

Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1b

Weißbierkeller mit 3 Gärtank Nr. 1-3 mit jeweils 1350 hl und 2 Gärtanks Nr 4 und 5 mit jeweils 3282 hl. (weitere siehe Bemerkung)

**X**

<b>Detailfeststellungen (ggf. Beiblatt/Anlagen):</b>	<b>Kontrollbereich</b>	<b>Verstoß</b>
(Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene)		
Behebung:		

**Gesamt-Ergebnis:** Beanstandungen

Keine

Geringgradige

Mittelgradige

Hochgradige

<b>Maßnahmen:</b>		
<b>Datum:</b>	<b>Art der Maßnahme:</b>	<b>Status:</b>
03.05.2017	keine Maßnahme	

# Kontrolle Fachbereich Lebensmittel/FLHY - Ergebnisprotokoll

Stadt München

Lebensmittelkontrolle 4

**Betrieb:** Augustiner - Brau Wagner KG

**Anschrift:** Landsberger Str. 31 - 35

**(Standort)** 80339 München

**Öffnungszeiten:**

**Ruhetage:**

**Betriebsnummer(n):**

**Registrierungen / Zulassungen:**

**Durchführender der Kontrolle:**

**Beteiligte:** - Stadt München

**(Behörde)** - LGL Bayern - Dienststelle Erlangen

**Beteiligte:**

**(Betrieb)**

**Datum der Kontrolle:** 31.05.2017

**Uhrzeit von:** 09:45 **bis:** 09:45

**Art der Kontrolle:** Kontrolle auf Anforderung vom Betrieb

**Schwerpunkt(e):**

**Lebensmittelbetriebsart(en):**

Hersteller und Abpacker

Dienstleistungsbetriebe

Brauerei

Küche Kantine (<100 Essen täglich)

**kontrolliert**

**X**

**Bemerkung:** Begehung gemeinsam mit vom LGL.

Probleme Seitens der Brauerei sind in gewissen Bereichen die Mauern bei den Gär- und Lagertanks (z.B. Lagerkeller 14 oder 16). Hier sind die Wände teilweise sehr feucht und durch einen schwarzsimmelähnlichen Belag verunreinigt.

Abhilfe hierzu soll die neu installierte Lüftungsanlage (jetzt seit ca. 8 Wochen in Betrieb, muss aber teilweise noch besser eingestellt werden) bringen. Im Vergleich zu früher schon deutlich sichtbar weniger Kondenswasserbildung.

Aufgrund der Tatsache das regelmäßig ausreichende QS Handlungen im Betrieb durchgeführt werden, wie hier am Beispiel:

Externes Audit alle 3 Jahre ( ) ---> Bericht an die GL

Letztes Hygiene- und HACCP- Audit KW 48/ 2016 ---> Bericht an die GL

Jährliche interne Audits bezüglich HACCP/ Hygiene oder Futtermittel durch das HACCP- Team

Zertifizierung Futtermittel alle 2 Jahre.

Letzte Zertifizierung am 14.06.2016 -----> Zertifikat wurde erteilt (Gültigkeit 2 Jahre)!

Spotaudits in den Zwischenjahren

6 Begehungen/ Jahr bezüglich baulicher Mängel/ Sanierungsbedarf ---->

Abarbeitung aller Mängel bis zur nächsten Begehung durch die zuständige Abteilung.

Bericht an AL Produktion und Logistik

Begehung aller Produktionsabteilungen 1 x/ Jahr

Kontrolle von Arbeitsabläufen, Handhabung des Handbuchs Technologie ---->

Auditberichte. Bericht vierteljährlich an die GL im Rahmen des technischen Monatsberichtes

und da auch von jedem abgefülltem Produkt mikrobiologische Eigenuntersuchungen durchgeführt werden, kann von Seiten der Behörde der bauliche Zustand toleriert werden.

Es wurde vereinbart, das in zwei Lagerbereichen, welche in ca. 3 Jahren komplett neu saniert werden, den Versuch durchzuführen und die Wände wieder komplett bis auf die Fliesen frei zu legen um zu sehen, wie sich die Wandflächen in Sachen Schimmelbildung verhält.

Detailfeststellungen (ggf. Beiblatt/Anlagen):	Kontrollbereich	Verstoß
<b>1. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)</b>  Fundstelle (Gesetz): () Behebung:		
<b>2. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</b>  Fundstelle (Gesetz): () Behebung:		
<b>3. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand Beschaffenheit mangelhaft allgemein</b>  Die Wandflächen waren nicht leicht zu reinigen, erforderlichenfalls zu desinfizieren, entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest und wiesen keine bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatten Flächen auf.  Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1b (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene)  Behebung:	Weißbierkeller mit 3 Gärtank Nr. 1-3 mit jeweils 1350 hl und 2 Gärtanks Nr 4 und 5 mit jeweils 3282 hl. (weitere siehe Bemerkung)	X
<b>4. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand Beschaffenheit mangelhaft allgemein</b>  Die Wandflächen waren nicht leicht zu reinigen, erforderlichenfalls zu desinfizieren, entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest und wiesen keine bis zu einer den jeweiligen	Abteilung 14 mit 5 Tanks mit 2861,6 hl.	X

Detailfeststellungen (ggf. Beiblatt/Anlagen):	Kontrollbereich	Verstoß
<p>Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatten Flächen auf.</p> <p>Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1b (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene)</p> <p>Behebung:</p> <p><b>5. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand Beschaffenheit mangelhaft allgemein</b></p> <p>Die Wandflächen waren nicht leicht zu reinigen, erforderlichenfalls zu desinfizieren, entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest und wiesen keine bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatten Flächen auf.</p> <p>Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1b (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene)</p> <p>Behebung:</p>	<p>Abteilung 16 mit 5 Tanks mit 2861,6 hl.</p>	<p>X</p>

**Gesamt-Ergebnis:** Beanstandungen

Keine

Geringgradige

Mittelgradige

Hochgradige

Maßnahmen:		
Datum:	Art der Maßnahme:	Status:
31.05.2017	Anforderung einer Stellungnahme	

Anlage 2

**Auskunft nach dem Verbraucherinformationsgesetz bezüglich von Lebensmittelkontrollen in Brauereien in München**

In folgendem Fall hinsichtlich der Brauerei der **Hacker-Pschorr Bräu GmbH, Ohlmüllerstraße 42, 81541 München**

Hierbei muss darauf hingewiesen werden, dass die Hacker-Pschorr GmbH in der Ohlmüllerstr. 42 in 81541 München lt. unseren Informationen keine Brauerei betreibt bzw. in der Vergangenheit betrieben hat. Die Produkte der Fa. Hacker-Pschorr GmbH werden in der Brauerei der Paulaner Brauerei GmbH & Co.KG in der Mälzereistr. 31 in 81249 München gebraut.

Wir verweisen in diesem Zusammenhang auf die Auskünfte über die Paulaner Brauerei GmbH & Co.KG.

### Anlage 3

#### **Auskunft nach dem Verbraucherinformationsgesetz bezüglich von Lebensmittelkontrollen in Brauereien in München**

In folgendem Fall hinsichtlich der Brauerei der **Fa. Staatliches Hofbräuhaus in München, Hofbräuallee 1, 81829 München.**

Die Beantwortung der Fragestellung aus Ihrem Antrag unter der Ziffer 1:

*Wie viele amtliche Lebensmittelkontrollen des KVR der Stadt München haben in den Braustätten der oben genannten Unternehmen in den drei zurückliegenden Jahren 2015 - 2017 stattgefunden?*

Insgesamt haben in den von Ihnen abgefragten Zeitraum von den Jahren 2015 bis 2017 drei Lebensmittelkontrollen stattgefunden. Hiervon fanden im Jahr 2015 eine Kontrolle und im Jahr 2016 zwei Kontrollen statt.

Die Beantwortung der Fragestellung aus Ihrem Antrag unter der Ziffer 2:

*Bei wie vielen der unter 1. genannten Lebensmittelkontrollen kam es zu Beanstandungen, beispielsweise durch unzulässige Abweichungen von den Anforderungen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) oder anderen geltenden Hygienevorschriften?*

Bei einer der oben genannten Lebensmittelkontrollen kam es zu einer von Ihnen genannten Beanstandung.

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

*Über wie viele der unter 2. genannten Beanstandungen wurde die Öffentlichkeit informiert? Welche sonstigen Maßnahmen wurden bei den unter 2. genannten Beanstandungen ergriffen?*

In oben genannten Fall einer Beanstandung 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.

Als sonstige Maßnahme wurde aufgrund der Beanstandung vor Ort durch die Lebensmittelüberwachung eine Beratung mit den Verantwortlichen vor Ort durchgeführt.

Weitere Informationen:

Wir übermitteln in diesem Zusammenhang den Kontrollbericht, aus dem die entsprechende Beanstandung erkennbar ist. Personenbezogene Daten wurden hierbei aus datenschutzrechtlichen Gründen unkenntlich gemacht.

# Kontrolle Fachbereich Lebensmittel/FLHY - Ergebnisprotokoll

**Stadt München**

<b>Betrieb:</b> Bayer, Staatsministerium der Finanzen		Staatliches Hofbräuhaus München	
<b>Anschrift:</b>	Hofbräuallee 1	<b>Betriebsnummer(n):</b>	
<b>(Standort)</b>	81829 München Trudering-Riem	FeedCheck-Betriebsnummer	2660.56_12-36
<b>Öffnungszeiten:</b>		<b>Registrierungen / Zulassungen:</b>	
<b>Ruhetage:</b>		Registrierung Hersteller von Einzelfuttermitteln gemäß VO (EG) 183/2005, Art.5 (2)	

<b>Durchführender der Kontrolle:</b>	
<b>Beteiligte:</b>	
<b>(Behörde)</b>	
<b>Beteiligte:</b>	
<b>(Betrieb)</b>	
<b>Datum der Kontrolle:</b> 11.06.2015	<b>Uhrzeit von:</b> 09:00 <b>bis:</b> 09:00

<b>Art der Kontrolle:</b> planmäßige Routinekontrolle		
<b>Schwerpunkt(e):</b>		
<b>Lebensmittelbetriebsart(en):</b>		<b>kontrolliert</b>
Hersteller und Abpacker	Brauerei	<b>X</b>
<b>Bemerkung:</b>		

Detailfeststellungen (ggf. Beiblatt/Anlagen):	Kontrollbereich	Verstoß
<b>1. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen</b>  Bei der Schädlingsbekämpfung wurden Mängel festgestellt. Es wurde eine geringe Anzahl von Motten im Schrottturm festgestellt.  Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 4 (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene)  Behebung:	Schrottturm	<b>X</b>

**Gesamt-Ergebnis:** Beanstandungen

Keine

Geringgradige

Mittelgradige

Hochgradige

<b>Maßnahmen:</b>		
<b>Datum:</b>	<b>Art der Maßnahme:</b>	<b>Status:</b>
11.06.2015	Beratung	

Anlage 4

**Auskunft nach dem Verbraucherinformationsgesetz bezüglich von Lebensmittelkontrollen in Brauereien in München**

In folgendem Fall hinsichtlich der Brauerei der **Löwenbräu AG, Nymphenburger Straße 7, 80335 München.**

Hierbei muss darauf hingewiesen werden, dass die Löwenbräu AG in der Nymphenburger Straße 7 in 80335 München lt. unseren Informationen keine Brauerei betreibt bzw. in der Vergangenheit betrieben hat. Bis zum 13.06.2007 wurde von der Löwenbräu AG in der Nymphenburger Str. 4 in 80335 München eine Brauerei betrieben. Nachfolgend wurden bzw. werden alle Produkte der Löwenbrau AG in der Brauerei der Fa. Spaten-Franziskaner-Bräu GmbH in der Marsstraße 46-48 in 80335 München gebraut.

Wir verweisen in diesem Zusammenhang auf die Auskünfte über die Fa. Spaten-Franziskaner-Bräu GmbH. Hierbei teilen wir Ihnen bereits mit, dass es zu bei den Kontrollen der Brauerei der Fa. Spaten-Franziskaner-Bräu GmbH zu keinen Beanstandungen gekommen sind.

## Anlage 5

### **Auskunft nach dem Verbraucherinformationsgesetz bezüglich von Lebensmittelkontrollen in Brauereien in München**

In folgendem Fall hinsichtlich der Brauerei der **Paulaner Brauerei Gruppe GmbH & Co. KGaA, Ohlmüllerstraße 42, 81541 München**. Wir weisen daraufhin, dass sich unter Ihrer angegebenen Adresse keine Brauerei der besagten Firma befindet. Die folgenden Informationen beziehen sich auf die Adresse der Firma in der Mälzereistr. 31, 81249 München.

Die Beantwortung der Fragestellung aus Ihrem Antrag unter der Ziffer 1:

*Wie viele amtliche Lebensmittelkontrollen des KVR der Stadt München haben in den Braustätten der oben genannten Unternehmen in den drei zurückliegenden Jahren 2015 - 2017 stattgefunden?*

Insgesamt haben in den von Ihnen abgefragten Zeitraum von den Jahren 2015 bis 2017 drei Lebensmittelkontrollen stattgefunden. Hiervon fanden im Jahr 2016 zwei Kontrollen statt. Im Jahr 2017 fand eine Kontrolle statt.

Die Beantwortung der Fragestellung aus Ihrem Antrag unter der Ziffer 2:

*Bei wie vielen der unter 1. genannten Lebensmittelkontrollen kam es zu Beanstandungen, beispielsweise durch unzulässige Abweichungen von den Anforderungen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) oder anderen geltenden Hygienevorschriften?*

Bei einer der oben genannten Lebensmittelkontrollen kam es zu zumindest zu einer von Ihnen genannten Beanstandung.

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

*Über wie viele der unter 2. genannten Beanstandungen wurde die Öffentlichkeit informiert? Welche sonstigen Maßnahmen wurden bei den unter 2. genannten Beanstandungen ergriffen?*

In oben genannten Fall einer Beanstandung 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.

Als sonstige Maßnahme wurde aufgrund der Beanstandung vor Ort durch die Lebensmittelüberwachung eine Beratung mit den Verantwortlichen vor Ort durchgeführt.

## Anlage 5

### Weitere Informationen:

Wir übermitteln in diesem Zusammenhang den Kontrollbericht, aus dem die entsprechende Beanstandung erkennbar ist. Personenbezogene Daten wurden hierbei aus datenschutzrechtlichen Gründen unkenntlich gemacht.

# Kontrolle Fachbereich Lebensmittel/FLHY - Ergebnisprotokoll

Stadt München

**Betrieb:** Paulaner Brauerei GmbH & Co. KG

**Anschrift:** Mälzereistr. 31

**(Standort)** 81249 München Aubing-Lochhausen-  
Langwied

**Öffnungszeiten:**

**Ruhetage:**

**Betriebsnummer(n):**

FeedCheck-Betriebsnummer 2660.56\_12-34

**Registrierungen / Zulassungen:**

Registrierung Hersteller von  
Einzelfuttermitteln gemäß VO  
(EG) 183/2005, Art.5 (2)

**Durchführender der Kontrolle:**

**Beteiligte:** -

**(Behörde)** Staatsl. Getränkekontrolleur

**Beteiligte:**

**(Betrieb)**

**Datum der Kontrolle:** 08.03.2017

**Uhrzeit von:** 09:30 **bis:** 14:30

**Art der Kontrolle:** planmäßige Routinekontrolle

**Schwerpunkt(e):**

**Lebensmittelbetriebsart(en):**

Hersteller und Abpacker

Brauerei

**kontrolliert**

**X**

**Bemerkung:** Anwesende Personen:

r (Qualitätsmanagement)

(Qualitätsmanagement)

/ (Qualitätsmanagement)

l (LGL; Staatl. Getränkekontrolleur)

**Feststellungen:** -An zwei Flaschenwaschanlagen war im oberen Kantenbereich (Endreinigung) Flugrost feststellbar

-Spannungsriss im Mauerwerk

**Anmerkung:**

Auf die vorhandenen Mängel wurden die beteiligten Personen hingewiesen. Es erfolgte zudem der Hinweis das die beanstandeten Punkte umgehend abzustellen sind.

Detailfeststellungen (ggf. Beiblatt/Anlagen):	Kontrollbereich	Verstoß
<p><b>1. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Arbeitsgeräte Rost</b></p> <p>An zwei Flaschenwaschanlagen war im oberen Kantenbereich (Endreinigung) Flugrost feststellbar.</p> <p>Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1b (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene)</p> <p>Behebung:</p>	Flaschenspülung/ Kontrollsysteme	X
<p><b>2. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Bau</b></p> <p>Spannungsriß in der Wand.</p> <p>Fundstelle (Gesetz): ()</p> <p>Behebung:</p>	Gärkeller/Lager	X
<p><b>3. Kennzeichnung und Aufmachung, Gentechnisch veränderte Lebensmittel - Kennzeichnung</b></p> <p>Fundstelle (Gesetz): ()</p> <p>Behebung:</p>		

**Gesamt-Ergebnis:** Beanstandungen

Keine

Geringgradige

Mittelgradige

Hochgradige

Maßnahmen:		
Datum:	Art der Maßnahme:	Status:
08.03.2017	mündliche Belehrung	abgeschlossen (beendet, erledigt, durchgesetzt, bezahlt, verurteilt ...)

## Anlage 6

### **Auskunft nach dem Verbraucherinformationsgesetz bezüglich von Lebensmittelkontrollen in Brauereien in München**

In folgendem Fall hinsichtlich der Brauerei der **Fa. Spaten-Franziskaner-Bräu GmbH, Marsstraße 46-48, 80335 München.**

Die Beantwortung der Fragestellung aus Ihrem Antrag unter der Ziffer 1:

*Wie viele amtliche Lebensmittelkontrollen des KVR der Stadt München haben in den Braustätten der oben genannten Unternehmen in den drei zurückliegenden Jahren 2015 - 2017 stattgefunden?*

Insgesamt haben in den von Ihnen abgefragten Zeitraum von den Jahren 2015 bis 2017 vier Lebensmittelkontrollen stattgefunden . Hiervon jeweils zwei Kontrollen im Jahr 2016 und im Jahr 2017.

Die Beantwortung der Fragestellung aus Ihrem Antrag unter der Ziffer 2:

*Bei wie vielen der unter 1. genannten Lebensmittelkontrollen kam es zu Beanstandungen, beispielsweise durch unzulässige Abweichungen von den Anforderungen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) oder anderen geltenden Hygienevorschriften?*

Bei keiner der genannten vier Lebensmittelkontrollen kam es zu einer von Ihnen genannten Beanstandung.

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

*Über wie viele der unter 2. genannten Beanstandungen wurde die Öffentlichkeit informiert? Welche sonstigen Maßnahmen wurden bei den unter 2. genannten Beanstandungen ergriffen?*

Die Beantwortung erübrigt sich aufgrund der Beantwortung von Frage unter Ziffer 1 und Ziffer 2.

Weitere Informationen:

Die Übermittlung der entsprechenden Kontrollberichten erübrigt sich ebenfalls.