



Landeshauptstadt Stuttgart, Amt für öffentliche Ordnung,
70161 Stuttgart

Lebensmittelüberwachung,
Verbraucherschutz und Veterinärwesen
Hausadresse:
Hauptstätter Straße 58
70178 Stuttgart

Mit Zustellnachweis

E-Mail: [REDACTED]

Ihre Nachricht: [REDACTED]

Unser Zeichen: [REDACTED]

Bearbeiter/-in: [REDACTED]

Zimmer: [REDACTED]

Tel. (07 11) 2 16-

Fax (07 11) 2 16-

Datum: 19.05.2020

Az.:

Verbrauchersicherheitsgesetz (VIG)
Ihre Anfrage vom 16.01.2019

Sehr geehrte [REDACTED]

auf Ihre Anfrage vom 16.01.2019 hinsichtlich der letzten beiden Kontrollergebnisse des Betriebes

Vapiano Filiale Schloßstr. 70, 70176 Stuttgart

wird Ihnen folgende Auskunft erteilt:

Sowohl bei der Kontrolle am 14.02.2019 als auch bei der Nachkontrolle am 25.06.2019 waren folgende Beanstandungen vorhanden:

Ausgabe EG:

1.

Der Getränkekühlschrank war innen verfettet.

Gemäß Kapitel II Artikel 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel I Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instandgehalten sein.

2.

Im Bereich des Handwaschbeckens war ein Schmetterlingsfliegenbefall vorhanden.

Gemäß Kapitel II Artikel 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel I Nr. 4 der VO (EG) Nr. 852/2004 müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben; darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein.

Gemäß Kapitel II Artikel 4 Abs. 2 in Verbindung mit Anhang II Kapitel I Nr. 2 Bst. c der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist.

3.
Das Handwaschbecken war zugestellt und nicht frei zugänglich.

Gemäß Kapitel II Artikel 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang III Kapitel III Nr. 4 der VO (EG) Nr. 852/2004 müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben; darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein.

Pizza-/Pastabereich EG

4.
Unterhalb des Pizzaofens waren Wasserablagierungen.

Gemäß Kapitel III Artikel 4 Abs. 2 in Verbindung mit Anhang III Kapitel I Nr. 2 Buchstabe b der VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass die Ansammlung von Schmutz, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremdeilchen in Lebensmittel, die Bildung von Kondensflüssigkeit oder unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen vermieden wird.

Take Away/EG

5.
Die Fugen waren schadhaf mit Wasserunterlagerungen.

Gemäß Kapitel II Artikel 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang III Kapitel II Nr. 1a der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sind die Bodenbeläge in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen.

6.
Es war ein Fliegenbefall vorhanden.

Gemäß Kapitel II Artikel 4 Abs. 2 in Verbindung mit Anhang II Kapitel I Nr. 2 Bst. c der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist.

Kaffeestation/EG

7.
Die Abtrennung zwischen Spülbecken/Handwaschbecken war lose aufgrund einer schadhaf-ten Silikonfuge.

Gemäß Kapitel II Artikel 4 Abs. 2 in Verbindung mit Anhang II Kapitel I Nr. 2 Bst. c der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist.

8.
Der Ablauf der Schrankanlage war verschmutzt.

Gemäß Kapitel II Artikel 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel I Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instandgehalten sein.

Spülbereich/EG

9.
Der Boden, die Fliesen sowie die Fugen waren schadhaft.

Gemäß Kapitel II Artikel 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel II Nr. 1a der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sind die Bodenbeläge in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen.

10.
Von der Decke blätterte aufgrund eines Wasserschadens Farbe ab.

Gemäß Kapitel II Artikel 4 Abs. 2 in Verbindung mit Anhang II Kapitel II Nr. 1c der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 müssen Decken und Deckenstrukturen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.

Flurbereich/EG

11.
Die Bodenfliesen waren schadhaft.

Gemäß Kapitel II Artikel 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel II Nr. 1a der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sind die Bodenbeläge in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen.

12.
Die Türe und Türzarge war schadhaft.

Gemäß Kapitel II Artikel 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Nr. 1e der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 müssen Türen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

13.
Die Tür nach außen war schadhaft und schließt nicht mehr vollständig.

Gemäß Kapitel II Artikel 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Nr. 1e der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 müssen Türen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

Gemäß Kapitel II Artikel 4 Abs. 2 in Verbindung mit Anhang II Kapitel II Nr. 1d der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 müssen Fenster und andere Öffnungen so gebaut sein, dass Schmutzsammlungen vermieden werden. Soweit sie nach außen öffnen können, müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können. Soweit offene Fenster die Kontamination begünstigen, müssen sie während des Herstellungsprozesses geschlossen und verriegelt bleiben.

14.

Die zweite Brandschutztür war schadhaft.

Gemäß Kapitel II Artikel 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Nr. 1e der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 müssen Türen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

Müllbereich/EG

15.

Der Wandbereich war aufgrund eines Wasserschadens schadhaft.

Gemäß Kapitel II Artikel 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel II Nr. 1 b) der Verordnung (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 und aus nichttoxischem Material bestehen sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

Kühlhaus/OG

16.

Im Kühlhaus befanden sich sowohl bei der Erstkontrolle als auch bei der Nachkontrolle Lebensmittel mit abgelaufenem Verbrauchsdatum.

Gemäß § 3 AGLMBG (Gesetz zur Ausführung des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes) hat jeder, der selbständig Produkte herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, oder dem die Verantwortung hierfür wirksam übertragen ist (Verantwortlicher), selbst dafür Sorge zu tragen, dass die Vorschriften des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständerechts eingehalten werden. Er hat dies insbesondere durch die Vornahme der zumutbaren Eigenkontrollen sicherzustellen.

Gemäß § 7a Abs. 4 der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung dürfen Lebensmittel, die mit einem Verbrauchsdatum zu kennzeichnen sind, nach Ablauf des Verbrauchsdatums nicht mehr in den Verkehr gebracht werden.

17.

Die Fliesen und Fugen im Bodenbereich, auch im Bereich der Abläufe, waren schadhaft.

Gemäß Kapitel II Artikel 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel II Nr. 1a der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sind die Bodenbeläge in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen.

18.

Die Dichtungen im Bereich der Kühlung waren schadhaft.

Gemäß Kapitel II Artikel 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel I Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instandgehalten sein.

Bei der zwischenzeitlich am 26.02.2020 erfolgten erneuten Nachkontrolle waren sämtliche Mängel beseitigt.

Wir weisen Sie darauf hin, dass die Vapiano SE anwaltlich vertreten wird und gegen den Bescheid vom 06.03.2020 seitens der Vapiano SE Widerspruch eingelegt wurde.

Rechtlicher Hinweis:

Die VIG-Auskunft dient Ihrem privaten Gebrauch. Die weitere Verwendung erhaltener Informationen durch die Verbraucherin und den Verbraucher wird durch das VIG nicht geregelt. Eine Weiterverwendung bzw. Weitergabe der Informationen erfolgt daher in eigener 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