



Landratsamt München · Frankenthaler Str. 2 · 81539 München

Verbraucherschutz

Ihr Zeichen:
Ihr Schreiben vom:

Unser Zeichen:

München,

04.05.2022

Auskunft erteilt:

E-Mail:

lebensmittelrecht@lra-m.bayern.de

Tel.: 089 / 6221-

Fax: 089 / 6221-

Zimmer-Nr.:

Verbraucherinformationsgesetz (VIG)

Ihre Anfrage zu „Poseidon“, Freisinger Landstraße 3, 85748 Garching bei München

Anlage: Kontrollberichte

Sehr geehrte

anbei erhalten Sie die beantragten Informationen nach Verbraucherinformationsgesetz. 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.

Die beiden letzten lebensmittelrechtlichen Überprüfungen des Betriebs fanden an folgenden Terminen statt: 05.03.2019 und 06.08.2019.

Sofern nur ein Kontrolldatum genannt ist, gab es entweder bisher nur eine Kontrolle in diesem Betrieb oder weitere Kontrollen unterliegen der Ausschlussfrist nach § 3 S.1 Nr. 1 Buchstabe e VIG (Informationen, die vor mehr als fünf Jahren seit der Antragstellung entstanden sind).

Dabei gab es Beanstandungen. Den jeweiligen Kontrollbericht fügen wir als Anlage bei.

Sofern nur ein Bericht beigelegt ist, gab es bei der anderen Kontrolle keine Beanstandungen oder diese unterliegt der Ausschlussfrist nach § 3 S.1 Nr. 1 Buchstabe e VIG (Informationen, die vor mehr als fünf Jahren seit der Antragstellung entstanden sind).

Bitte beachten Sie, dass auch Behördenmitarbeiter/innen ein Recht auf Wahrung ihrer Daten haben. Falls Sie dieses Schreiben veröffentlichen oder weitergeben, müssen von Ihnen sämtliche personenbezogenen Daten geschwärzt werden. Dies gilt auch für Telefonnummern und E-Mail-Adressen.

Mit freundlichen Grüßen

- Dieses Schreiben wurde maschinell erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig. -

Öffnungszeiten
Mo. – Fr. 08:00 – 12:00 Uhr
und Do. 14:00 – 17:30 Uhr
Bitte Termine vereinbaren

Telefon 089 6221-0
Telefax 089 6221-2278
Internet www.landkreis-muenchen.de
E-Mail poststelle@lra-m.bayern.de

Bankverbindungen
KSK München Starnberg Ebersberg
IBAN DE29 7025 0150 0000 0001 09
SWIFT-BIC BYLADEM1KMS

Postbank München
IBAN DE06 7001 0080 0048 1858 04
SWIFT-BIC PBKDEFF

Kontrolle Fachbereich Lebensmittel/FLHY - Ergebnisprotokoll

LRA München

Betrieb: Poseidon Garching GmbH - Restaurant Poseidon

Anschrift: Garching, Freisinger Landstr. 3, 85748 Garching b. München

Art der Kontrolle: Nachkontrolle vom 05.03.2019

Kontrollierte Lebensmittelbetriebsart(en): Speisegaststätte

Gesamtergebnis: Verstoß

Verstöße:	Kontrollbereich
<p>1. 1.01 Die Halterung des Dosenöffners war altverschmutzt.</p> <p>1.02 Die Fußbodenfläche unter dem Fleischkühlschrank war stellenweise leicht altverschmutzt.</p> <p>1.03 Die Fenster- und Türrahmen (Tür zum Außenbereich) aus Holz waren stellenweise altverschmutzt. (Dicke klebrige Beläge)</p> <p>1.04 Der Unterbau der Saladette (Sockelgestell/Edelstahl) war stellenweise altverschmutzt.</p> <p>1.05 Das Fleischwolfgehäuse (Außenflächen) war stellenweise mit angetrockneten Rückständen verunreinigt.</p> <p>1.06 Die Außenflächen der Abfalltonnen waren allgemein leicht bis mittelgradig altverschmutzt.</p> <p>1.07 Der Heizkörper war stellenweise altverschmutzt.</p> <p>1.08 Tiefgefrorene Calmar/Sepia wurde im Waschbecken in Wasser aufgetaut.</p> <p>Verstoß gegen § 3 Satz 1 Lebensmittelhygiene-Verordnung</p>	Küche
<p>2. 2.01 Die Fußbodenflächen waren stellenweise leicht bis mittelgradig altverschmutzt, besonders an den Regalfüßen und Eckbereichen am Kühlraum.</p> <p>2.02 Die Außenflächen des Kühlraums (wandseitig) und die Wandflächen selbst waren allgemein gelblich verfärbt.</p> <p>Verstoß gegen § 3 Satz 1 Lebensmittelhygiene-Verordnung</p>	Lager beim Tageskühlraum
<p>3. 3.01 Die Holztür zum Außenbereich war stellenweise beschädigt auch war der Farbanstrich verschlissen.</p> <p>3.02 Die Regalböden der Schwerlastregale aus Holz waren stellenweise mit dunklen Flecken verunreinigt. Das Material der Regalböden ist nicht leicht zu reinigen.</p> <p>3.03 Die Fußbodenflächen waren durch vereinzelte Beschädigungen nicht leicht zu reinigen.</p> <p>3.04 Die Wandflächen waren stellenweise beschädigt. Hier löste sich vereinzelt der Farbanstrich großflächig.</p> <p>Verstoß gegen § 3 Satz 1 Lebensmittelhygiene-Verordnung</p>	Trockenlager - Lieferanteneingang
<p>4. 4.01 Die vorhandenen Restmülltonnen waren stark überfüllt, die Klappen waren dadurch nicht zu verschließen. Die planmäßige Leerung ist einmal wöchentlich jeden Donnerstag vorgesehen.</p> <p>4.02 Der Fußboden und die Wandflächen waren stellenweise leicht bis mittelgradig altverschmutzt.</p> <p>Verstoß gegen § 3 Satz 1 Lebensmittelhygiene-Verordnung</p>	Abfalllager

Kontrolle Fachbereich Lebensmittel/FLHY - Ergebnisprotokoll

LRA München

Betrieb: Poseidon Garching GmbH - Restaurant Poseidon

Anschrift: Garching, Freisinger Landstr. 3, 85748 Garching b. München

Art der Kontrolle: Nachkontrolle vom 06.08.2019

Schwerpunkt(e):

Kontrollierte Lebensmittelbetriebsart(en): Speisegaststätte

Gesamtergebnis: Verstoß

Verstöße:

Kontrollbereich

1. 1.01 Der Fußboden war stellenweise in den Eck- und Sockelbereichen und unter der Kücheneinrichtung mit schwarzen Belägen, Fettrückständen und vereinzelt mit Lebensmittlrückständen altverschmutzt (z.B. Spülbereich, Saladette, Herdblock, Fritteuse, Saucier/Grill-Posten, Waschbecken).
 - 1.02 Die Innenfläche der Saladettenabdeckung war vereinzelt mit angetrockneten weiß bis gelblichen Belägen verunreinigt. Die Saladette war auf einer Erhöhung abgestellt, die Oberflächen der Erhöhung waren erheblich altverschmutzt und stellenweise rostig.
 - 1.03 Der Kühltsch (Saucier/Grill) war altverschmutzt. Die Korpusinnenflächen waren stellenweise mit einer rötlichen angetrockneten Masse verunreinigt und allgemein schmierig/fettig. Die bereitgehaltenen Lebensmittel in den einzelnen Schubladen waren teilweise nicht abgedeckt.
 - 1.04 Der Fleischwolf war stellenweise mit angetrockneten Rückständen altverschmutzt und roch stark nach Knoblauch (Einfülltrichter und Lochscheibe).
 - 1.05 Weiße Kunststoffschneidebretter waren teilweise dunkel verfärbt bzw. deren Oberflächen rau/verschlissen.
 - 1.06 Die Küchentür zum Außenbereich stand zum Lüften offen, hier fehlte ein geeigneter Insektenschutz.
 - 1.07 Die Außenflächen der Abfalltonnen waren stellenweise verunreinigt.
 - 1.08 Meeresfrüchte in Fertigpackungen (Sepia) wurden unsachgemäß in einem Waschbecken im Wasser aufgetaut.
 - 1.09 Einzelne Bedarfgegenstände für Lebensmittel waren beschädigt bzw. deren Oberflächen rau/verfärbt (Eisdosen und andere Kunststoffbehälter).
 - 1.10 Einzelne Messer und andere Küchenwerkzeuge wurden in altverschmutzten Behältern gelagert.
 - 1.11 Die Innenflächen der Mikrowellengeräte waren stellenweise verunreinigt.
 - 1.12 Der Unterbau der Fritteuse war innen mit glebrigen Fettanhaftungen verunreinigt.
- Verstoß gegen § 3 Satz 1 Lebensmittelhygiene-Verordnung

Küche

2. 2.01 Vorbereitete und behandelte Lebensmittel wurden teilweise offen ohne ausreichenden Produktschutz im Raum gelagert (z.B. gekochter Reis, gegarte Kartoffel, Zaziki). Ein Gyrosspieß (halbgegart) der vom

Tageskühlraum

Verstöße:	Kontrollbereich
<p>Vortag übrig geblieben war, war ohne ausreichenden Produktschutz direkt auf dem Fußboden an ein Regal angelehnt gelagert (unter dem Spieß war lediglich ein blaues Papiertuch platziert).</p> <p>2.02 Die Ventilatorabdeckung des Kühlaggregates war mit Staub und Fetttropfen verunreinigt.</p> <p>2.03 Der Splitterschutz fehlte an der Raumbelichtung.</p> <p>Verstoß gegen § 3 Satz 1 Lebensmittelhygiene-Verordnung</p>	
<p>3. 3.01. Die Fußboden- und Sockelbereiche bei den hinteren Regalen war altverschmutzt.</p> <p>3.02 Ein Verteilerkasten außen am Kühlaggregat war verfettet.</p> <p>Verstoß gegen § 3 Satz 1 Lebensmittelhygiene-Verordnung</p>	Lager beim Tageskühlraum
<p>4. 4.01 Der Fußboden war stellenweise altverschmutzt.</p> <p>4.02 Die Wandflächen waren stellenweise mit schwarzen Belägen verunreinigt.</p> <p>Verstoß gegen § 3 Satz 1 Lebensmittelhygiene-Verordnung</p>	Gemüse Kühlraum
<p>5. 5.01 Die Wanflächen waren stellenweise verunreinigt und beschädigt (Materialablösungen des Putzes und Farbanstriches).</p> <p>5.02 Zur Lebensmittellagerung wurden Regale verwendet, bei denen die Regalböden aus unbehandeltem Pressspan bestanden. Diese waren stellenweise altverschmutzt, zudem sind diese nicht leicht zu reinigen.</p> <p>5.03 Im angegliederten Nebenraum wurden Lebensmittel in Gefriertruhen gelagert. Die Gummidichtungen der Gefriertruhen waren teilweise verschlissen. In diesem Raum waren die Wandflächen stellenweise verunreinigt und beschädigt. Der Bereich war zudem stellenweise mit Gespinsten verunreinigt.</p> <p>Verstoß gegen § 3 Satz 1 Lebensmittelhygiene-Verordnung</p>	Trockenlager - Lieferanteneingang
<p>6. 6.01 Im Bierkühlraum lagerte Feta in Konserven. Die Außenflächen der Konserven war erheblich mit einer schmierigen Masse verunreinigt, besonders am Deckel (ausgetretener Inhalt der Konserven).</p> <p>6.02 Der Außenbereich in dem sich der Kühlraum befindet (Kellergewölbe) war stellenweise verunreinigt. Dieser Bereich ist Besenrein zu halten.</p> <p>Verstoß gegen § 3 Satz 1 Lebensmittelhygiene-Verordnung</p>	Bierkeller
<p>7. 7.01 Nach dem spülen eines Zapfhahns (Weißbier / Luftberührter Teil) wurden erhebliche Trübstoffe bzw. Altablagerungen mit ausgespült.</p> <p>Verstoß gegen § 3 Satz 1 Lebensmittelhygiene-Verordnung</p>	Schankbereich Gastraum
<p>8. 8.01 Die Dokumentation der Temperaturüberwachung war nicht vorhanden.</p> <p>8.02 Eine planmäßige Reinigung war nicht vorgesehen.</p> <p>8.03 Die Wareneingangskontrolle war nicht dokumentiert.</p> <p>8.04 Ein für den Betrieb angemessenes Schädlingsmonitoring war im Betrieb nicht eingerichtet.</p> <p>Verstoß gegen § 3 Satz 1 Lebensmittelhygiene-Verordnung</p>	
<p>9. 9.01 Der Nachweis, dass eine Schulung/Unterweisung im Bereich der Lebensmittelhygiene durchgeführt wurde, konnte nicht vorgelegt werden.</p> <p>Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. XII Nr.1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene</p>	