

Stadt Regensburg, Postfach 110643, 93019 Regensburg

**Umweltamt**


Sachbearbeitung  
Hausanschrift  
Zimmernummer  
Telefon  
Telefax  
E-Mail  
Öffnungszeiten

Bruderwöhrdstr. 15 b, 93055 Regensburg  
09 41/507-  
09 41/507-4319  
vollzug\_lebensmittelrecht@regensburg.de  
Mo. – Mi. 08.30 – 12.00 Uhr  
Do. 08.30 – 13.00 und 15.00 – 17.30 Uhr  
Fr. 08.30 – 12.00 Uhr

Ihr Zeichen                      Ihre Nachricht vom                      Az., bitte bei Antwort angeben                      Regensburg,  
31.1.4/VIG Kneitinger Keller                      19.10.2022

**Vollzug des Gesetzes zur Verbesserung der gesundheitsbezogenen Verbraucherinformation (VIG);  
Informationsgewährung;  
hier: Kneitinger Keller Regensburg**

Anlagen:                      2 Kontrollberichte

Sehr geehrte(r) 

da bezüglich Ihres Antrags auf Informationsgewährung nach dem VIG vom 26.08.2022 betreffend den Betrieb „Kneitinger Keller“ (Galgenbergstr. 18, 93053 Regensburg) keine gerichtliche Untersagung erfolgt ist, erhalten Sie hiermit die von Ihnen begehrten Informationen:

1. Die letzten beiden lebensmittelrechtlichen Betriebsüberprüfungen haben am 10.08.2018 und am 20.07.2021 stattgefunden.
2. Informationen zum Ergebnis der Kontrollen können Sie den beigefügten Kontrollberichten entnehmen.

Wir möchten Sie nochmals 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.**

## Kontrolle Fachbereich Lebensmittel/FLHY - Ergebnisprotokoll

Stadt Regensburg

**Betrieb:** Kneitinger Keller Geka Gaststättenbetriebs GmbH - Kneitinger Keller

**Anschrift:** Galgenberg  
**(Standort)** Galgenbergstr. 18  
93053 Regensburg

**Art der Kontrolle:** planmäßige Routinekontrolle vom 20.07.2021

**Schwerpunkt(e):**

**Kontrollierte Lebensmittelbetriebsart(en):**  
Speisegaststätte

**Gesamtergebnis:** Verstoß

<b>Verstöße:</b>	<b>Kontrollbereich</b>
1. Die Dichtungen mehrerer Kühleinrichtungen waren verunreinigt. Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene	Küche
2. Die Wandverkleidung war an der Durchreiche im Kühlhaus beschädigt. Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene	Kühlraum Gemüse/Mopro- Produkte

### Maßnahmen:

<b>Datum:</b>	<b>Art der Maßnahme:</b>	<b>Status:</b>
20.07.2021	mündliche Belehrung	abgeschlossen (beendet, erledigt, durchgesetzt, bezahlt, verurteilt ...)

**Abstellung der Mängel zum Zeitpunkt der Informationserteilung (02.09.2022):**

## Kontrolle Fachbereich Lebensmittel/FLHY - Ergebnisprotokoll

### Stadt Regensburg

**Betrieb:** Kneitinger Keller Geka Gaststättenbetriebs GmbH - Kneitinger Keller

**Anschrift:** Galgenberg  
**(Standort)** Galgenbergstr. 18  
93053 Regensburg

**Art der Kontrolle:** Beschwerdekontrolle vom 10.08.2018

**Schwerpunkt(e):**

**Kontrollierte Lebensmittelbetriebsart(en):**  
Speisegaststätte

**Gesamtergebnis:** Verstoß mit Maßnahme

Verstöße:	Kontrollbereich
<p>1. Ermittlung auf Grund einer Verbraucherbeschwerde wegen Madenbefall in einer Schweins-haxe.</p> <p>Im Rahmen der Ermittlungen ergab sich weiterer folgender Sachverhalt.</p> <p>Die Angaben der Beschwerdeführerin wurden durch den Betrieb mündlich als auch schriftlich gegenüber der Beschwerdeführerin bestätigt.</p> <p>Weitere Beschwerden über Maden in zubereiteten Speisen im Kneitinger Keller lagen bisher nicht vor.</p> <p>Die tiefgefrorenen Schweinehaxen, Lieferung vom 31.07.2018 durch Chefsculinar, wurden am Sonntag, den 05.08.2018 in Folie verpackt zum Auftauen in das Kühlhaus gestellt. Am Mittwoch, den 08.08.2018 wurden die Haxen zum Teil noch angefroren vormittags gewürzt und bei 130° C für 90 Minuten im Ofen gebacken. Anschließend wurden die Haxen aus dem Ofen genommen und für weitere 20 Minuten bei 230° gegrillt. Nach dem Grillen wurden die Haxen bei 80° C warmgehalten. Nach Angaben des Kochs, [REDACTED] waren die Haxen unauffällig. Während des Tages wurden keine weiteren Haxen zubereitet.</p> <p>Der Betrieb verfügt über ein Schädlingsmonitoring. Hierzu wurden u. a. auch mehrere elektrische Insektenfallen, u. a. auch in der Küche, aufgestellt und betrieben. In den mit Klebefolien ausgelegten Auffangbehältern der Insektenfallen fanden sich zahlreiche tote Wespen und blaue Schmeißfliegen.</p> <p>Laut Wikipediaeintrag können bei Schmeißfliegen die Fliegenlarven während oder kurz nach der Eiablage schlüpfen. Es wird vermutet,</p>	Betrieb allgemein / Dokumentation

<b>Verstöße:</b>	<b>Kontrollbereich</b>
<p>dass es sich auch hier um einen solchen Vorgang gehandelt hat und die Larven unmittelbar nach dem Schlupf in das Fleisch am Knochen der Haxe eingedrungen sind. Am wahrscheinlichsten erscheint die Kontamination beim Um-schieben der Haxen vom Backofen in den Grill oder beim anschließenden Warmhalten erfolgt zu sein.</p> <p>Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 4 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene</p>	

<b>Maßnahmen:</b>		
<b>Datum:</b>	<b>Art der Maßnahme:</b>	<b>Status:</b>
10.08.2018	Bußgeldverfahren	abgeschlossen (beendet, erledigt, durchgesetzt, bezahlt, verurteilt ...)

<b>Abstellung der Mängel zum Zeitpunkt der Informationserteilung (02.09.2022):</b>
Die waren abgestellt.