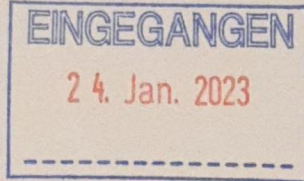




# STADT ASCHAFFENBURG

Stadt Aschaffenburg | Postfach 10 01 63 | 63701 Aschaffenburg

## Zustellungsurkunde



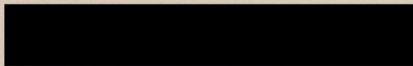
## Amt für Umwelt- und Verbraucherschutz

Sachgebiet Umweltrecht- und Verbraucherschutz  
Sachbearbeitung [REDACTED]  
Dienstgebäude Pfaffengasse 11  
Zimmer-Nummer [REDACTED]  
Geschäftszeichen 1/3629-KI  
Aktenzeichen 1/3629-KI-VIG  
Telefon (0 60 21) 330 [REDACTED]  
Telefax (0 60 21) 330 [REDACTED]  
E-Mail [REDACTED]@aschaffenburg.de  
Datum 16.01.2023

## Informationsgewährung nach dem Verbraucherinformationsgesetz - VIG

### Anlagen:

- 1x Betriebskontrolle vom 06.02.2020 (geschwärzt)
- 1x Betriebskontrolle vom 31.01.2022 (geschwärzt)
- 1x Kontrollbericht vom 31.01.2022 (geschwärzt)



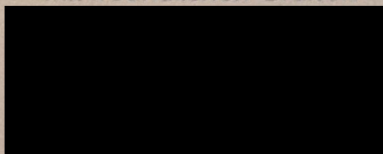
zu Ihrem Antrag vom 24.11.2022 nach VIG können wir Ihnen folgendes mitteilen:

In dem von Ihnen angefragten Betrieb erfolgten die beiden letzten lebensmittelrechtliche Überprüfungen am 06.02.2020 und am 31.01.2022

Die Dokumentationen der beiden Betriebskontrollen sowie der dazugehörige Kontrollbericht übersenden wir Ihnen in der Anlage.

**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.**

Mit freundlichen Grüßen



AH-LM-006-V02

Arbeitshilfe



Dokumentation LM-Betriebskontrolle

Kontrollierter Betrieb (Stempel) [Redacted] Ludwig Herstellstr. 11 63739 Aschaffenburg		Kontrollierende Behörde (Stempel) Stadt Aschaffenburg Lebensmittelüberwachung Dalbergstraße 15 63739 Aschaffenburg	
Verantwortlicher für den Betrieb: [Redacted]		Kontrolldatum/-zeit: 06.02.2020 11:19	
Anwesende Personen: [Redacted]		Mitarbeiteranzahl:	
Planmäßige Kontrolle <input type="radio"/>		Anlass: Nachkontrolle am 06.02.2020;	
Kontrolle aus besonderem Anlass <input checked="" type="radio"/>		[Redacted]	
		geprüft	
		ja	nein
		n.z.	Mängel
1. Eigenkontrolle/HACCP		<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
1.1. Reinigungs- und Desinfektionsplan		<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
1.2. Schädlingsbekämpfung		<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
1.3. Temperaturüberwachung		<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
1.4. Personalschulung		<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
1.5. Personalgesundheit/Infektionsschutzgesetz		<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
1.6. Rückverfolgbarkeit (Checklisten)		<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
1.7. Wareneingangskontrolle		<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
1.8. HACCP		<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
2. Hygiene allgemein		<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
2.1. Bauliche Voraussetzungen / Betriebslayout		<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
- Betriebsräume		<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
- Warenfluss, einschl. Retouren		<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
- Personalfluss		<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
- Rein- und Unreintrennung		<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
2.2. Einrichtung, Maschinen, Geräte und Transportmittel		<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
2.3. Produktions- und Arbeitshygiene		<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
2.4 Lagerung von Rohstoffen, Zusatzstoffen, Zwischen- und Endprodukten		<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
2.5. Personahygiene		<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
- Personalräume		<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
- Sanitäranlagen		<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
- Hygieneschleusen		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
- persönliche Hygiene des Personals einschl. Arbeitskleidung		<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
3. Stichprobenartige Warenprüfung		<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
<b>Feststellungen (ggf. Beiblatt)</b> Die Mängel wurden abgestellt. Die Kontrolle ergab keinen Anlaß zu Beanstandungen.		<b>Maßnahmen</b> keine	
		<b>Frist</b> keine	
sonstiges (z.B.: Trinkwasserqualität, Betriebspläne, Havariekonzept, Mikrobiol. und chem.-physikalische Kontrollen, Abfallentsorgung, Getränkestrankanlagen)		<b>Sonstige Formblätter / Arbeitsanweisungen</b> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Unterschrift Kontrolleur/in [Redacted]		Kenntnis genommen - Vertr. Betrieb (freiwillig)	
nicht zutreffend			

AH-LM-006-V02

Arbeitshilfe



Dokumentation LM-Betriebskontrolle

Kontrollierter Betrieb (Stempel) [Redacted] Ludwig Herstellstr. 11 63739 Aschaffenburg		Kontrollierende Behörde (Stempel) Stadt Aschaffenburg Lebensmittelüberwachung Pfaffengasse 11 63739 Aschaffenburg	
Verantwortlicher für den Betrieb: [Redacted]		Kontrolldatum/-zeit: 31.01.2022 11:00	
Anwesende Personen: [Redacted]		Mitarbeiteranzahl:	
Planmäßige Kontrolle <input checked="" type="checkbox"/>		Anlass:	
Kontrolle aus besonderem Anlass <input type="checkbox"/>		geprüft	
		ja    nein    n.z.    Mängel	
1. Eigenkontrolle/HACCP		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
1.1. Reinigungs- und Desinfektionsplan		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
1.2. Schädlingsbekämpfung		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
1.3. Temperaturüberwachung		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
1.4. Personalschulung		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
1.5. Personalgesundheit/Infektionsschutzgesetz		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
1.6. Rückverfolgbarkeit (Checklisten)		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
1.7. Wareneingangskontrolle		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
1.8. HACCP		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
2. Hygiene allgemein		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
2.1. Bauliche Voraussetzungen / Betriebslayout		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
- Betriebsräume		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
- Warenfluss, einschl. Retouren		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
- Personalfluss		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
- Rein- und Unreintrennung		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
2.2. Einrichtung, Maschinen, Geräte und Transportmittel		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
2.3. Produktions- und Arbeitshygiene		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
2.4 Lagerung von Rohstoffen, Zusatzstoffen, Zwischen- und Endprodukten		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
2.5. Personalhygiene		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
- Personalräume		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
- Sanitäranlagen		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
- Hygieneschleusen		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	
- persönliche Hygiene des Personals einschl. Arbeitskleidung		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
3. Stichprobenartige Warenprüfung		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Feststellungen (ggf. Beiblatt)		Maßnahmen	Frist
[Redacted]		[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]		[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]		[Redacted]	[Redacted]
sonstiges (z.B.: Trinkwasserqualität, Betriebspläne, Havariekonzept, Mikrobiol. und chem.-physikalische Kontrollen, Abfallentsorgung, Getränkestrankanlagen)		Sonstige Formblätter / Arbeitsanweisungen <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Unterschrift Kontrolleur/in [Redacted]		Kenntnis genommen - Vertr. Betrieb (freiwillig)	

nicht zutreffend

# Kontrollbericht

Stadt Aschaffenburg - Lebensmittelüberwachung - Pfaffengasse 11 - 63739 Aschaffenburg

██████████  
Ludwig  
Innenstadt  
Herstellstr. 11  
63739 Aschaffenburg

Ihr/e Ansprechpartner/in:

██████████  
Telefon: 06021/330-██████████

Telefax: 06021/330-██████████

E-Mail: ██████████  
██████████

Ihre Zeichen, Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen (bei Antwort bitte angeben)  
██████████

Aschaffenburg, 31.01.2022

## Kontrollbericht zur Betriebskontrolle vom 31.01.2022

Betrieb: ██████████ / Ludwig  
Herstellstr. 11  
63739 Aschaffenburg  
Innenstadt

Kontrolldatum: 31.01.2022

Anlage: Ergebnisprotokoll

Sehr geehrte(r) ██████████

am 31.01.2022 wurde in dem o.g. Betrieb eine Kontrolle durchgeführt.

Die festgestellten Verstöße entnehmen Sie bitte dem beigefügten Ergebnisprotokoll.

Wir weisen Sie darauf hin, dass die aufgeführten Verstöße beseitigt werden müssen.

Bereits jetzt hören wir Sie vorsorglich im Hinblick auf den Erlass etwaiger Anordnungen oder Maßnahmen mit den im Ergebnisprotokoll aufgeführten Erledigungsfristen an.

Sie erhalten gemäß Art. 28 BayVwVfG Gelegenheit zur Stellungnahme, insbesondere um Rückmeldung zur Beseitigung der Verstöße, bis zum 15.02.2022.

Hiervon unberührt bleiben die Einleitung gegebenenfalls erforderlicher weiterer Maßnahmen sowie eine Kostenentscheidung.

Mit freundlichen Grüßen

# Kontrollbericht Lebensmittelüberwachung

Stadt Aschaffenburg

Betrieb: [REDACTED] / Ludwig

Anschrift: Herstattstr. 11

(Standort) 63739 Aschaffenburg Innenstadt

Durchführender der Kontrolle: [REDACTED]

Beteiligte:  
(Behörde)

Beteiligte:  
(Betrieb) [REDACTED]

Datum der Kontrolle: 31.01.2022

Uhrzeit Beginn: 11:00 Uhr

Art der Kontrolle: planmäßige Routinekontrolle

## Detailfeststellungen (ggf. Beiblatt/Anlagen):

### 1. Betrieb allgemein

Mehrere Elektroinstallationen (Lichtschalter, Steckdosen, Kabel und/oder Leitungen) waren verunreinigt.

Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)

Behebung: Die Elektroinstallationen sind zu reinigen.

Erledigungsfrist: unverzüglich

### 2. Küche

festgestellt am 09.01.2020:

festgestellt am 09.01.2019 14:06:

Das Untergestell des Arbeitstisches war verunreinigt.

Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)

Behebung: Das Untergestell des Arbeitstisches ist zu reinigen.

### 3. Küche

festgestellt am 09.01.2020:

festgestellt am 09.01.2019 14:06:

Die Fußbodenfliesen waren teilweise beschädigt und somit nicht in einwandfreiem Zustand.

Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1a (VO (EG) Nr. 852/2004)

Behebung: Der Fußboden ist instand zu setzen.

#### 4. Küche

festgestellt am 09.01.2020:

festgestellt am 09.01.2019 14:06:

Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.

Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)

Behebung: Der Fußbodenrandbereich ist zu reinigen.

#### 5. Küche

festgestellt am 09.01.2020:

festgestellt am 09.01.2019 14:06:

Die Türbereichbereiche der Geschirrspülmaschine waren verunreinigt.

Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)

Behebung: Die Geschirrspülmaschine ist zu reinigen.

#### 6. Küche

Das Schneidebrett war verunreinigt.

Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a (VO (EG) Nr. 852/2004)

Behebung: Das Schneidebrett ist zu reinigen.

Erledigungsfrist: unverzüglich

#### 7. Küche

Für Reinigungsarbeiten wurde ein verunreinigtes und muffig riechendes Reinigungstuch verwendet.

Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)

Behebung: Das Reinigungstuch ist auszutauschen.

Erledigungsfrist: unverzüglich

#### 8. Kühlraum

festgestellt am 09.01.2020:

festgestellt am 09.01.2019 14:06:

Das Verdampferschutzgitter war verunreinigt.

Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)

Behebung: Der Verdampfer ist zu reinigen.

#### 9. Kühlraum

Es wurden nicht umhüllte Eier zusammen mit anderen offenen Lebensmitteln gelagert.

Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 (VO (EG) Nr. 852/2004)

Behebung: Die Eier sind umhüllt (zum Beispiel in einer Box) zu lagern.

Erledigungsfrist: unverzüglich

#### 10. Schankraum mit Theke

Im Kühlregal war die Laufschiene der Tür verunreinigt.

Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)

Behebung: Die Laufschiene des Kühlregals ist zu reinigen.

Erledigungsfrist: unverzüglich

#### 11. Getränkelager

Die Decke war verunreinigt.

Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)

Behebung: Die Decke ist zu reinigen.

Erledigungsfrist: unverzüglich