



# Landratsamt Landsberg am Lech



Landratsamt Landsberg • Postfach 10 14 53 • 86884 Landsberg am Lech



Ihr Zeichen/ Ihr Schreiben vom			
<b>Bitte bei Antwort angeben</b> Unser Aktenzeichen 5142-32		Dienstgebäude Hauptgebäude Von-Kühlmann-Straße 15	
Tel. 08191/129-109	Fax 08191/129-5-109	Zimmer 105	Landsberg, 01.10.2015
Ihr/e Ansprechpartner/in: Herr Eberl Lebensmittelüberwachung Lebensmittelueberwachung@LRA-LL.bayern.de			

## Betriebskontrolle

Betrieb:



Hubert-von-Herkomer-Str. 73/74, 86899 Landsberg am Lech

Kontrolldatum: 30.09.2015

Art der Kontrolle: planmäßige Routinekontrolle

Durchführender: Walter Eberl

Anlage: Ergebnisprotokoll

Sehr geehrte(r)



am 30.09.2015 wurde in dem o.g. Betrieb eine Kontrolle durchgeführt.

Die festgestellten Mängel entnehmen Sie bitte dem beigefügten Ergebnisprotokoll.

Wir weisen Sie darauf hin, dass Sie als Lebensmittelunternehmer die aufgeführten Mängel beseitigen müssen. Falls dies bis zum **10.10.2015** nicht geschehen ist, können von behördlicher Seite weitere Maßnahmen ergriffen werden.

Mit freundlichen Grüßen



**Flexible Arbeitszeiten: Gerne können Sie mit unseren Mitarbeiter/innen auch einen individuellen Termin außerhalb der allgemeinen Öffnungszeiten vereinbaren.**

### Dienstgebäude

Hauptgebäude • Von-Kühlmann-Straße 15 • 86899 Landsberg am Lech  
Vermittlung: ☎ Tel: 08191/129-0 - 📠 Fax: 08191/129-450  
E-Mail: [poststelle@LRA-LL.bayern.de](mailto:poststelle@LRA-LL.bayern.de)  
Internet: <http://www.landkreis-landsberg.de>

### Öffnungszeiten

Mo - Fr: 8:00 - 12:00, Di: 14:00 - 16:00 / Do: 14:00 - 18:00

### Bankverbindungen

Sparkasse Landsberg-Dießeln  
BLZ 700 520 60, Kto. 422  
IBAN: DE39 7005 2060 0000 0004 22  
BIC: BYLADEM1LLD

### Erweiterte Öffnungszeiten in der Zulassungsstelle

Mo - Do: 7:30 - 13:00, Fr: 7:30 - 12:00  
Di: 14:00 - 16:00 / Do: 14:00 - 18:00

VR-Bank Landsberg-Ammersee eG  
BLZ 700 916 00, Kto. 52 03 00 7  
IBAN: DE19 7009 1600 0005 2030 07  
BIC: GENODEF1DSS

# Kontrolle Fachbereich Lebensmittel/Fleischhygiene - Ergebnisprotokoll

## Landratsamt Landsberg am Lech

**Betrieb:** Wagner, Theresia Sophia Lechgarten

**Anschrift:** Hubert-von-Herkomer-Str. 73/74  
(Standort) 86899 Landsberg am Lech

**Betriebsnummer(n):**

**Öffnungszeiten:**

**Ruhetage:**

**Registrierungen / Zulassungen:**

**Durchführender der Kontrolle:** Walter Eberl

**Beteiligte:** Frau Wagner

**Datum der Kontrolle:** 30.09.2015

**Uhrzeit von:** 00:00 **bis:** 00:00

**Art der Kontrolle:** planmäßige Routinekontrolle

**Schwerpunkt(e):** ;

**Lebensmittelbetriebsart(en):**

Dienstleistungsbetriebe

Speisegaststätte

kontrolliert

X

**Bemerkung:**

Detailfeststellungen (ggf. Beiblatt/Anlagen):	Kontrollbereich	Verstoß
<b>1. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Elektroinstallation Lichtschalter, Steckdosen, Kabel und Leitungen verunreinigt</b> Die Elektroinstallation (Lichtschalter, Steckdosen, Kabel und/oder Leitungen) war verunreinigt.	Schankraum	X
<b>2. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Wand Dübellöcher offen</b> In den Wänden befanden sich nicht verschlossene Dübellöcher.	Schankraum	X
<b>3. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Schankanlage Schanktresen Flaschenkühlschrank verunreinigt</b> Der Flaschenkühlschrank im Schanktresen war innen verunreinigt.	Schankraum	X
<b>4. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Schankanlage Schanktresen Fasskühler verunreinigt</b> Der Getränkekühler im Schanktresen war innen verunreinigt.	Schankraum	X
<b>5. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Kühleinrichtung Dichtungsgummi verunreinigt</b> Das Dichtungsgummi der Kühleinrichtung war verunreinigt.	Schankraum	X
<b>6. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Einrichtung Oberfläche</b> Die Oberfläche der Einrichtung war beschädigt und nicht mehr leicht zu reinigen.	Schankraum	X
<b>7. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Decke Spinnengewebe</b> Die Decke war mit Spinnengewebe verunreinigt.	Schankraum	X

<p><b>8. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Wand Beschaffenheit mangelhaft allgemein</b> Die Wandflächen waren nicht leicht zu reinigen, erforderlichenfalls zu desinfizieren, entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest.</p>	Schankraum	<b>X</b>
<p><b>9. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Tiefkühltruhe verunreinigt</b> Die Tiefkühleinrichtung war verunreinigt.</p>	Schankraum	<b>X</b>
<p><b>10. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Regal verunreinigt</b> Das Regal war verunreinigt.</p>	Schankraum	<b>X</b>
<p><b>11. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Lebensmittel Hustenschutz fehlt</b> Es wurden unverpackte Lebensmittel in den Verkehr gebracht, die mangels eines Hustenschutzes nicht vor einer nachteiligen Beeinflussung durch Kunden geschützt waren.</p>	Schankraum	<b>X</b>
<p><b>12. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Wand Dübellöcher offen</b> In den Wänden befanden sich nicht verschlossene Dübellöcher.</p>	Getränkekühlraum	<b>X</b>
<p><b>13. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Fußboden verunreinigt</b> Der Fußboden war verunreinigt.</p>	Getränkekühlraum	<b>X</b>
<p><b>14. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Regal verunreinigt</b> Das Regal war verunreinigt.</p>	Kühlraum für Lebensmittel	<b>X</b>
<p><b>15. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) ,</b> Der Seifenspender, sowie die Einmalhandtrocknungseinrichtung waren verunreinigt.</p>	Biergartenküche	<b>X</b>
<p><b>16. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Trittleiter</b> Die Trittleiter war verunreinigt.</p>	Biergartenküche	<b>X</b>
<p><b>17. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Wand Dübellöcher offen</b> In den Wänden befanden sich nicht verschlossene Dübellöcher.</p>	Biergartenküche	<b>X</b>
<p><b>18. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Lebensmittel Behälter Fußboden gelagert</b> Es wurden Lebensmittelbehälter auf dem Boden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden.</p>	Biergartenküche	<b>X</b>
<p><b>19. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Wand verunreinigt</b> Die Wände waren verunreinigt.</p>	Biergartenküche	<b>X</b>
<p><b>20. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Regal verunreinigt</b> Das Regal war verunreinigt.</p>	Biergartenküche	<b>X</b>
<p><b>21. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Elektroinstallation Lichtschalter, Steckdosen, Kabel und Leitungen verunreinigt</b> Die Elektroinstallation (Lichtschalter, Steckdosen, Kabel und/oder Leitungen) war verunreinigt.</p>	Biergartenküche	<b>X</b>
<p><b>22. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Fensterbank verunreinigt</b> Die Fensterbank war verunreinigt.</p>	Biergartenküche	<b>X</b>
<p><b>23. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Kühleinrichtung Dichtungsgummi verunreinigt</b> Das Dichtungsgummi der Kühleinrichtung war verunreinigt.</p>	Biergartenküche	<b>X</b>

<p><b>24. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Mikrowellengerät verunreinigt</b> Das Mikrowellengerät war verunreinigt.</p>	Biergarten- küche	<b>X</b>
<p><b>25. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Hygienemanagement Reinigungs- + Desinfektionsplan unvollständig</b> Der für die Gewährleistung der Hygiene in der Betriebsstätte vorhandene Reinigungs- und Desinfektionsplan war unvollständig. Für die Gewährleistung der Hygiene in der Betriebsstätte ist ein Reinigungs- und Desinfektionsplan zu erstellen. Eine detaillierte Dokumentation der durchgeführten Reinigung und Desinfektion hat im Betrieb vorzuliegen.</p>	Betrieb allgemein	<b>X</b>
<p><b>26. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle) , Temperaturüberwachung</b> Bei der Temperaturüberwachung wurden Mängel festgestellt. Die Kühltemperaturen sämtlicher Kühl- und Gefriereinrichtungen sind arbeitstäglich zu erfassen und zu dokumentieren. Eine Dokumentation der Temperaturen hat im Betrieb vorzuliegen.</p>	Betrieb allgemein	<b>X</b>
<p><b>27. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Schädlingsbekämpfung geeignetes Verfahren fehlt</b> Es war kein geeignetes Verfahren (nach Stand der Technik) zur Bekämpfung von Schädlingen (Früherkennung und/oder Beseitigung) vorgesehen. Für die Gewährleistung der Hygiene in der Betriebsstätte ist ein Schädlingsbekämpfungsplan zu erstellen. Eine lückenlose und detaillierte Dokumentation der Schädlingskontrolle hat im Betrieb vor zu liegen.</p>	Betrieb allgemein	<b>X</b>
<p><b>28. Kennzeichnung und Aufmachung , Kennzeichnung Speisekarte</b> Die Kennzeichnung der Speisen- und Getränkekarte war fehlerhaft.</p>	Betrieb allgemein	<b>X</b>
<p><b>29. Kennzeichnung und Aufmachung , Kennzeichnung Allergene offene Ware</b> Es wurden offene Lebensmittel mit Zutaten in den Verkehr gebracht, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können. Die Kennzeichnung dieser Zutaten fehlt.</p>	Betrieb allgemein	<b>X</b>

**Gesamt-Ergebnis:** Beanstandungen       Keine       Geringgradige  
 Mittelgradige       Hochgradige

<b>Maßnahmen:</b>	
30.09.2015	Protokoll