



Verbraucherschutz

Auskunft erteilt:  
Frau [REDACTED]

**Verbraucherinformationsgesetz (VIG)**  
Ihre Anfrage zu „Asia Palast“, Morsestraße 1, 85716 Unterschleißheim

Anlage: Kontrollberichte

Sehr geehrter Herr [REDACTED]

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: 04.08.2020 und 27.07.2021.

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

F [REDACTED]

- 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.bavern.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 PBNKDEFF

# Kontrolle Fachbereich Lebensmittel/FLHY - Ergebnisprotokoll

LRA München

**Betrieb:** Xu, Xiaofang - Asien Palast

**Anschrift:** Lohhof  
**(Standort)** Morsestr. 1  
85716 Unterschleißheim

**Art der Kontrolle:** planmäßige Routinekontrolle vom 27.07.2021

**Schwerpunkt(e):**

**Kontrollierte Lebensmittelbetriebsart(en):** Speisegaststätte

**Gesamtergebnis:** Verstoß mit Maßnahme

Verstöße:	Kontrollbereich
1. Der Fußboden war stellenweise verunreinigt. Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene	Sushi Bereich / Show-Cooking Bereich
2. Die maximal zulässige Höchsttemperatur von 2 °C für frischen Fisch wurde überschritten. Es wurde vorbereiteter Lachs für Sushi bei 5,3 °C bereitgehalten. (amtl. Messung Kerntemperatur) Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 5 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene	Sushi Bereich / Show-Cooking Bereich
3. Die Teile der Zapfhahnausläufe, die abwechselnd mit Getränk und Luft in Berührung kommen, waren mit alten Rückständen verunreinigt. (Helles) Aktueller Reinigungsnachweis war nicht vorzeigbar. (letzter Nachweis 26.10.2020) Aktueller Nachweis der wiederkehrenden Prüfung war nicht vorzeigbar. (Letzte Prüfung 20.03.2019) Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene	Schanktheke
4. Die Dichtung der Kühleinrichtung (Schubladen) war beschädigt. Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. III Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene	Schanktheke
5. Die Eiswürfelmaschine war innen verunreinigt. Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene	Schanktheke
6. Der Dosenöffner war verunreinigt. Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene	Vorraum Küche / Spülküche / Servicebereich
7. Beim bereithalten von kühlpflichtigen Lebensmittel am Buffet wurde die Kühlkette teilw. nicht eingehalten. Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 5 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene	Gastraum / Buffetbereich
8. Der Innenraum der Geschirrspülmaschine war stellenweise mit einem rötlichen Belag verunreinigt.	Spülküche

Verstöße:	Kontrollbereich
Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene	Spülküche
9. Die Geschirrspülbrause war altverschmutzt. Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene	Küche
10 Die Messeraufbewahrung und die Messer darin, welche auf der Arbeitsfläche bereitgehalten wurden, waren altverschmutzt. Verstoß gegen Art. 4 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene	Küche
11 Bereitgehaltene Kunststoffeimer waren teilw. altverschmutzt und nass gelagert. Verstoß gegen Art. 4 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene	Küche
12 Die Wände waren teilweise hinter der Einrichtung verunreinigt. Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene	Küche
13 Der Fußboden war unter der Einrichtung teilw. verunreinigt. Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene	Küche
14 Der Kühltischinnenraum war teilw. verunreinigt. Zudem war an einem Zwischenboden Schimmel feststellbar. Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene	Küche
15 Die Warentrennung war mangelhaft. Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene	Küche
16 Der Reiskocher war beschädigt. Es war die Beschichtung des Einsatzes großflächig abgelöst. Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1b Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene	Küche
17 Leichter Fruchtfliegenbefall war feststellbar. Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene	Trockenlager / Warenanlieferung
18 Zwei abgestellte volle CO <sup>2</sup> Flaschen waren nicht befestigt. Verstoß gegen Art. 4 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene	Trockenlager / Warenanlieferung
19 Es wurden Lebensmittel unverpackt vorrätig gehalten. Dadurch wurden sie einer nachteiligen Kontamination ausgesetzt. Zudem fehlte das Einfrierdatum bei selbst eingefrorenen Lebensmitteln. Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 2 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene	Gefrierraum
20 Es wurden Lebensmittelbehälter auf dem Boden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden. Dadurch bestand die Gefahr, dass sich Keime im weiteren Arbeitsprozess auf Lebensmittel übertragen und diese kontaminieren können. Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene	Tageskühlraum
21 Die Warentrennung war mangelhaft. Zudem wurden Lebensmittel im Umkarton aufgetaut.	Tageskühlraum

# Kontrolle Fachbereich Lebensmittel/FLHY - Ergebnisprotokoll

LRA München

**Betrieb:** Xu, Xiaofang - Asien Palast

**Anschrift:** Lohhof  
**(Standort)** Morsestr. 1  
85716 Unterschleißheim

**Art der Kontrolle:** Nachkontrolle vom 04.08.2020

**Schwerpunkt(e):**

**Kontrollierte Lebensmittelbetriebsart(en):**

Speisegaststätte

**Gesamtergebnis:** Verstoß

**Verstöße:**

**Kontrollbereich**

1. I. Gastraum / Buffetbereich

1. In den einzelnen Buffetunterbauten waren vereinzelt tote Schaben zu sehen. Zudem waren die Innenflächen der Buffetunterbauten und schwer zugängliche Bereiche stellenweise verunreinigt. Laut letztem Begehungsbericht der Schädlingsbekämpfungsfirma vom 15.06.2020 wurde kein Schädlingsbefall festgestellt. Bereiche wurden vorsorglich im Gelverfahren behandelt.

2. Am hinteren Dessertbuffet (Bereich Gefriertruhe) waren der Fußboden und die Außenflächen der Gefriertruhe altverschmutzt.

II. Sushi-Bereich / Show-Cooking-Bereich

3. Die „Fettrinnen“ (Ablauf) der Grillplatten waren mit schwarzen Belägen verunreinigt.

4. Einzelne Silikonfugen an den Arbeitsflächen und Grillplatten waren verschlissen.

5. Teilw. waren die Zwischenräume der Einrichtung leicht verunreinigt.

6. Der abgestellte „Schokoladenbrunnen“ vom Vortag war nicht gereinigt worden. Darauf waren vereinzelt Fruchtfliegen zu sehen.

7. Diverse bereitgehaltene Küchenwerkzeuge waren verunreinigt.

III. Schanktheke

8. Im Bereich waren vermehrt Fruchtfliegen zu sehen.

9. Die Warentrennung war in einer Getränkeschublade nicht eingehalten.

10. Am Waschbecken war kein warmes Wasser verfügbar.

IV. Vorraum Küche / Spülküche

11. In der Arbeitsplatte (Bereich Dosenöffner) waren einzelne Bohrlöcher vorhanden.

**Verstöße:****Kontrollbereich**

## V. Spülküche

- 12. Die Spülkörbe waren teilweise korrodiert.
- 13. Einzelne Fußbodenfliesen waren gesprungen.
- 14. Die Spülbrause war am Handgriff verunreinigt.

## VI. Küche

- 15. In den Wandfliesen waren vereinzelt unverschlossene „Dübellöcher“ zu sehen.

## VII. Tageskühlraum

- 16. TK-Lebensmittel wurden teilw. im Umkarton aufgetaut.

[REDACTED]

[REDACTED]

## IX. Trockenlager / Warenanlieferungsbereich

- 18. Im Bereich war ein Karton mit „überreifen“ Melonen und Ananas abgestellt, daran waren erheblich Fruchtfliegen zu sehen.
- 19. In einem Regal wurde ein Blumentopf befüllt mit Erde und Steinen gelagert.

[REDACTED]

## XIII. Getränke- und Gemüsekühlraum

- 21. Die Warentrennung war teilw. nicht eingehalten. Es wurde z.B. eine portionsweise abgefüllte Dessertcreme offen im Raum bereitgehalten.

## XIV. Personaltoilette und Vorraum / links

- 22. Im Vorraum (Vormals als Umkleideraum genutzt) wurden u.a. Besteckteile, Werkzeuge und Reinigungsmittel gelagert.

## XV. Personaltoilette und Vorraum / rechts

- 23. wie Punkt 22

## XVI. Außencontainer / Trockenlager

- 24. An den Regalböden fehlten teilw. Umleimer an den Kanten.

## XIX. Abfalllager / Außencontainer

- 25. Im Raum lagerten Reinigungsmittelkanister.

## Vermerk:

Ein geeigneter Umkleideraum war für das Personal nicht vorhanden.  
Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene

Verstöße:	Kontrollbereich
Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene	Getränke- und Gemüse Kühlraum
22 Es wurden Lebensmittelbehälter auf dem Boden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden. Dadurch bestand die Gefahr, dass sich Keime im weiteren Arbeitsprozess auf Lebensmittel übertragen und diese kontaminieren können.	
Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene	Getränke- und Gemüse Kühlraum
23 Es wurde eine Packung Kirschen 500g bereitgehalten. Es war Schimmel an den Kirschen feststellbar. LM wurde freiwillig entsorgt. Verstoß gegen Art. 14 Abs. 1 i.V.m. Abs. 2b und 5 Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts	
24 Der Fußboden war verunreinigt.	Personaltoilette links
Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene	
25 Das Handwaschbecken war verunreinigt.	Personaltoilette links
Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene	
26 Das Regal war beschädigt. (Regalböden durch Feuchtigkeit aufgequollen, Schimmel feststellbar)	Personaltoilette rechts
Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene	
27 Für das Personal standen keine Umkleieräume zur Verfügung.	Spülküche
Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 9 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene	
28 Die Silikonfuge am Arbeitstisch war stellenweise verschlissen.	Spülküche
Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene	