

Zu meiner Person:



Alter: 46 Jahre

Berufe: Koch, Küchenmeister, Diätassistent,
Lebensmittelkontrolleur und Diplom-Verwaltungswirt (FH)

Aktuell: Sachbearbeiter Bauaufsicht 03671 823 488

**Handelt es sich bei der Problematik
um ein Problem aus der Praxis,
oder ist es nur ein theoretisches Problem?**

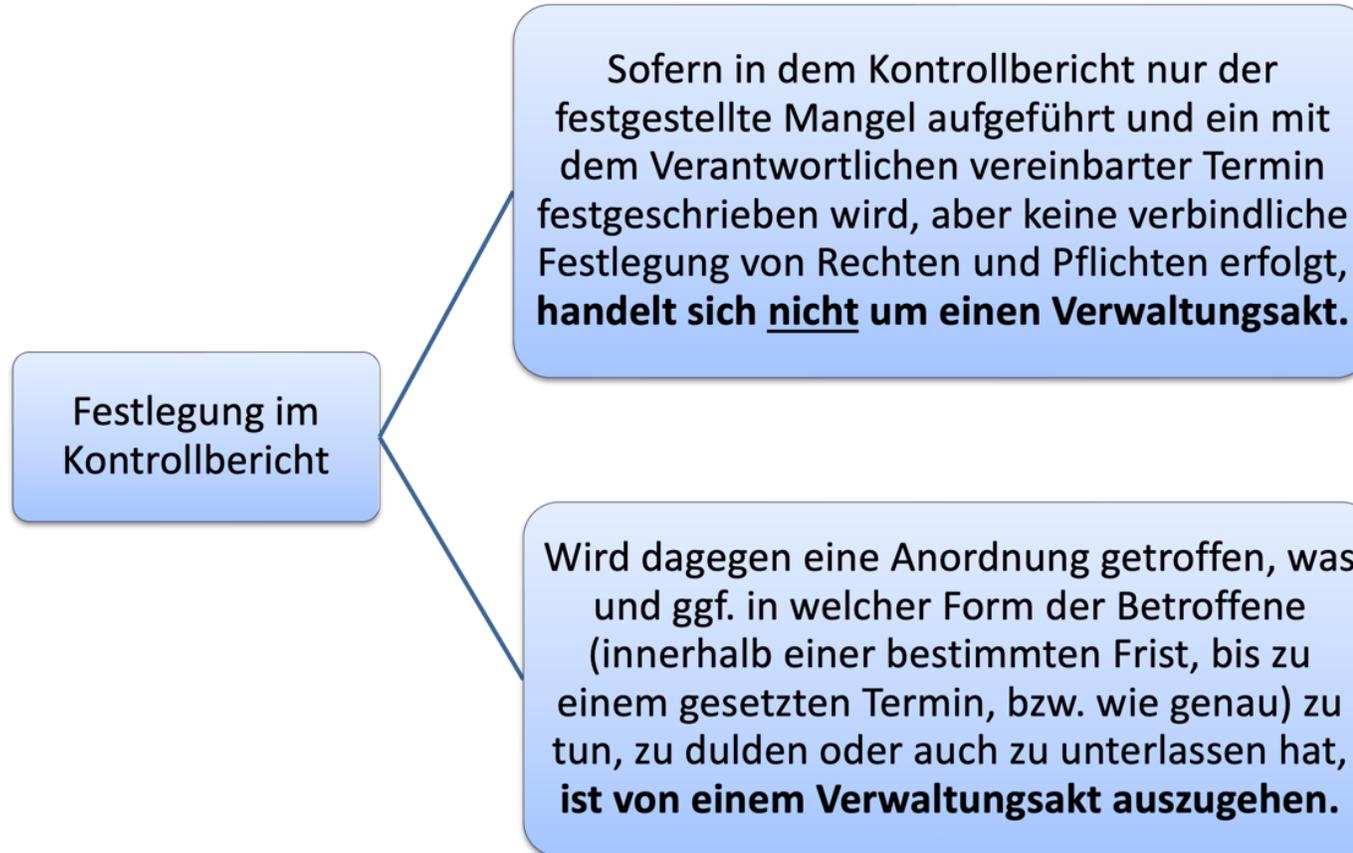
Formen des Verwaltungshandelns

- **Verwaltungsakt** (z.B. Gebührenbescheid, Baugenehmigung, Verfügung, Anordnung usw.)
- **Realakt** = schlicht hoheitliches Verwaltungshandeln, tatsächlicher Erfolg des behördlichen Handelns (z.B. LMK entsorgt während einer Kontrolle LM, LMK ergänzt Angaben auf einem Formblatt des LMU usw.)
 - öffentliche Warnungen und anderes staatliches Informationshandeln (RASFF)
 - informelles Verwaltungshandeln = Absprachen und sonstige Kontakte zwischen dem Bürger und der Behörde, könnte VA vorausgehen oder ersetzen
- **Vorbereitungs- und Durchführungshandlungen** = Anhörung, Einholung von Informationen, Niederschriften, Hinweise auf Rechtslage usw.

Hat ein Lebensmittelkontrolleur gesetzliche Vorgaben, welche Form des Verwaltungshandelns anzuwenden ist?

- Art. 137 und 138 VO (EU) 2017/625: Es müssen Aufzeichnungen angefertigt werden. Ziel = Verstöße sollen leicht verfolgt werden können
- LFGB: keine Regelung
- ThürVV-Lebensmittelüberwachung: Anfertigung eines Kontrollberichts

KB – ab wann liegt ein VA vor?



Landratsamt Saalfeld-Rudolstadt
 Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
 Schloßstr. 24
 07318 Saalfeld/Saale
 Telefon: 03672-823-732 FAX: 03672-823-734
 Email: veterinaeramt@kreis-slf.de

Anlage 1
 Seite 1

Niederschrift über die Durchführung einer Kontrolle

Am: [redacted] von: [redacted] bis: [redacted] Art der Kontrolle: planmäßige Routinekontrolle
 kontrollierte Betriebsarten:
 Großküche Großkantine (>100 Essen täglich)

Betrieb: [redacted]
 [redacted]
 [redacted]
 [redacted]

SLF: [redacted] Verantwortlicher (Betrieb): [redacted]
 Anwesende (Betrieb): [redacted] Anwesende (Amt): Frank Hoffmann

Betriebsräume/-bereiche:
 Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Küche, Spülküche, Kühlraum, Speisesaal, Obst Lager, Trockenlager, Personalumkleide und -WC

Kontrollpunkte:
 Arbeitshygiene Bauhygiene Personahygiene Eigenkontrollsystem
 Produktkontrolle Rückverfolgbarkeit Kennzeichnung HACCP

Mängel/Feststellungen
 Bei der Kontrolle Ihres Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt:
 Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt Es wurden folgende Mängel festgestellt V. Vereinbarter Termin

Betriebsstätte (allgemein)		
1. Es werden Gegenstände, die üblicherweise auch auf Arbeitsflächen abgestellt werden, auf dem Boden gelagert.	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
2. Es wurden Abkühl- und Erhitzungsprozesse erkannt, welche nicht nach den Vorgaben von Cook and Chill stattfinden.	<input checked="" type="checkbox"/>	[redacted]
Küche		
3. Folgende Reinigungsmängel wurden festgestellt: 1. Die Lüftungseinsätze der Abluftanlagen. 2. Regal unter Konvektomat. 3. Messerfeiste 4. Am Träger der Abluftanlage haben sich Fetttropfen gebildet.	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
4. Es ist kein Handwaschbecken vorhanden. Derselbe wird ein Spülbecken in der Spülküche zum vorreinigen des Geschirr und zum Hände reinigen genutzt.	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich

Betriebskennzeichen: SLF [redacted] Datum: [redacted] Seite 1 von 2

Bäckerei		
3. Kuchenbereich: 1. Die Regalablage über dem Arbeitstisch ist stark abgewirtschaftet. 2. Im Kühlschrank fehlt das innenliegende Thermometer. Behebung: zu 1. Die Regalablage ist instandzusetzen oder auszutauschen. zu 2. Es ist ein Thermometer zu beschaffen und die Temperaturen sind zu erfassen und zu dokumentieren. Die Temperatur des Kühlschrank ist an die jeweilige Vorgabe des darin gelagerten Lebensmittel anzupassen. Z.B.: Eifix 0-4 °C	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
4. 1. Der Innenraum des Brotteigteilers ist mit alten Lebensmittelresten und Öl verunreinigt. Laut Aussagen von Herr [redacted] ist der Innenraum nicht reinigbar. Diese Auffassung erscheint glaubhaft. 2. Ein Stoffband ist sehr stark abgewirtschaftet. Behebung: Ausrüstungen und Geräte die in Bereichen stehen in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird und/oder selbst mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, müssen stets sauber und instand gehalten werden. Es sind entsprechende Maßnahmen zu ergreifen.	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
5. Einige Gärformen sind weiterhin sehr dunkel verfärbt und mit alten Teigresten verschmutzt. Behebung: Die betroffenen Gärformen sind zu reinigen oder auszutauschen.	<input checked="" type="checkbox"/>	15.01.2020
Kommissionierung		
6. 1. Die Oberflächen der Kühlschränke sind verschmutzt. 2. Es fehlen in den Kühlschränken Thermometer. Behebung: zu 1. Eine Reinigung hat zu erfolgen. zu 2. Es sind Thermometer zu beschaffen und alle Kühl- und Gefriereinrichtungen damit auszustatten.	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich

Lichtbilder wurden angefertigt Niederschrift erhalten
 Probe wurde entnommen Eine kostenpflichtige Nachkontrolle ist erforderlich
 Ausgehändigte Merkblätter:

Verantwortliche(r) / ggf. anwesende Person: [redacted] Kontrolleur: Frank Hoffmann
 Unterschrift: [redacted] Unterschrift: [redacted]

Landratsamt Saalfeld-Rudolstadt
 Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
 Schloßstr. 24
 07318 Saalfeld/Saale
 Telefon: 03672-823-732 FAX: 03672-823-734
 Email: veterinaeramt@kreis-slf.de

Niederschrift über die Durchführung einer Kontrolle

Am: [REDACTED] von: [REDACTED] bis: [REDACTED] Art der Kontrolle: planmäßige Routinekontrolle

kontrollierte Betriebsarten:

Großküche Großkantine (>100 Essen täglich)

Betrieb:

[REDACTED]
 [REDACTED]
 [REDACTED]
 [REDACTED]

SLF: [REDACTED]

Verantwortlicher (Betrieb): [REDACTED]

Anwesende (Betrieb): [REDACTED]

Anwesende (Amt): Frank Hoffmann

Betriebsräume/-bereiche:
 Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Küche, Spülküche, Kühlraum, Speisesaal, Obst Lager, Trockenlager, Personalumkleide und -WC

Kontrollpunkte:
 Arbeitshygiene Bauhygiene Personahygiene Eigenkontrollsystem
 Produktkontrolle Rückverfolgbarkeit Kennzeichnung HACCP

Mängel/Feststellungen

Bei der Kontrolle Ihres Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt:

Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt Es wurden folgende Mängel festgestellt

V. Vereinbarter Termin

Betriebsstätte (allgemein)		
1. Es werden Gegenstände, die üblicherweise auch auf Arbeitsflächen abgestellt werden, auf dem Boden gelagert.	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
2. Es wurden Abkühl- und Erhitzungsprozesse erkannt, welche nicht nach den Vorgaben von Cook and Chill stattfinden.	<input checked="" type="checkbox"/>	[REDACTED]
Küche		
3. Folgende Reinigungsmängel wurden festgestellt: 1. Die Lüftungseinsätze der Abluftanlagen. 2. Regal unter Konvektomat. 3. Messerleiste 4. Am Träger der Abluftanlage haben sich Fetttropfen gebildet.	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
4. Es ist kein Handwaschbecken vorhanden. Derzeit wird ein Spülbecken in der Spülküche zum vorreinigen des Geschirr und zum Hände reinigen genutzt.	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich

Betriebskennzeichen: SLF: [REDACTED]

Datum: [REDACTED]

Seite 1 von 2

Bäckerei		
3. Kuchenbereich:		<input checked="" type="checkbox"/> unverzüglich
<p>1. Die Regalablage über dem Arbeitstisch ist stark abgewirtschaftet. 2. Im Kühlschrank fehlt das innenliegende Thermometer.</p> <p>Behebung: zu 1. Die Regalablage ist instandzusetzen oder auszutauschen. zu 2. Es ist ein Thermometer zu beschaffen und die Temperaturen sind zu erfassen und zu dokumentieren. Die Temperatur des Kühlschranks ist an die jeweilige Vorgabe des darin gelagerten Lebensmittel anzupassen. Z.B.: Eifix 0-4 °C</p>		
4.	<p>1. Der Innenraum des Brotteigtellers ist mit alten Lebensmittelresten und Öl verunreinigt. Laut Aussagen von Herr [REDACTED] ist der Innenraum nicht reinigbar. Diese Auffassung erscheint glaubhaft. 2. Ein Stoffband ist sehr stark abgewirtschaftet.</p> <p>Behebung: Ausrüstungen und Geräte die in Bereichen stehen in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird und/oder selbst mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, müssen stets sauber und instand gehalten werden. Es sind entsprechende Maßnahmen zu ergreifen.</p>	<input checked="" type="checkbox"/> unverzüglich
5.	<p>Einige Gärformen sind weiterhin sehr dunkel verfärbt und mit alten Teigresten verschmutzt.</p> <p>Behebung: Die betroffenen Gärformen sind zu reinigen oder auszutauschen.</p>	<input checked="" type="checkbox"/> 15.01.2020
Kommissionierung		
6.	<p>1. Die Oberflächen der Kühlschränke sind verschmutzt. 2. Es fehlen in den Kühlschränken Thermometer.</p> <p>Behebung: zu 1. Eine Reinigung hat zu erfolgen. zu 2. Es sind Thermometer zu beschaffen und alle Kühl- und Gefriereinrichtungen damit auszustatten.</p>	<input checked="" type="checkbox"/> unverzüglich

- Lichtbilder wurden angefertigt Niederschrift erhalten
 Probe wurde entnommen Eine kostenpflichtige Nachkontrolle ist erforderlich
 Ausgehändigte Merkblätter:

Verantwortliche(r) / ggf. anwesende Person:

[REDACTED]

Unterschrift: [REDACTED]

Kontrolleur
Frank Hoffmann

[REDACTED]

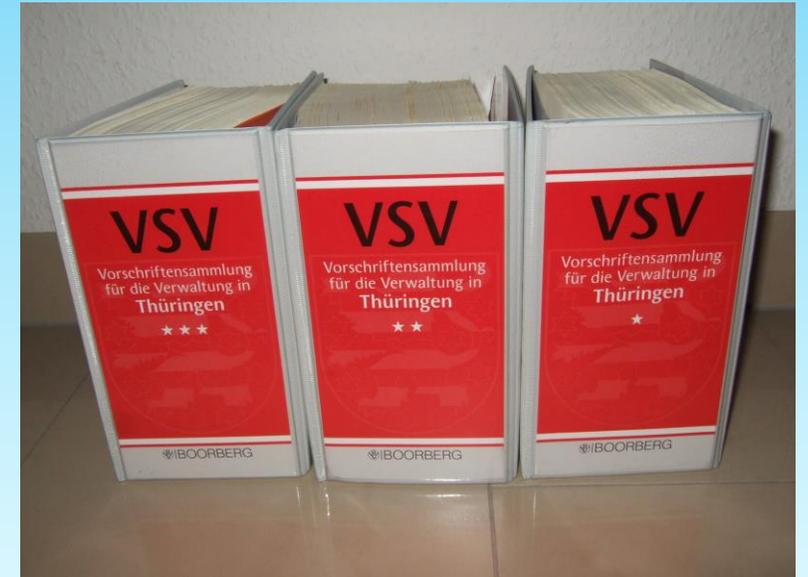
Unterschrift: [REDACTED]

Der Verwaltungsakt

- Definition nach § 35 Thüringer Verwaltungsverfahrensgesetz (ThürVwVfG)
 - ein VA ist jede Verfügung, Entscheidung oder andere **hoheitliche** Maßnahme, die eine **Behörde** zur **Regelung** eines **Einzelfalls** auf dem **Gebiet des öffentlichen Rechts** trifft und die auf **unmittelbare Rechtswirkung nach außen** gerichtet ist.

Merkmale eines VA nach § 35 ThürVwVfG

1. Hoheitlichkeit
2. Behörde
3. Einzelfall
4. Auf dem Gebiet des öffentlichen Rechts
5. Außenwirkung
6. **Regelung**



Regelung nach § 35 ThürVwVfG



- Wichtigstes Merkmal
- Eingriff in die Rechte des Betroffenen:
 - Tun, Dulden oder Unterlassen fordern (befehlender VA, z.B. Ordnungsrechtliche Verfügung)
 - die Begründung, Änderung oder Aufhebung eines Rechtes (gestaltender VA, z.B. Baugenehmigung)
 - Feststellung eines bereits geregelten Rechts (feststellender VA, z.B. Feststellung der Staatsangehörigkeit)

Regelung nach § 35 ThürVwVfG

- Die Regelung zeichnet sich durch eine einseitige Anordnung, Verbindlichkeit gegenüber den Betroffenen und einer **unmittelbaren Rechtsfolge** aus.
- Es kommt auf den erklärten Willen der Behörde an und wie dieser vom Adressaten aufgenommen werden kann.

unmittelbare Rechtsfolge?

- Ändert sich für den LMU etwas?
- Was passiert, wenn sich der LMU nicht an die Anweisung im Kontrollbericht hält?
- Gibt es ein „aber sonst“?

Was ist der erklärte Wille der Behörde und wie kann der LMU diesen verstehen?

- Der LMK will in der Regel keinen VA erlassen.
- Die Überschrift der schriftlichen Aufzeichnung nennt sich „Niederschrift über die Durchführung einer Kontrolle“
- Kein Tenor
- Keine Rechtsbehelfsbelehrung
- Keine Anordnung der sofortigen Vollziehung

Landratsamt Saalfeld-Rudolstadt
 Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
 Schloßstr. 24
 07318 Saalfeld/Saale
 Telefon: 03672-823-732 FAX: 03672-823-734
 Email: veterinaeramt@kreis-sif.de

Anlage 1

Niederschrift über die Durchführung einer Kontrolle

Am: [redacted] von: [redacted] bis: [redacted] Art der Kontrolle: planmäßige Routinekontrolle

kontrollierte Betriebsarten:
 Großküche Großkantine (>100 Essen täglich)

Betrieb: [redacted]

SLF: [redacted] Verantwortlicher (Betrieb): [redacted]
 Anwesende (Betrieb): [redacted] Anwesende (Amt): Frank Hoffmann

Betriebsräume/-bereiche:
 Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Küche, Spülküche, Kühlraum, Speisesaal, Obst Lager, Trockenlager, Personalumkleide und -WC

Kontrollpunkte:
 Arbeitshygiene Bauhygiene Personahygiene Eigenkontrollsystem
 Produktkontrolle Rückverfolgbarkeit Kennzeichnung HACCP

Mängel/Feststellungen
 Bei der Kontrolle Ihres Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt:
 Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt Es wurden folgende Mängel festgestellt

Betriebsstätte (allgemein)	Vereinbarer Termin
1. Es werden Gegenstände, die üblicherweise auch auf Arbeitsflächen abgestellt werden, auf dem Boden gelagert.	<input checked="" type="checkbox"/> unverzüglich
2. Es wurden Abkühl- und Erhitzungsprozesse erkannt, welche nicht nach den Vorgaben von Cook and Chill stattfinden.	<input checked="" type="checkbox"/> 12.11.2018
Küche	
3. Folgende Reinigungsmängel wurden festgestellt: 1. Die Lüftungseinsätze der Abluftanlagen. 2. Regal unter Korvektomat. 3. Messerleiste 4. Am Träger der Abluftanlage haben sich Fetttropfen gebildet.	<input checked="" type="checkbox"/> unverzüglich
4. Es ist kein Handwaschbecken vorhanden. Derzeit wird ein Spülbecken in der Spülküche zum vorreinigen des Geschirr und zum Hände reinigen genutzt.	<input checked="" type="checkbox"/> unverzüglich

Spülküche	
5. Folgende Reinigungsmängel wurden festgestellt: 1. Regale unter Arbeitstisch. 2. Hängeschränke Innen.	<input checked="" type="checkbox"/> unverzüglich
6. 1. Im Bereich der Ablufthaube finden sich dunkle Schimmel ähnliche Punkte. 2. Über dem Waschbecken für Gemüse löst sich Farbe/Putz von der Wand.	<input checked="" type="checkbox"/> unverzüglich
Obst Lager	
7. 1. Über dem Obstregal löst sich Farbe/Putz von der Wand und der Decke. 2. Im Kühlhaus sind die Silikonfugen teilweise nicht mehr vorhanden oder nicht mehr intakt.	<input checked="" type="checkbox"/> 17.09.2018
Trockenlager	
8. Die Wände sind verschmutzt.	<input checked="" type="checkbox"/> 17.09.2018
9. 1. Es wird z.B. Tee und Reis in Behältern gelagert, welche nicht für die Lagerung von Lebensmitteln geeignet sind. 2. Es wird Obst (z.B. Kirschen) bei Raumtemperatur aufgetaut. 3. Die Tiefkühltruhe ist vereist.	<input checked="" type="checkbox"/> unverzüglich
Personalumkleide und -WC	
10. Der Folgende Reinigungsmängel wurden festgestellt: 1. Die Handwaschbecken und die Ausstattungen sind verschmutzt. 2. Der Fußboden ist verschmutzt und durch den Teppich nicht leicht zu reinigen. 3. Auf den Spinden werden Gegenstände und Hygienebekleidung gelagert. 4. In den Spinden (z.B. bei Hr. Lorenz) wird die Hygienebekleidung nicht hygienisch aufbewahrt.	<input checked="" type="checkbox"/> unverzüglich
11. Einige Fliesen sind beschädigt und die Wände sind verschmutzt.	<input checked="" type="checkbox"/> 17.09.2018

Lichtbilder wurden angefertigt Niederschrift erhalten
 Probe wurde entnommen Eine kostenpflichtige Nachkontrolle ist erforderlich
 Ausgehändigte Merkblätter:

Bemerkungen:
 Zusätzlich wurde eine Kontrolle zu BÜp 2018 durchgeführt. Es wurden Abkühl- und Erhitzungsprozesse erkannt, welche nicht nach den Vorgaben von Cook and Chill stattfinden. Es wurde mit Hr. [redacted] eine ausführliche Beratung durchgeführt und die Checkliste ausgefüllt.

Verantwortliche(r) / ggf. anwesende Person:
 Herr [redacted]

Kontrollleur
 Frank Hoffmann

Unterschrift:

[redacted signature]

Unterschrift:

[redacted signature]

Umkleideraum Herren		
<p>4. Im Umkleidebereich der Herren befinden sich 6 Schmutzwäschespinde 3 davon waren stark überfüllt und es drückte die Tür bereits im Unteren Bereich auf. Nach Aussage wird am nächsten Tag die Kleidung abgeholt. Daher ist die Überfüllung gegeben. Abholung 1x die Woche.</p> <p>Behebung: Die Wäsche ist auf alle Spinde zu verteilen, um ein Heraustreten der Schmutzkleidung zu verhindern.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	1 Tag(e)
Stiefelraum		
<p>5. Die Sauberkeit der Gegenstände entspricht den Anforderungen. Es wurden im Raum vereinzelt Schuhe und Stiefel auf dem Boden und auf der Heizung gelagert. Gereinigte Arbeitsschuhe sind zum hygienischen Abtrocknen auf den jeweiligen Gittern zu lagern.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	1 Tag(e)
Vorschleuse Ausgang Umkleiden		
<p>6. Am Handwaschbecken vor der Hygieneschleuse wurde festgestellt, dass der Durchlauferhitzer kein Warmwasser vorrätig hält. Dieser war auf 30 °C eingestellt.</p> <p>Behebung: Es müssen an geeigneten Orten hygienische Abwaschvorrichtungen zum Händewaschen eingerichtet werden. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr, Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen besitzen und ggf von Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel getrennt angeordnet sein.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	1 Tag(e)
Hygieneschleuse		
<p>7. An der untersten Stufe wurde von ██████████ darauf hingewiesen, dass sich hier der Belag ablöst. Eine Instandsetzung ist zu veranlassen und wird nach Aussage von Herrn ██████████ umgehend durchgeführt.</p> <p>Behebung: Bodenbeläge sind so zu gestalten, dass sie leicht zu reinigen, erforderlichenfalls zu desinfizieren, wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sind. Gegebenenfalls müssen sie ein angemessenes Abflusssystem aufweisen.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	1 Tag(e)

Rechtsprechung



- Aufgrund von „Topf Secret“ und „FragDenStaat“ wurden Kontrollberichte in großem Umfang von den Verwaltungsgerichten bewertet
- **Kontrollberichte sind keine VA**
- Vgl. OVG Weimar vom 02. November 2021, 3 EO 280/20
- Vgl. OVG Lüneburg vom 20. August 2021 – 2 ME 126/21
- Vgl. VGH Bayern vom 7. August 2020 – 5 CS 20.1302
- Persönlicher Kontakt mit Richter vom VwG Weimar



Aussagen des Richters

- Wille der Behörde fehlt
- der äußere Anschein lässt nicht auf VA schließen
- „Regelung“ ohne direkte Rechtsfolge
- übliche Vorgehensweise in der Praxis
- Appell an LMU



Nebenraum Küche

<p>5. Folgende verdorbene Lebensmittel wurden vorgefunden:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Eine Schüssel mit flüssiger Panade (siehe Bild) , die Schüssel ist unsauber, verschmiert, klebrig und verkrustet. Die Panade ist dunkel verfärbt, leicht schlierig und riecht verdorben muffig.2. Ein Topf mit gekochten ungeschälten Kartoffeln (siehe Bild), produziert am 10.03.2019 , die Lagerung ist ungekühlt und im Topf war noch ein Rest Kochwasser. Das Wasser war leicht trüb und schlierig, mit säuerlichen Geruch.3. Im Kühlschrank wurde ein abgeschnittener Tetra-Pack mit Sauce Hollandaise (siehe Bild) vorgefunden. Die Schnittfläche war bläulich-grünlich-grau (Schimmel) verfärbt. Die Masse ist untypisch fest und alt.4. Champignonsoße, wurde am 11.03.2019 zubereitet und bis zum Kontrollzeitpunkt ohne Kühlung auf dem Herd aufbewahrt.5. Im Kühlschrank wurde eine angefangene Tüte mit frischen Spätzle (siehe Bild) vorgefunden, das MHD ist 07.03.2019, der Geruch ist säuerlich verdorben.6. Im Kühlschrank wurde ein noch verschlossener Camembert (siehe Bild) mit MHD 17.01.2019 vorgefunden. Sehr fortgeschrittener Reifeprozess mit untypischen punktuellen Verfärbungen (rötlich) überzogen.7. Auf der Arbeitsplatte steht ein Bräter mit Entensauce (siehe Bild), Herstellung Weihnachten 2018, Aufbewahrung ohne Kühlung, Schimmelbildung auf der Oberfläche, Geruch: ranzig, stark faulig, übelriechend, kloakenähnlich.8. Ein großer Plastikeimer mit Wildpreiselbeeren (siehe Bild), ohne Kühlung, deutlich verschmutzt, bereits seit ca 2-3 Monaten geöffnet und nicht arttypischem, säuerlichen Geruch, wurde im Regal vorgefunden.9. Ein noch verschlossen Packung mit Putenschnitzeln (siehe Bild) wurde im Kühlschrank vorgefunden. Das Verbrauchsdatum war 22.02.2019, eingefroren am 15.02.2019 und aufgetaut am 10.03.2019. Das Fleisch ist bereits gräulich verfärbt, die Packung leicht aufgebläht und der Geruch verdorben.10. Auf dem Herd wurde ein Topf mit Jägersoße vorgefunden, dieser stand seit 11.03.2019 ohne Kühlung bis zum Kontrollzeitpunkt auf dem Herd.11. Im Tiefkühlschrank wurde ein offener Beutel mit einem Hackfleischähnlichen Produkt vorgefunden, keine Kennzeichnung und deutliche Gefrierbrandbildung. <p>Die amtliche Temperaturmessung ergab keine Verstöße.</p> <p>Behebung: Für die unter 1.-11. genannten Lebensmittel ,wurde ein Inverkehrbringungsverbot ausgesprochen und die unschädliche Entsorgung angewiesen.</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> unverzüglich</p>
<p>6. Der gesamte Fußboden ist altverschmutzt und an der Wand hinter der Arbeitsfläche hat sich eine große Pfütze mit Staunässe gebildet.</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> unverzüglich</p>
<p>7. Unter der Arbeitsfläche (gegenüber des Tiefkühlschrank) wurde eine Kiste mit alten Lebensmittelresten verschmutzten Gläsern (siehe Bild) vorgefunden.</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> unverzüglich</p>

- Lichtbilder wurden angefertigt
- Probe wurde entnommen
- Ausgehändigte Merkblätter:

- Niederschrift erhalten
- Eine kostenpflichtige Nachkontrolle ist erforderlich

Bemerkungen:

Aufgrund der vorgefundenen Mängel in den Bereichen Umgang mit Lebensmittel, Lagerung, Aufbewahrung und den gravierenden Reinigungsmängeln, wird das Zubereiten und Inverkehrbringen von Speisen ab sofort und bis auf weiteres untersagt.

Nach Beseitigung aller Mängel, ist mit dem oben genannten Amt ein Abnahmekontrolltermin zu vereinbaren.

Verantwortliche(r) / ggf. anwesende Person:

Herr [REDACTED]

Unterschrift: [REDACTED]

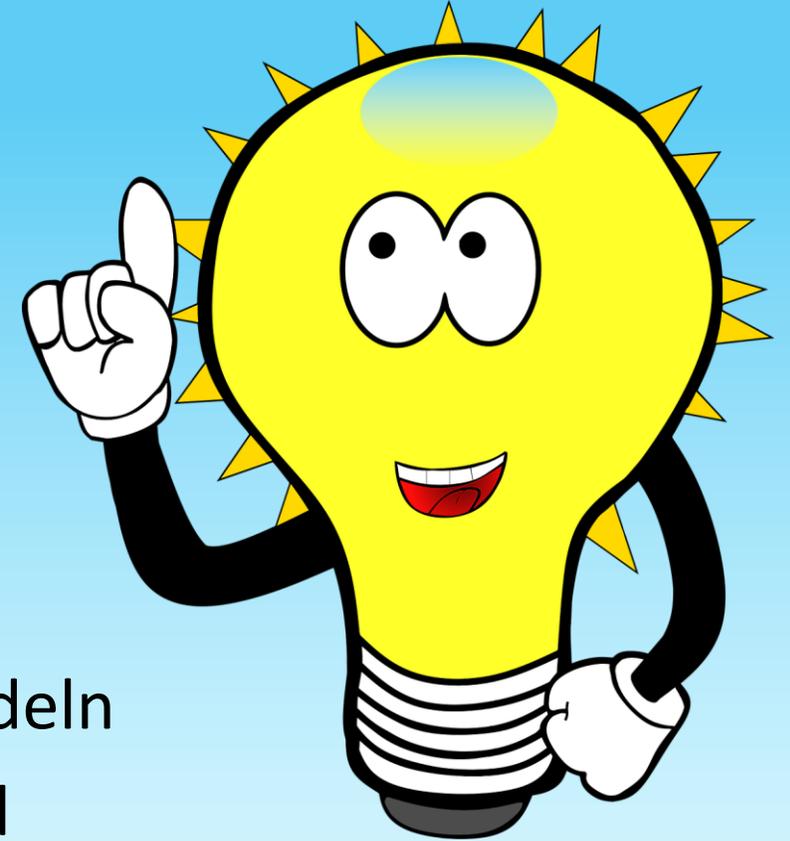
Kontrolleur

Frank Hoffmann [REDACTED]

Unterschrift: [REDACTED]

Fazit

- „Topf Secret“ und „FragDenStaat“ hatten auch was Positives
- Lehrmeinung ist VA
- Laut Rechtsprechung kein VA
- Mischung aus informellem Verwaltungshandeln eines Realaktes und den Vorbereitungs- und Durchführungshandlungen für einen VA
- Der LMK entscheidet selbst, welches Verwaltungshandeln für die entsprechende Situation angebracht ist.



VA vs. Kontrollbericht

1. **Verwaltungsakt** (mündlich oder schriftlich)

Vorteile:

- sofort vollziehbar mit allen zur Verfügung stehenden Mitteln
- klare Formvorgabe

VA vs. Kontrollbericht

1. Verwaltungsakt (mündlich oder schriftlich)

Nachteile:

- hoher Aufwand
- Erstellung dauert lange
- Rechtsweg

VA vs. Kontrollbericht

2. Kontrollbericht

Vorteile:

- keine Formvorgabe
- schnell und einfach zu erstellen
- kein Rechtsweg
- eingeschränkter Schadensersatzanspruch für LMU
- kleiner Kontrollbericht mit den kontrollierten Bereichen und der Wertung „i.O.“ würde den rechtlichen Vorgaben genügen 😊

VA vs. Kontrollbericht

2. Kontrollbericht

Nachteile:

- kein Anspruch auf Umsetzung durch den LMU

Fragen?