

KFC **Flandernstraße 6** **86157 Augsburg**

28.05.2009:

- Küchenwände unsauber, zahlreiche unverschlossenen Bohrlöcher
- an der abgehängten Kuchendecke befanden sich Risse, sie war unsauber, ein frischer Anstrich war erforderlich.
- Gullys stark verschmutzt
- Schmutzverkrustungen und verrostete Stellen im Gäröfen
- unsaubere Schneidebretter in Benutzung
- verschmutzter Toaster in Benutzung
- Schwarzsimmel und verschimmelteres Silikon befanden sich an der Wand des Waschtisches zum Auftauen von Hähnchenteilen.
- Zwischenräume der Bodenplatten im Gemüse Kühlraum waren verschmutzt.
- Fußboden des Frosters war stark verschmutzt.
- Zahlreiche Kartonagen befanden sich im Kühlraum für aufgetaute Ware, 2 Kisten mit je 5 x 2,5 kg Hähnchenteilen zum Marinieren lagen hier ungeschützt vor nachteiliger Beeinflussung.
- Der Boden unter den Anlagen und Einrichtungen im Ausgabebereich war stark verschmutzt, zahlreiche Lebensmittelreste, Fett und Verpackungsmüll waren vorhanden.
- Die Gummidichtungen des Warmhalteschranks waren stark verschmutzt.
- An der Ausgabe des Drive-In, auf und unter der Ladentheke, waren Ameisen vorhanden, Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung wurden nicht durchgeführt.
- Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz konnten nicht vorgelegt werden.
- Reinigungs- und Desinfektionspläne waren nicht vorhanden.
- Unzureichend und nicht ausreichend systematisch gereinigt und instand gehalten

08.09.2009:

- In den Wänden der Küche befanden sich nicht verschlossene Dübellöcher, die Wand war nicht mehr für Wasser undurchlässig und nicht mehr leicht zu reinigen.
- Die Decke in der Küche war verunreinigt.
- Die Verfließung des Gullys war beschädigt.
- Das Schneidebrett war beschädigt und stark abgenutzt, so dass es nicht mehr leicht zu reinigen war.

- Das Handwaschbecken war nicht funktionstüchtig, verunreinigt, zugestellt und nicht am Abfluss angeschlossen.
- Die Einrichtung im Ausgabebereich war teilweise verschmutzt.
- Die Türdichtungen des Tageskühlschranks für Geflügel waren beschädigt und dadurch nicht mehr leicht zu reinigen.
- Der Arbeitstisch in der Küche war stark verschmutzt.
- Die Kunststoffabdeckungen der Lebensmittelbehälter waren kaputt und wurden teilweise mit Klebeband geklebt. Die Lebensmittel sind daher vor einer nachteiligen Beeinflussung nicht geschützt und die Abdeckungen sind nicht leicht zu reinigen.
- Im Verarbeitungsbereich des Geflügels wurden Fliegen vorgefunden, daher ist es empfehlenswert diesen Bereich im Schädlingsbekämpfungsplan zu integrieren.
- Im Verarbeitungsbereich Geflügel wurde die Silikonabdichtung am Waschtisch entfernt, aber nicht erneuert.
- Im Verarbeitungsbereich Geflügel waren die Wandfliesen verunreinigt.
- Im Auftraum wurden in unmittelbarer Nähe von unverpackten leicht verderblichen Lebensmitteln mikrobiologisch problematische Produkte gelagert. Eine nachteilige Beeinflussung der leicht verderblichen Lebensmittel war nicht auszuschließen.
- Im Lagerraum war die Insektengittertür beschädigt.
- Im Sozialraum waren Fenster, die ins Freie geöffnet werden konnten, nicht mit Insektengittern ausgestattet.
- Der Farbanstrich an der Tür im Sozialraum blätterte stellenweise ab und war verbraucht. Somit war die Tür nicht leicht zu reinigen.
- In der Personaltoilette der Damen fehlten für das Handwaschbecken Mittel zum hygienischen Reinigen, der Spender mit Flüssigseife und Einmalhandtüchern war leer.
- Es lag keine Dokumentation der Teilnahme des Personals an der jährlich durchzuführenden Infektionsschutzbelehrung vor.
- Das Personal, das mit Lebensmitteln umgeht, war nicht entsprechend ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult worden.

26.11.2011

- In der Küche waren einige Gullys verschmutzt und wiesen einen üblen Geruch auf.
- In der Küche war der Deckenanstrich verbraucht.
- In der Küche kam am Handwaschbecken kein Warmwasser aus der Leitung.
- Im Sozialraum sind die Fenster, die ins Freie geöffnet werden können, nicht mit Insektengittern ausgestattet.

13.10.2011

- In der Küche waren die Wandfließen teilweise beschädigt, nicht mehr für Wasser undurchlässig und nicht mehr leicht zu reinigen.
- In der Küche war der Kantenschutz der Wand teilweise beschädigt.
- Das Handwaschbecken war so zugestellt, dass es nicht mehr leicht erreichbar war.
- Das Abflussrohr des Handwaschbeckens war verunreinigt.
- Der Ablauf der Fritteuse war stark verfettet.
- Diverse Dichtungsgummis der Kühl- und Tiefkühleinrichtungen waren verunreinigt und beschädigt.
- Der Kühlschrank war innen teilweise an den schwer zu reinigenden Stellen verunreinigt.
- Die Wandfliesenfugen oberhalb der Kühlschränke waren verunreinigt.
- Die Elektroinstallation (Lichtschalter, Steckdosen, Kabel und/oder Leitungen) waren verunreinigt.
- Der Krautschneider war an den schwer zugänglichen Stellen verunreinigt.
- Die Silikonabdichtung am Krautschneider war verunreinigt.
- Die Fugen zwischen Wand und Boden (hinter dem Arbeitstisch) und am Boden zum Geflügelbereich waren verunreinigt und teilweise lose.
- Die Silikonabdichtung in der Kühlzelle war durch Schimmel verunreinigt.
- Teilweise fehlten einige Silikonfugen im Bodenbereich, somit war der Boden nicht mehr leicht zu reinigen und nicht wasserundurchlässig.
- Die Decke war stellenweise angerostet.
- Im Verarbeitungsbereich Geflügel war die Spülbrause mit alten Rückständen verunreinigt.
- Im Verarbeitungsbereich Geflügel fehlte eine Silikonfuge, somit war dieser Bereich nicht leicht zu reinigen und nicht wasserundurchlässig.
- Im Verarbeitungsbereich Geflügel waren die Spülarmaturen verschmutzt.
- Im Verarbeitungsbereich Geflügel war die Wandleitung nicht dicht verschlossen worden.
- Im Verarbeitungsbereich Geflügel waren die Wand und die Griffe der Kühlräume nicht dicht verschlossen worden.
- Im Verarbeitungsbereich Geflügel war der Wandanstrich der Kühlhäuser verbraucht.
- Im Lagerraum blätterte der Farbanstrich hinter der Tür stellenweise ab und war verbraucht.
- Die Decke und der Stromkasten waren mit Spinnengewebe und Fliegenkot verunreinigt.
- Der Fußboden unter den Regalen im Lagerraum war leicht verunreinigt.

- Es wurden Reinigungsmittel direkt neben offenen Verpackungsmaterialien gelagert, eine nachteilige Beeinflussung kann nicht ausgeschlossen werden.
- Im Sozialraum war das Lüftungssystem verunreinigt.
- Teilweise waren die Griffe und der Kühltischinnenraum verunreinigt, stellenweise auch angerostet.
- Die Kühlschrankablagegitter waren stellenweise angerostet.
- Die Kaffeemaschine war verunreinigt.
- Der Farbanstrich an der Tür (Drive Bereich) blätterte stellenweise ab und war verbraucht. Somit war die Tür nicht leicht zu reinigen.
- Die Spülbrause war verunreinigt.
- Die Spülmaschine für die Reinigung der Arbeitsgeräte und Ausrüstungen war am Rand verunreinigt.
- Die Wandfliesen unterhalb der Spülmaschine waren verunreinigt.
- Der Gärraum war angetrocknet.
- Das Dichtungsgummi des Gärraums war beschädigt und deshalb nicht mehr leicht zu reinigen.
- Ein geeignetes Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen war nicht vorgesehen (Schädlingsmonitoring fehlte).
- Es wurden Speisen und/oder Getränke mit einem Gehalt eines oder mehrerer Zusatzstoffe angeboten, ohne die Zusatzstoffe kenntlich zu machen.

30.11.2010

- Eine Wandfliese in der Küche war teilweise beschädigt, nicht mehr für Wasser undurchlässig und nicht mehr leicht zu reinigen.
- Das Abflussrohr des Handwaschbeckens war verunreinigt.
- Der Ablauf der Fritteuse war stark verfettet.
- Diverse Dichtungsgummis der Kühl- und Gefriereinrichtungen waren verunreinigt und beschädigt.
- Der Kühlschrank war innen teilweise an den schwer zu reinigenden Stellen verunreinigt.
- Die Wandfliesenfugen oberhalb der Kühlschränke waren verunreinigt.
- Die Elektroinstallation in der Küche (Lichtschalter, Steckdosen, Kabel und/oder Leitungen) war verunreinigt.
- Der Krautschneider war an den schwer zugänglichen Stellen verunreinigt.
- Die Silikonabdichtung am Krautschneider war verunreinigt.
- Die Fugen in der Küche zwischen Wand und Boden (hinter dem Arbeitstisch) und am Boden zum Geflügelbereich waren verunreinigt und teilweise lose.

- Die Silikonabdichtung in der Kühlzelle war durch Schimmel verunreinigt.
- Teilweise fehlten einige Silikonfugen im Bodenbereich des Kühlraumes, somit war der Boden nicht mehr leicht zu reinigen und nicht wasserundurchlässig.
- Die Decke im Kühlraum war stellenweise angerostet.
- Im Verarbeitungsbereich Geflügel war die Spülbrause mit alten Rückständen verunreinigt.
- Im Verarbeitungsbereich Geflügel war die Spülarmatur verschmutzt.
- Im Verarbeitungsbereich Geflügel waren Wand und Griffe der Kühlräume verunreinigt.
- Der Wandanstrich der Kühlhäuser war verbraucht.
- Im Lagerraum war die Elektroinstallation (Lichtschalter, Steckdosen, Kabel und/oder Leitungen) verunreinigt.
- Im Lagerraum war der Fußboden unter den Regalen leicht verunreinigt.
- Es wurden Reinigungsmittel direkt neben offenen Verpackungsmaterialien gelagert, eine nachteilige Beeinflussung kann nicht ausgeschlossen werden.
- Teilweise waren die Griffe und Kühltischinnenräume im Verkaufsraum verunreinigt, stellenweise sogar angerostet.
- Die Kühlschrankablagegitter waren stellenweise angerostet.
- Die Kaffeemaschine war verunreinigt.
- Der Farbaufstrich an der Tür (Drive Bereich) blätterte stellenweise ab und war verbraucht. Somit war die Tür nicht leicht zu reinigen.
- Die Spülbrause war verunreinigt.
- Die Wandfliesen unterhalb der Spülmaschine waren verunreinigt.
- Das Dichtungsgummi des Gärraums war beschädigt und deshalb nicht mehr leicht zu reinigen.
- Ein geeignetes Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen war nicht vorgesehen (Schädlingsmonitoring fehlte).
- Es wurden Speisen und/oder Getränke mit einem Gehalt eines oder mehrerer Zusatzstoffe/s angeboten, ohne die Zusatzstoffe kenntlich zu machen.

Neu festgestellte Mängel:

- Es wurden Donuts mit Fettglasur angeboten, ohne diese entsprechend zu kennzeichnen.
- Räder der Wagen unter der Theke verunreinigt.
- Spinnweben im Verkauf/Theke.
- Beim Handwaschbecken in der Küche fehlte Warmwasser. Armatur und Überlauf verunreinigt.

6.12.2010

- Eine Wandfliese in der Küche war beschädigt, nicht mehr für Wasser undurchlässig und nicht mehr leicht zu reinigen.
- Das Handwaschbecken in der Küche verfügte über kein Warmwasser.
- Diverse Dichtungsgummis der Kühl- und Tiefkühleinrichtungen waren beschädigt.
- Die Fugen zwischen Wand und Boden (hinter dem Arbeitstisch) und am Boden zum Geflügelbereich waren verunreinigt und teilweise lose.
- Teilweise fehlten einige Silikonfugen im Bodenbereich, somit war der Boden nicht mehr leicht zu reinigen und nicht wasserundurchlässig.
- Im Verarbeitungsbereich Geflügel war der Wandanstrich der Kühlhäuser verbraucht.
- Die Kühltürablagegitter waren stellenweise angerostet.
- Der Farbaufstrich an der Tür (Drive-Bereich) blätterte stellenweise ab und war verbraucht. Somit war die Tür nicht leicht zu reinigen.
- Das Dichtungsgummi des Gärraums war beschädigt und deshalb nicht mehr leicht zu reinigen.
- Ein geeignetes Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen war nicht vorgesehen (Schädlingsmonitoring fehlte).
- Es wurden Speisen und/oder Getränke mit einem Gehalt eines oder mehrerer Zusatzstoffe/s angeboten, ohne die Zusatzstoffe kenntlich zu machen.
- Es wurden Donuts mit Fettglasur angeboten, ohne diese entsprechend zu kennzeichnen.