

27.01.2009

- Geringfügige Mängel wurden festgestellt. Mündliche Belehrung: „Der Sensor der Gasanlage ist zu warten. Des Weiteren muss die Gaswarnanlage funktionsfähig sein. Die fehlenden Ver fugungen an den Bodenfliesen in der Küche sind anzubringen. Die Panierstation in der Küche ist regelmäßig zwischenzureinigen.“

25.11.2009 (Beschwerdeprobe)

- Übergabe der Probe („Hot wings“) an das Ordnungsamt durch einen Verbraucher. Die Proben wurden nach Untersuchung durch das Bayrische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit in Erlangen wie folgt beurteilt: „In den vorgelegten „Hot wings“ wurde vom Verbraucher ein fingernagelähnliches Gebilde vorgefunden. Ein Lebensmittel, das derartige Fremdkörper enthält, ist zum Verzehr durch den Menschen ungeeignet. Art. 14 Abs. 1 i.V.m. Abs. 2 b und Abs. 5 VO (EG) Nr. 178/2002). Auf die allgemeinen Hygieneanforderungen von Kapitel II Art. 4 Abs.2 in Verbindung mit Anhang 2 Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 sowie § 2 Abs. 1 Nr. 1 und § 3 LMHV wird in diesem Zusammenhang hingewiesen. Nach dem Ergebnis der histologischen Untersuchung in Verbindung mit dem makroskopischen Befund (Form, Größe, Farbe, Konsistenz) handelt es sich bei dem Fremdkörper mit großer Wahrscheinlichkeit um einen Fußnagel.“ In einer Vergleichsprobe, die durch den Verbraucher übergeben worden ist, und einer Vergleichsprobe, die von einem Mitarbeiter des Ordnungsamtes am 26.11.2009 entnommen worden ist, waren keine produktfremden Bestandteile nachzuweisen. Ein Ermittlungsverfahren wurde zwar eingeleitet, jedoch wieder eingestellt, da in den Vergleichsproben keine produktfremden Bestandteile gefunden wurden und nicht ausgeschlossen werden konnte, dass Dritte das hornähnliche Gebilde dem „Hot wing“ beigelegt haben.

26.11.2009 Beschwerdekontrolle

Entnahme einer Probe (Hot wings). Im Übrigen wurde folgende Belehrung ausgesprochen: „Die mit Rost behafteten Stellen an den Kühlzellen sind zu sanieren. Die fehlenden Ver fugungen an den Bodenfliesen in der Küche sind anzubringen.“ Außerdem wurde darauf hingewiesen, dass ausreichende Mitarbeiterschulungen durchzuführen sind.

29.04.2010

Die durchgeführte Betriebsbesichtigung ergab Folgendes: 1. Die in der Betriebsgaststätte vorgefundenen Hygienemängel sind zu beseitigen. In der Kühlzelle sind die Wände zu reinigen. Das Frittierfett ist regelmäßig zu wechseln. 2. An den Deckenleuchten in den Betriebsräumen sind die fehlenden Schutzabdeckungen anzubringen. Des Weiteren sind die losen Abdeckungen zu befestigen. 3. An der Kühlzelle im Keller sind die mit Rost behafteten Bereiche in einen hygienisch einwandfreien Zustand zu bringen. Des Weiteren sind die verbrauchten Silikonver fugungen zu erneuern. 4. An den gesamten Kühlleinrichtungen sind die defekten Türdichtungen zu reinigen. 5. Die in der Betriebsstätte vorgefundenen baulichen Mängel sind zu beseitigen. Die schadhaf ten Bodenfliesen in den Kellerräumen sind zu sanieren. Der Bodenbelag im Aufzug ist so zu gestalten, dass eine hygienisch einwandfreie Reinigung gewährleistet ist. Die verbrauchten Wandanstriche im Lagerraum und Keller sind zu erneuern. Die Mängel sind spätestens bis 29.05.2010 zu beheben.“

01.06.2010

Bei der Nachschau, ob die am 29.04 2010 ausgesprochenen Auflagen erfüllt wurden, wurde festgestellt, dass die Mängel größtenteils beseitigt worden waren. Für die Beseitigung der noch bestehenden baulichen Mängel wurde eine Frist bis zum 15.05.2010 gewährt. Maßnahme: Die Nachkontrolle wurde durchgeführt am 21.06.2010.