

10.09.2009

**Küchenbereich:**

- Die Tür im Bereich Kundentoilette-Verbindungsgang-Eingang zum Küchenbereich war nicht geschlossen.
- Betriebsfremde Gegenstände wie Lösungsmittel (Terpentin), Werkzeug usw. waren im Küchenbereich gelagert.
- Im Eingangsbereich in der Küche blätterte stellenweise der Deckenanstrich ab.
- Die Handbrause im Spülbereich war mit Klebeband umwickelt und somit nicht mehr leicht zu reinigen.
- Die Kennzeichnung der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe in der Speisen- und Getränkekarte wurde nicht durchgeführt.
- Die Dichtungsgummis der Unterbaukühlung im Thekenbereich waren stellenweise schwarz verfärbt.
- Der Warmhalteofen war im Bereich der Bedienelemente/Skala schadhaft bzw. unsauber.
- Die Kühleinrichtung für die Pommes Frites war im Bereich des Aggregates stark verstaubt und mit grünlichen, pelzigen Belägen behaftet.
- Im Kühlschrank befanden sich zum Teil stark schmutzige/verkrustete Behältnisse.

**Personaltoilette:**

- In der Personaltoilette fehlten am Handwaschbecken Warmwasser, Flüssigseife und Einweghandtücher. Dadurch war eine einwandfreie hygienische Händereinigung nicht durchführbar.
- In der Personaltoilette wurde eine größere Anzahl an Arbeitsschuhen aufbewahrt.

**Kellerbereich/Kühlhäuser:**

- Auf der Eiwürfelmachine wurden mehrere Gegenstände (Kartonagen, Verpackungsmaterial, Kunststoffkanister, Gewürzbeutel) abgestellt.
- Der Deckenbereich oberhalb der Eiwürfelmachine war nicht vollständig geschlossen.
- Sämtliche Kunststoffkisten, in denen die Hähnchen offen gelagert wurden waren mit gelblichen Verkrustungen behaftet.
- Das mobile Abtropfregal war unter den einzelnen Regalböden mit alten Verkrustungen, wie etwa eingetrockneten Blutresten usw., verunreinigt.
- Der Türgriff zum Auftaukühlhaus war unsauber.

**Vorbereitungsraum:**

- Die Waschbeckenarmaturen im Vorbereitungsraum waren zum Teil verkrustet.

- Am Handwaschbecken fehlte ein Spender für die Papierhandtuchrolle. Die Papierhandtuchrolle war mit Blutrückständen verschmutzt.

- Die Maschine zum Würzen/Marinieren der Hähnchenteile war von unten stark mit Gewürzrückständen behaftet.

- Das Entleeren und Reinigen des Fettabschneiders erfolgt laut Aussage eines Mitarbeiters direkt durch den Vorbereitungsraum, in dem Geflügel verarbeitet wird.

→ Aufgrund der festgestellten Hygienemängel wird eine sofortige Grundreinigung der Produktionsräume sowie Einrichtungsgegenstände (Kühlschrank, Dichtungen, verstubte Lüftungsgitter, Armaturen von Ofen bzw. Waschbecken, Kunststoffkisten für Hähnchen, mobiler Abtropfwagen für die Hähnchen, Gewürztumbler für die Hähnchenteile usw.) angeordnet.

→ Eine Kennzeichnung sämtlicher deklarationspflichtiger Zusatzstoffe aller angebotenen Speisen und Getränke muss umgehend durchgeführt werden.

#### Kontrollbericht (Fettmessgerät)

- Die Kennzeichnung der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe (z.B. Softgetränke bzw. Slush-Ice usw.) war unvollständig.

- Der Reinigungsintervall der Fritteusen ist zu überprüfen und ggf. zu korrigieren.

- Die Handbrause war im Griffbereich unsauber. Die Silikonfugen am Waschbecken waren schadhaft.

- Die Dichtungsgummis in der Unterbaukühlung im Frontbereich waren verschmutzt bzw. zum Teil beschädigt.

- Der Deckenanstrich im Kucheneingangsbereich blätterte stellenweise ab.

- Im Kühlhaus war ein muffiger Geruch wahrnehmbar. Der Fußbodenbereich war in den Ecken und unter dem Regalen mit schleimigen Rückständen behaftet. Die Verdampferlamellen des Kühlaggregates waren unsauber.