

2. Die Deckenverkleidung in der Küche schloss nicht dicht an die Wände an. Auf den beiden Deckenseiten befanden sich Rohre welche durch die Decke führten. Im Zwischenbereich der Rohre waren Aussparungen vorhanden, welche als ideale Laufwege für Schadnager genutzt werden konnten.
3. Der Fußboden in der Küche war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt. In einigen Bereichen wurden Mäusekotspuren gesichtet.
4. Der Heizkörper war mit Lebensmittelresten verunreinigt.
5. Die Türdichtung des "Liebherr" Kühlschranks war beschädigt.
6. Der "Liebherr" Kühlschrank war im Innen- sowie Gitterablagebereich mit alten Lebensmittelresten und Fettanhaftungen verunreinigt.
7. Mehrere Elektroinstallationen (Lichtschalter, Steckdosen) waren (u. a. im Bereich der Saffherstellung) verunreinigt.
8. In den Wänden befanden sich nicht verschlossene Dübellöcher. Der Betreiber sagte mündlich aus, dass in diesem Bereich eine Aufhängeeinrichtung für die Zukunft geplant ist.
9. Der Unterbauschrank neben dem Umluftofen der Firma "Wiesheu" war verunreinigt.
10. Die Küche war so stark verunreinigt, dass eine Grundreinigung aller Geräte und Oberflächen erforderlich war. Gerade die nicht leicht zugänglichen Bereiche (Eckbereiche und Bereiche unter den Gerätschaften), waren teilweise stark verfettet und mit Lebensmittelresten verunreinigt. Mit Herrn ... wurden die erforderlichen Schritte besprochen.
11. In dem Kühltresen befanden sich Ventilatoren. 4 der vorhandenen Ventilatoren waren mit dunklen Anhaftungen verunreinigt.
12. Das Waffeleisen war mit alten Lebensmittelresten verunreinigt.
13. Die Ablagebereiche der Spülecke waren mit Lebensmittelresten verunreinigt.
14. Es wurde im Abstellraum sowie Heizungsraums des Kellers ein Mäusebefall festgestellt. Die in der Betriebsstätte hergestellten, verarbeiteten und in den Verkehr gebrachten Lebensmittel waren einer Kontaminationsgefahr ausgesetzt. Im Heizungsraum war der Befall massiv (großflächige Kotansammlungen auf dem Fußboden). Hier war jedoch eine Stahltür eingebaut welche den Befall eindämmen könnte. Der Heizungsraum mündete in die Bereiche, in denen Lebensmittel gelagert wurden.
15. Teilweise befanden sich im Keller Abstellflächen für Gegenstände mit Lebensmittelkontakt (Geschirr) sowie verpackte Lebensmittel welche auf verunreinigten Abstellflächen gelagert wurden.
16. Die Wandverkleidung schloss nicht an allen Stellen dicht an die Wand an. Es befand sich ein eckiges Loch an der Wand, welches als idealer Laufweg für Schadnager genutzt werden kann.
17. Im Bereich des Büros war die Decke mit Spinnengewebe verunreinigt. Die Spinnengewebe befanden sich an dem Bereich des großen Loches an der Wand.
18. Im Bereich des Abstellraumes des Kellers war der Fußboden insbesondere in den Rand- und Eckbereichen sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.
19. Der Fußboden um die Toiletten herum sowie die Toiletten selbst waren verunreinigt. In den anliegenden Bereichen wurde Mäusekot auf dem Fußboden vorgefunden.
20. Der Tischdosenöffner war verunreinigt.
21. Im Keller befand sich ein Tiefkühler der Firma "Viessmann". In dem Tiefkühler wurden vorverpackte Lebensmittel ohne die für dieses Lebensmittel verpflichtende Angabe des Datums des Einfrierens bzw. des Datums des ersten Einfrierens eingefroren. Unter anderem waren dies folgende Produkte: Knoblauchpackungen und Kräuterpackungen vakuumiert.
22. Es konnten vor Ort durch die zuständige Behörde keine Nachweise eines Schädlingsmonitorings und die dazugehörigen Bekämpfungsnachweise eingesehen werden.
23. Es wurden Personen beschäftigt, für die die Dokumentation der Teilnahme an einer Infektionsschutzbelehrung nach der Aufnahme ihrer Tätigkeit nicht im Betrieb einsehbar war.

Mit freundlichen Grüßen

Die Datenschutzerklärung des Fachamtes Verbraucherschutz, Gewerbe und Umwelt finden Sie im Internet unter:

<https://www.hamburg.de/altona/datenschutzerklaerungen/12758478/datenschutzerklaerung-verbraucherschutz-gewerbe-und-umwelt/>