

34112 Kassel documenta Stadt

Kassel documenta Stadt

Amtliche Lebensmittelüberwachung
Informationsgewährung nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)
Hier: Betrieb „Königs Falafel“, Mauerstr. 11, 34117 Kassel
Mein Zeichen: 3601/#218937

24. Juni 2021
1 von 3

Guten Tag

in Umsetzung meines Bescheides vom 31. Mai 2021 erteile ich Ihnen folgende Auskunft:

Die beiden letzten Kontrollen haben am 18.02.2020 und 09.07.2020 stattgefunden.

Es wurden folgende Bereiche auf Einhaltung der Anforderungen nach Artikel 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene überprüft:

- Theke/ Tresen
- Küche/ Vorbereitung
- Lagerraum
- Kühlzelle
- Personaltoilette

Es wurden folgende Feststellungen getroffen:

18.02.2020:

- Der Seifenspender am Handwaschbecken der Theke war defekt und der Papierhandtuchspender hing an einem ungeeigneten Ort.
- Verzehrfertige Lebensmittel wurden bei einer Temperatur unter 65°C warmgehalten.
- An der Wandlampe in der Kühlzelle fehlte der Splitterschutz.
- Die Regalböden in der Kühlzelle waren stellenweise rostartig verunreinigt.
- Die Türdichtung am Tiefkühlschrank im Lager war verunreinigt.
- Die Fußbodenfliesen an der Treppe zur Vorbereitung waren teilweise schadhaft.
- Die Silikondichtung am Spülbecken war stellenweise schadhaft und schwarz verunreinigt.

- Eine Wandfliese hinter dem Spülbecken war schadhaft.
- Unter dem Arbeitstisch der Vorbereitung und an der Therme befanden sich in den Ecken Spinnweben.

09.07.2020:

- Es fehlte ein separates Handwaschbecken im Thekenbereich.
 - An den Regalbrettern der Pizzableche fehlten die Umleimer.
 - Bei der Personaltoilette fehlte ein Vorraum.
 - Das Frittierfett der rechten Fritteuse war verbraucht
 - Die Fettfilter der Dunstabzugsanlage der Theke waren angestaubt
 - Offene Gewürzschalen standen auf der Theke und Besteck stand offen im Gastraum ohne einen ausreichenden Hustenschutz.
 - Die Türdichtung am Tiefkühlschrank im Lager war verunreinigt und angeschimmelt.
 - Der Fußboden unter der Treppe und unter der Spüle im Vorbereitungsraum war altverschmutzt.
 - Eine grüne Plastikschüssel war schadhaft.
 - Eine private Tasche stand offen im Vorbereitungsraum.
- Kennzeichnung:
- Es wurde Weichkäse aus Kuhmilch in Verkehr gebracht, obwohl Schafskäse ausgelobt wurde.
 - Bei den Schnitzeln und dem Schinken am Preisaushang fehlte der Hinweis auf die Tierart Pute.

Nach fachlicher Einschätzung durch das Überwachungspersonal handelt es sich hier um nicht nur geringfügige Mängel. Dem Lebensmittelunternehmer wurde Gelegenheit gegeben, die notwendigen Anpassungen fristgerecht vorzunehmen.

Die Informationen werden nicht in Form der Herausgabe der Kontrollberichte zugänglich gemacht, sondern als Zusammenfassung der Feststellungen bei den Betriebsüberprüfungen und abschließende Wertung. Diese Art der Informationsgewährung erfüllt das berechnigte Interesse des Verbrauchers an den behördlich festgestellten nicht zulässigen Abweichungen von Anforderungen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches im Sinne des VIG, wonach die Informationen für die Verbraucherinnen und Verbraucher verständlich dargestellt werden sollen (§ 6 Abs. 1 Satz 4 VIG).

Hinweise:

Mit den mitgeteilten Informationen wird nur der zurückliegende Kontrollzeitpunkt abgebildet. Es kann daraus kein Rückschluss auf den Fortbestand etwaig bemängelter Umstände gezogen werden.

Eine etwaige Veröffentlichung meiner, nur Ihnen als Antragsteller zugänglich gemachten behördlichen Informationen, liegt allein in Ihrem Verantwortungsbereich.

Meine Zuständigkeit ist gemäß § 1 Absatz 1 Gesetz zum Vollzug von Aufgaben auf den Gebieten des Veterinärwesens, der Lebensmittelüberwachung und der Ernährungssicherstellung und -vorsorge (VLEVollzG) i. V. m. § 2 Abs. 2 Nr. 1 VIG gegeben. 3 von 3

Freundliche Grüße
Im Auftrag

