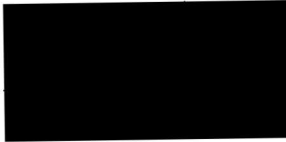



34112 Kassel documenta Stadt



Kassel documenta Stadt

Amtliche Lebensmittelüberwachung
Informationsgewährung nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)
Hier: Betrieb „Kaiser Garden“, Mauerstr. 11, 34117 Kassel
Mein Zeichen: 3601/#241547

12. April 2022
1 von 3

Guten Tag 

in Umsetzung meines Bescheides vom 28. März 2022 erteile ich Ihnen folgende Auskunft:

Die beiden letzten Kontrollen haben am 12. August 2021 und 05. Oktober 2021 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
Personalschulung
Umkleideraum
Küche
Buffett
Personaltoilette
Tief/Kühlräume

Am 12. August 2021 wurden folgende Feststellungen getroffen:

Die Temperaturkontrolle der Kühlgeräte wurden nicht dokumentiert.

Ein geeignetes Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen, ein sogenanntes Schädlingsmonitoring, fehlte.

Der Nachweis, dass eine Schulung/Unterweisung im Bereich der Lebensmittelhygiene durchgeführt wurde, konnte nicht vorgelegt werden.

Der Unterschrank der Bain-Marie (Wärmebehälter) an der Fensterseite war verunreinigt.

Der Einlegeboden war stellenweise aufgequollen.

Die Fettfilter der Dunstabzugsanlage waren stellenweise mit Fettrückständen verunreinigt.

Ein Schneidebrett war verunreinigt und stark ausgearbeitet

Der Fußbodenabfluss war verunreinigt.

Der Fußbodenbereich um die Standfüße der Geräte war altverschmutzt.

Die Wandverkleidung der linken Kühlzelle war angerostet.

Das Lüftungsgitter der linken Kühlzelle war verunreinigt.

Die Beschichtungen der Gitterroste des Gemüsekühlschranks waren beschädigt.

Tierische Lebensmittel mit lange überschrittenem MHD (05.2020) und Gefrierbrand wurde in der Tiefkühlzelle gelagert.

An den neuen Thekenschränken war die Transportschutzfolie nicht bestimmungsgemäß entfernt.

Die Getränkeschankanlage wurde nicht nach dem spezifischen Bedarf gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert. Die letzte Reinigung wurde nicht nachgewiesen.

Die Fettfilter der Dunstabzugsanlage waren mit Fettrückständen verunreinigt.

Der Innenraum der Geschirrspülmaschine war verkalkt und stellenweise schmierig verunreinigt.

Ein hellblauer Geschirrkorb der Geschirrspülmaschine war verunreinigt und stark abgenutzt.

Am 05. Oktober 2021 wurden folgende Feststellungen getroffen:

Die Eigenkontrollen wie Temperaturkontrollen wurden nicht dokumentiert.

Die durchgeführte Hygieneschulung wurde nicht dokumentiert.

Ein geeignetes Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen, ein sogenanntes Schädlingsmonitoring, fehlte.

Die Verkleidung der linken Kühlzelle ist stellenweise schadhaft und rostartig verunreinigt.

Das rechte Lüftungsgitter in der linken Kühlzelle war staubig verunreinigt.

In der rechten Gemüsekühlzelle sind beide Lüftungsgitter des Kühlaggregates verunreinigt.

An den neuen Thekensubladen- und Türen war die Transportschutzfolie teilweise nicht bestimmungsgemäß entfernt.

Der Innenraum der Geschirrspülmaschine war stellenweise verunreinigt. Vor allem der Spülarm und die oberen hinteren Ecken waren verkalkt und rötlich schmierig belegt.

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

Die offenen Punkte wurden fristgerecht abgearbeitet und sind behoben.

Am 02. November 2021 waren die Mängel behoben.

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 berechtigte 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:

3 von 3

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.

Freundliche Grüße

Im Auftrag

