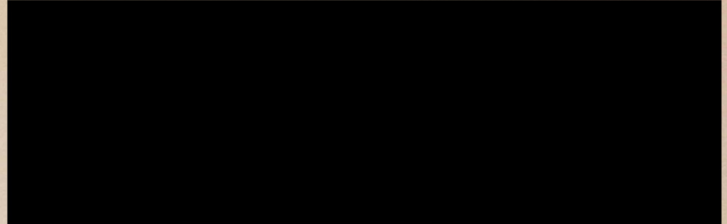


**EINGEGANGEN**  
15. Sep. 2022

Rhein-Sieg-Kreis | Der Landrat | Postfach 1551 | 53705 Siegburg



**Veterinär- und  
Lebensmittelüberwachungsamt**



**Datum und Zeichen Ihres Schreibens**

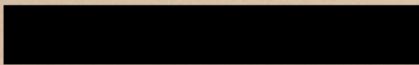
**Mein Zeichen**

39 VIG Peperoni, Siegburg

**Datum**

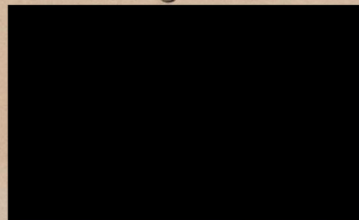
13.09.2022

**Lebensmittelüberwachung und Verbraucherschutz**  
**Antrag auf Auskunft nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG) vom**  
**12.06.2022**  
**Betrieb: Peperoni, Orestiadastraße 18, 53721 Siegburg**



bezugnehmend auf meinen Bescheid vom 18.07.2022 übermittele ich Ihnen nunmehr die gewünschten Auskünfte. Die Details entnehmen Sie bitte dem beigefügten Auszug aus der hiesigen Datenbank.

Mit freundlichen Grüßen  
Im Auftrag



Antrag nach dem VIG über die Herausgabe von Informationen über den Betrieb:

Betriebsstätte:  
Peperoni  
Orestiadastraße 18  
53721 Siegburg

Letzte durchgeführte Kontrolle: 06.04.2022 (Nachkontrolle)

Kontrollangaben:  
Nachkontrolle am **06.04.2022** (Verstoß)

I. Kontrollierte Bereiche

Küche, Kühlraum/Fleisch OG, Kühlraum/Gemüse/Keller, Lagerraum TK-Truhen, Nebenraum/Flur Keller, Raum Kühlhäuser/OG

II. Kontrollierte Punkte

Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen)

Küche:

Die Silikonfugen im Spülbereich für Arbeitsgeräte und Ausrüstungen waren teils beschädigt und schimmelähnlich verunreinigt.

Kühlraum/Fleisch OG sowie im Tages-Kühlhaus:

Es wurden Lebensmittelbehälter auf dem Boden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden. Dadurch bestand die Gefahr, dass sich Keime im weiteren Arbeitsprozess auf Lebensmittel übertragen und diese kontaminieren können.

Kühlraum/Gemüse/Keller:

Die Regalböden waren beschädigt und rostig. Eine leichte Reinigung der Regalböden war somit nicht mehr möglich.

Lagerraum TK-Truhen:

1. Die Fenster im Kellerbereich (Toilette, Lagerraum Truhen) waren so beschaffen, dass Schmutzansammlungen nicht vermieden wurden. Die Fensterscheiben waren teils defekt.

2. Das Regal im Raum, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wurde, bestand aus unbehandeltem, offenporigem und rissigem Holz, welches nicht leicht zu reinigen und zu desinfizieren war.

3. Es wurden Reinigungsmittel in Bereichen gelagert, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wurde (oberhalb der Tiefkühltruhen). Eine nachteilige Beeinflussung der dort gelagerten Lebensmittel kann nicht ausgeschlossen werden.

Nebenraum/Flur Keller:

Der Wandputz im Flur war stellenweise erheblich beschädigt (alter Wasserschaden). Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein.

Raum Kühlhäuser/OG:

1. Der Bereich oberhalb der Kühlhäuser war durch eine chaotische Lagerhaltung von Bedarfsgegenständen und Kartonagen gezeichnet. Die Oberfläche der Kühlhäuser war durch eine Alufolie verdeckt und somit nicht mehr leicht zu reinigen.
2. Der Wandanstrich in dem Raum mit den Kühlhäusern war verbraucht und durch dunkelgelbe Fetttropfen und Laufnasen gezeichnet.

## Kontrollangaben:

planmäßige Routinekontrolle am **30.03.2022** (Verstoß)

## I. Kontrollierte Bereiche

Anlieferungsbereich, Bierkeller, Küche, Kühlraum/Fleisch OG, Kühlraum/Gemüse/Keller, Lagerraum TK-Truhen, Nebenraum/Flur Keller, Personaltoilette, Raum Kühlhäuser/OG, Trockenlager/Getränkelerager

## II. Kontrollierte Punkte

Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)

## III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen)

Anlieferungsbereich:

Der Bereich unterhalb der Treppe befand sich in einem sehr chaotischen und unaufgeräumten Zustand. Hier wurden betriebsfremde Gegenstände mit Bedarfsgegenstände so gelagert, dass eine leichte Reinigung nicht möglich war. Der Bereich war stark durch Altschmutzansammlungen verunreinigt.

Bierkeller:

1. Der Bereich des Fasseinwurfs war durch Altschmutzansammlungen teils erheblich verunreinigt.
2. Die Decke im Bierkeller war schimmelähnlich verunreinigt.

Küche:

1. In den Wänden (besonders hinter der Grillstation) befanden sich nicht verschlossene Dübellöcher.
2. Der Bereich unterhalb des Grills war erheblich durch dunkle, schwarze Fettablagerungen und Altschmutzansammlungen verunreinigt. Die dort verlaufenden Elektroinstallationen (Kabel, Steckdosen) waren erheblich durch Fettablagerungen verunreinigt.

3. Der Deckendurchbruch nahe der Grillstation war wegen eines Heizungs-Wasserschadens nicht verschlossen. Eine nachteilige Beeinflussung der dort verarbeiteten Lebensmittel durch lösende Schmutzpartikel konnte nicht ausgeschlossen werden.

4. Der Fußbodenabfluss bei den Konvektomaten war durch Altschmutzansammlungen verunreinigt.

5. Der Wandanstrich (Decke) war im gesamten Bereich (Konvektomaten, Spülbereich) teils erheblich verbraucht. Der Farbanstrich war teils stark vergilbt und durch Fetttropfen und Laufnasen erheblich verunreinigt. Eine nachteilige Beeinflussung der dort verarbeiteten Lebensmittel durch lösende Schmutzpartikel konnte nicht ausgeschlossen werden.

6. Die Flächen (Lüftungsrohr) der Dunstabzugsanlage waren mit Aluminiumfolie ausgelegt. Eine angemessene Reinigung war nicht möglich, das Ansammeln von Schmutz wurde nicht vermieden.

7. Die Silikonfugen im Spülbereich für Arbeitsgeräte und Ausrüstungen waren teils beschädigt und schimmelähnlich verunreinigt. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein.

#### Kühlraum/Fleisch OG und Tages-Kühlhaus:

Es wurden Lebensmittelbehälter auf dem Boden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden. Dadurch bestand die Gefahr, dass sich Keime im weiteren Arbeitsprozess auf Lebensmittel übertragen und diese kontaminieren können.

#### Kühlraum/Gemüse/Keller:

1. Die Decken- und Wandbereiche im Gemüsekühlhaus waren besonders in den Randbereichen, sowie neben dem Kühl-Verdampfer teils erheblich durch schimmelähnliche Schmutzansammlungen verunreinigt. Eine nachteilige Beeinflussung der dort gelagerten Lebensmittel durch lösende Schmutzpartikel konnte nicht ausgeschlossen werden.

2. Die Regalböden waren beschädigt und rostig. Eine leichte Reinigung der Regalböden war somit nicht mehr möglich.

3. Es wurden Lebensmittelbehälter auf dem Boden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden. Dadurch bestand die Gefahr, dass sich Keime im weiteren Arbeitsprozess auf Lebensmittel übertragen und diese kontaminieren können.

#### Lagerraum TK-Truhen:

1. Das Regal in dem Raum, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wurde, bestand aus unbehandeltem, offenporigem und rissigem Holz, welches nicht leicht zu reinigen und zu desinfizieren war. Eine nachteilige Beeinflussung der dort gelagerten Lebensmittel durch lösende Partikel konnte nicht ausgeschlossen werden.

2. Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen (Truhen) teils stark verunreinigt.

3. Die Tiefkühltruhe war im Innenbereich (Randbereich) teils schimmelähnlich verunreinigt.

4. Die Tiefkühltruhen waren teils stark vereist und im Bodenbereich durch Schmutzansammlungen verunreinigt.

5. Es wurden Reinigungsmittel in Bereichen gelagert, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wurde (oberhalb der Tiefkühltruhen). Eine nachteilige Beeinflussung der dort gelagerten Lebensmittel konnte nicht ausgeschlossen werden.

6. Es wurden tiefgefrorene Lebensmittel ohne eine Bezeichnung und Angabe des Einfrierens und der Herkunft vorrätig gehalten, so dass das Alter und damit die Verkehrsfähigkeit nicht einwandfrei zu bestimmen waren.

#### Nebenraum/Flur Keller:

Der Wandputz im Flur war stellenweise erheblich beschädigt (alter Wasserschaden). Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein.

#### Personaltoilette:

1. Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalpapierhandtücher im Spender).

2. Die Wände auf der Toilette waren teilweise mit Spinnengewebe verunreinigt und der Fußbodenbereich war durch Altschmutzansammlungen verunreinigt. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein.

3. Für das Handwaschbecken fehlte eine Mischarmatur (Wasserhahn). Somit war eine hygienische Handreinigung nicht möglich.

#### Raum Kühlhäuser/OG:

1. Der Bereich oberhalb der Kühlhäuser war durch eine chaotische Lagerhaltung von Bedarfsgegenständen und Kartonagen gekennzeichnet. Die Oberfläche der Kühlhäuser war durch eine Alufolie verdeckt und somit nicht mehr leicht zu reinigen.

2. Der Wandanstrich in dem Raum mit den Kühlhäusern war verbraucht und durch dunkelgelbe Fetttropfen und Laufnasen gekennzeichnet.

3. Mehrere Elektroinstallationen (Lichtschalter, Steckdosen, Kabel und/oder Leitungen) waren schimmelähnlich und stark durch dunkelgelbe Fettablagerungen verunreinigt.

#### Trockenlager/Getränkelerager:

1. Die Wände waren teilweise mit Spinnengewebe verunreinigt.

2. Es wurden Lebensmittelbehälter auf dem Boden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden. Dadurch bestand die Gefahr, dass sich Keime im weiteren Arbeitsprozess auf Lebensmittel übertragen und diese kontaminieren können.