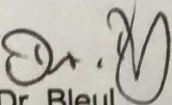


3. Der Fritteusenfilter war verfettet.
4. Der Bodenablauf im Lager war verschmutzt.
5. Unter der Getränkestation sammelte sich Wasser.
6. Die Silikonfuge über der Fritteuse löste sich.
7. Es wurde ein starker Fliegenbefall festgestellt.

**Auf Wunsch des Lebensmittelunternehmens habe ich dessen Stellungnahme diesem Schreiben in Kopie zu Ihrer Kenntnisnahme beigelegt.**

Mit freundlichen Grüßen  
Im Auftrag

  
Dr. Bleul  
Amtstierarzt



Main-Taunus-Kreis Postfach 14 80 65704 Hofheim

Besuchszeiten nach Vereinbarung  
Gleitende Arbeitszeit

Herrn

65205 Wiesbaden

Zimmer-Nr. S. 283 2.07  
Telefon 06192 201- 6191  
Telefax 06192 201-6192  
E-Mail veterinaerwesen@mtk.org

Ihre Nachricht

Mein Zeichen  
39 VIG 115/2019

Ansprechpartner(in)  
Dr. Bleul

Datum  
20.04.2020

**Informationsgewährung nach Verbraucherinformationsgesetz**  
Bekanntgabe der Entscheidung über die Informationsgewährung nach § 5 Abs. 2 S. 3 VIG

Sehr geehrter Herr

nach Prüfung Ihres Antrags vom 20.06.2019 auf Informationserteilung nach VIG gebe ich Ihnen die beantragten und nachfolgend aufgeführten Kontrollergebnisse zu dem Lebensmittelbetrieb McDonald's, Am Wandersmann 1, Hofheim bekannt:

**Kontrolldatum: 14.11.2017**

**Plankontrolle**

1. Das Ausgussbecken (am Handwaschbecken) war verstopft.
2. Der Wasserhahn war verkalkt.
3. Silikon und Fliesenschäden am Spülbecken.
4. Es waren viele Fugen zwischen den Fliesen des Fußbodens ausgewaschen.
5. Fliesenschäden neben der Grillstation (Wand).
6. Der Griff am Schrank neben der Fisch-Fritteuse war beschädigt und der Schrank unsauber.
7. Die Wand in Bodennähe (Fisch- Fritteuse) war unsauber.
8. Viele Sockelfliesen waren an verschiedenen Bereichen beschädigt (+ Vorraum Tiefkühlung).

**Kontrolldatum: 13.06.2019**

**Plankontrolle / Beschwerde**

Beschwerdegrund: Übelkeit, Erbrechen, Durchfall nach dem Verzehr von Chicken Nuggets.  
Die Beschwerde konnte nicht bestätigt werden, weil: Die Nuggets werden durchgegart und tiefgefroren angeliefert- Temperaturprüfung o.B. Die Nuggets lagern direkt neben der Fritteuse in der Tiefkühlung- Temperaturprüfung o.B. Die Nuggets werden tiefgefroren in die Fritteuse gegeben und eine vorgegebene Zeit frittiert- Temperaturprüfung o.B. Am betroffenen Tag wurden ca. 5000 Nuggets verkauft. Weitere Beschwerden lagen nicht vor.

1. Auf dem Abfalleimer fehlten die Deckel.
2. Auf dem Fußboden stand Wasser.