



Amt für Verbraucherschutz, Tierschutz u. Veterinärwesen
Carlo-Schmid-Str. 4, 52146 Würselen

Gegen Zustellungsurkunde



Der Städteregionsrat

A 39
Amt für Verbraucherschutz,
Tierschutz u. Veterinärwesen

Dienstgebäude
Carlo-Schmid-Str. 4
52146 Würselen

Telefon Zentrale
0241 / 5198-0



Vollzug des Gesetzes zur Verbesserung der gesundheitsbezogenen
Verbraucherinformation (Verbraucherinformationsgesetz-VIG)

Ihr Antrag vom 03.01.2020 nach dem
Verbraucherinformationsgesetz zum Betrieb:
Speisegaststätte Lemongrass, Jakobstr. 126, 52064 Aachen

Sehr



mit Antrag vom 03.01.2020 beehrten Sie die Herausgabe folgender
Informationen nach § 2 Abs. 2 VIG zum o. g. Betrieb.

1. Wann haben die beiden letzten lebensmittelrechtlichen
Betriebsüberprüfungen im o.g. Betrieb
stattgefunden?
2. Kam es hierbei zu Beanstandungen? Falls ja, beantragten Sie
die Herausgabe der entsprechenden Kontrollberichte.

Bezüglich Ihrer o.a. Anfrage teile ich Ihnen mit, dass die letzten
beiden amtlichen Kontrollen vor Antragstellung am 02.01.2019 und
03.01.2019 stattgefunden haben und übersende Ihnen
wunschgemäß die Kontrollberichte zu den o. g. Routinekontrollen.

Wie bereits mit vorangegangenem Schreiben angekündigt, kann
Ihrem Wunsch, die angefragten Informationen in elektronischer
Form (E-Mail) zu erhalten, nicht entsprochen werden. Ein
rechtssicherer Nachweis für den Zugang der angefragten
Informationen kann mit der Übersendung per E-Mail nur mit einer
qualifizierten elektronischen Signatur erfolgen. Da diese

Datum
26.01.2021

Telefax Zentrale
02405 / 95018

Bürgertelefon
0800 / 5198 000

Internet
<http://www.staedteregion-aachen.de>

Bankverbindungen
Sparkasse Aachen
BLZ 390 500 00
Konto 304 204
BIC AACSD33
IBAN DE2139050000
0000304204

Postgirokonto
BLZ 370 100 50
Konto 1029 86-508 Köln
BIC PBNKDEFF
IBAN DE5237010050
0102986508

Erreichbarkeit
Buslinien 1 und 16 bis Haltestelle
Straßenverkehrsamt

* Elektronischer Zugang zur
StädteRegion Aachen
Bitte beachten Sie die Hinweise
unter www.staedteregion-aachen.de/eZugang

Voraussetzung nicht gegeben ist, erfolgt die Übersendung als schriftlicher Bescheid mit Zustellungsurkunde.

Ferner weise ich nochmals daraufhin, dass die übersandten Informationen den Zustand des Betriebs zum Zeitpunkt der amtlichen Kontrollen darstellen und keinen Rückschluss auf den heutigen betrieblichen Zustand erlauben.

Der Bescheid ergeht nach § 7 Abs. 1 VIG gebührenfrei.

Hinweis:

Im Hinblick darauf, dass dieser Bescheid postalisch übermittelt wird, bitte ich zu beachten, dass auch Behördenmitarbeiter/innen ein Recht auf Wahrung Ihrer Daten haben. Sollten Sie dieses Schreiben im Internet z.B. über die Plattform "TopfSecret" bzw. "FragdenStaat" veröffentlichen wollen, so bitte ich alle personenbezogenen Daten sowie die Telefonnummer zu schwärzen.

Ihre Rechte

Sie können gegen diesen Bescheid Klage erheben. Dabei müssen Sie Folgendes beachten:

Sie müssen Ihre Klage

- innerhalb eines Monats, nachdem Ihnen der Bescheid bekannt gegeben wurde,
- beim Verwaltungsgericht Aachen, Adalbertsteinweg 92 im Justizzentrum, 52070 Aachen,
- schriftlich oder zur Niederschrift der Urkundsbeamtin bzw. des Urkundsbeamten der Geschäftsstelle

erheben.

Die Klage kann auch durch Übertragung eines elektronischen Dokuments an die elektronische Poststelle des Gerichts erhoben werden. Das elektronische Dokument muss für die Bearbeitung durch das Gericht geeignet sein. Es muss mit einer qualifizierten elektronischen Signatur der verantwortenden Person versehen sein oder von der verantwortenden Person signiert und auf einem

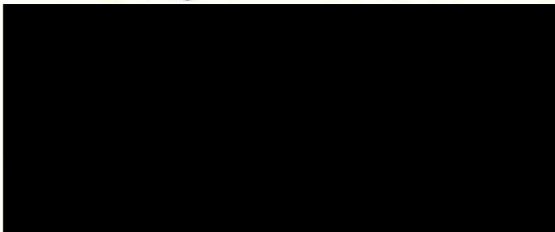
sicheren Übermittlungsweg gemäß § 55a Absatz 4 VwGO eingereicht werden. Die für die Übermittlung und Bearbeitung geeigneten technischen Rahmenbedingungen bestimmen sich nach näherer Maßgabe der Verordnung über die technischen Rahmenbedingungen des elektronischen Rechtsverkehrs und über das besondere elektronische Behördenpostfach (Elektronischer-Rechtsverkehr-Verordnung-ERVV) vom 24. November 2017 (BGBl. I S.3803) in der jeweils geltenden Fassung.

Hinweis

Bei einer Klage können Ihnen Kosten entstehen. Ich empfehle Ihnen deshalb, sich zuvor mit mir in Verbindung zu setzen. So können Fragen zum Bescheid eventuell auch ohne Klage geklärt werden. Beachten Sie jedoch, dass sich die Klagefrist von einem Monat hierdurch nicht verlängert.

Weitere Informationen zur elektronischen Klageerhebung erhalten Sie auf der Internetseite www.justiz.de.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag



StädteRegion Aachen

Amt für Verbraucherschutz, Tierschutz und Veterinärwesen

Carlo-Schmid-Str. 4

52146 Würselen

Kontrollbericht

Zeichen/Datum:

01.12.2020

Standort

Speisegaststätte

Lemongrass

Jakobstr. 126

52064 Aachen

Datum : **02.01.2019**

Sushi Zubereitung/Kochbereich:

1. Eine Grundreinigung des offen im Gastraum befindlichen Produktionsbereichs für Lebensmittel wurde im Bereich der Sushizubereitung nicht durchgeführt. Innerhalb der Randbereiche des Bodens, sowie unterhalb und hinter den Gerätschaften wie auch in den Ablagebereichen befanden sich alte, zum Teil dunkelverfärbte Lebensmittelablagerungen und schmierige Auflagerungen.
2. Ungereinigtes Erdgemüse (Frühlingszwiebel) mit welken und zum Teil angetrockneten Pflanzenteilen wurde auf einem zerfaserten Kunststoffbrett zeitgleich zur Bearbeitung von rohem Fisch geschnitten.
3. Eine Trennung von reinen und unreinen Bereichen wurde nicht ausreichend beachtet. Artfremde Gegenstände lagerten in unmittelbarem Umfeld zur Sushi Zubereitung.
4. Die Seitenflächen des Handwaschbeckens waren mit Bedarfsgegenständen (Verpackungsmaterial) für Sushiprodukte belegt. Wasserrückstände waren deutlich auf den Verpackungen ersichtlich.
5. Feuchte Stofflappen wurden unmittelbar in der Sushiproduktion bevorratet.
6. Das zur Bearbeitung des rohen Fisches verwendete Messer wies angetrocknete Verunreinigungen auf.
7. Der Thekenaufbau, unmittelbar über der Sushizubereitung, war stark überaltert, zerschlissen, massiv verunreinigt und nicht leicht zu reinigen. Die Frontbereiche waren durch alte Lebensmittelauflagerungen massiv verunreinigt und Papiertücher wurden offen als Unterlage zum Höhenausgleich verwendet.
8. Die Unterfläche des oben angeführten Deckenaufbaus war massiv mit alten Lebensmittelrückständen verklebt. Unterhalb dieser Verunreinigungen wurden offene Behältnisse mit vorbereiteten Lebensmitteln gelagert.
9. Alle in Umfeld der Sushiproduktion befindlichen Steckdosen und Energieleitungen waren krustig altverschmutzt.
10. Die seitlichen Holzkonstruktionen des Arbeitsbereich waren zerschlissen und das Rohholz in Teilen sichtbar.
11. Vorbereiteter Sushireis wurde in einer lebensmittelrechtlich ungeeigneten Kunststoffschüssel gelagert.

12. Der gesamte offene Treppenbereich zwischen der Sushierstellung und der Zubereitung warmer Speisen wies Verkrustungen, streifige Altverschmutzungen und schmierige Rückstände auf.
13. Eine Flasche mit Reinigungsmittel wurde offen auf der Theke stehend, in unmittelbarem Umfeld zu offenen Lebensmitteln gelagert.
14. Die Randbereiche der Regale und die Übergänge zwischen den einzelnen Arbeits- und Lagerflächen waren massiv mit krustigen, zum Teil verfärbten Rückständen verunreinigt.
15. Vorbereitete Sushiprodukte lagerten offen, bei Raumtemperatur auf der Verkaufstheke.
16. Ein Mitarbeiter verzehrte zum Zeitpunkt der Kontrolle sein Essen hinter der Verkaufstheke, im Produktionsbereich.
17. Die Ablageflächen im Produktionsbereich waren in großen Teilen defekt und in Folge der beschädigten Oberfläche war das Pressholz offen sichtbar.
18. Das an der Wandfläche angebrachte Behältnis mit Flüssigseife war leer.
19. Ein verunreinigter wollartiger Stofflappen wurde zur Abdichtung an einer Wandfläche genutzt.
20. In einer schmalen, auf der Arbeitsfläche befindlichen Kühleinrichtung wurde roher Fisch zur Sushi Zubereitung vorrätig gehalten. Die Displayanzeige dieser Kühleinrichtung zeigte +5,1 °C an. Der Fisch wies eine gemessene Kerntemperatur von +6,2 bis +8 °C auf. Im Laufe der Kontrolle stieg die Anzeige innerhalb der Displayangabe auf +8,3 °C. Laut Angabe der Mitarbeiter sei die Displayangabe defekt. Eine zusätzliche Temperaturkontrolle der rohen Fischprodukte erfolgte durch die handelnden Personen nicht.
21. Innerhalb der Untertischkühleinrichtung wurde weiterer roher filetierter Fisch gelagert. Dieser wies eine gemessene Kerntemperatur von +4,4 °C auf.
22. Die oben angeführte Untertischkühleinrichtung war insbesondere in den Randbereichen mit alten Lebensmittelrückständen verunreinigt.
23. Der mit der Sushizubereitung betraute Mitarbeiter war mit einer massiv verunreinigte Schutzkleidung bekleidet.
24. Ein verunreinigtes Kehrblech und ein ebenfalls altverschmutzter Handfeger lagerten im Bereich der Sushiproduktion.
25. Der Übergang zwischen Produktion und der warmen Speisenzubereitung war unsortiert und eine konkrete Trennung nicht vorhanden.
26. Getränke und Speisen der Mitarbeiter wurden im oben angeführten Bereich offen bevorratet und konsumiert.
27. In einer Kunststoffbox lagerten verunreinigte Arbeitsgerätschaften mit späterem Lebensmittelkontakt. Dabei an handelte es sich unter anderem um Messer und Spachtel.
28. In der gekühlten Verkaufstheke lagerten gekühlte und warme Produkte unmittelbaren nebeneinander.
29. Möhren, zur zeitnahen Bearbeitung lagerten im Fußraum, hinter der Theke.

30. Vorgegarte Geflügelfleischprodukte wurden mit einer gemessenen Kerntemperatur von +14,7 bis +37°C, als große Menge in einem GN-Behältnis zusammengedrückt gelagert.
31. Bedarfsgegenstände mit späterem Lebensmittelkontakt, zur Abgabe von Speisen außer Haus, wurden unsachgemäß zwischen den Arbeitsflächen in staubig und verschmierten Kunststoffumhüllungen gelagert.
32. Gegarte, bearbeitete Entenbrust lagerte auf einem Kunststoffarbeitsbrett, unmittelbar neben artfremden Gegenständen (zum Beispiel Filzstift, Serviette) und ungereinigtem, in Transportfolie verpacktem Erdgemüse.
33. Reinigungsmittel, ein Kehrblech und ein Handfeger wurden unmittelbar im Kochbereich bevorratet.
34. Die Bodenfläche unterhalb der Gerätschaften war massiv altverschmutzt und mit krustigen Lebensmittelrückständen verunreinigt.
35. Die untere Wandfläche hinter der Kochgelegenheit war mit streifigen, schmierigen Fettrückständen behaftet.
36. Unmittelbar auf der Bodenfläche, seitlich neben dem Kochherd, wurden ineinander gestapelte GN-Behältnisse (mit späterem Lebensmittelkontakt) sowie eine Transportkartonage mit diversen Gemüsesorten zwischengelagert.
37. Eine im Innern verunreinigte Edelstahlschüssel befand sich auf der verunreinigten Bodenfläche unterhalb des Kochbereichs.
38. Die im Kochbereich befindliche Leuchtstoffröhre wies innerhalb der Kunststoffschutzabdeckung braun verfärbte, schmierige Fettkondensatablagerungen auf.
39. Während der gesamten Überprüfung wurde eine vorgegarte Speise in einer außer Haus Transportschale offen im Zubereitungsbereich bereitgehalten.
40. Die Untertischkühleinrichtung war insbesondere in den seitlichen Bodenbereichen, an den Türscharnieren sowie an den Türdichtungen massiv mit alten krustigen und schmierigen Rückständen verunreinigt.

Getränketheke:

41. Die von der Decke herabgeführte Verkleidung der Lüftungstechnischen Anlage war massiv mit fleckigen Fettkondensat Ablagerungen verunreinigt und zeigte eine offene Rohholz Konstruktion auf.
42. Der Spülboy war im Innern mit braun verfärbten, schleimigen Ablagerungen behaftet.
43. In der Getränke Theke lagerten großflächig artfremde Gegenstände zum Beispiel Kabel, Bekleidung, Kosmetikprodukte und ähnliches.
44. Alle in diesem Bereich befindlichen Steckdosen sowie Kabelverbindungen waren staubig altverschmutzt.
45. Eine Grundreinigung des Thekenbereichs wurde nicht durchgeführt. Die Wandbereiche, die Bodenfläche unterhalb der Gerätschaften sowie diverse Gerätschaften, wiesen zum Teil massive Altverschmutzungen auf.
46. Die Dichtungen der Untertischkühlschränke waren defekt und verunreinigt.

47. Innerhalb der oben angeführten Kühlschränke wurden nicht zu reinigende Kartonagen- und Papierstreifen als Abgrenzung zwischen Lebensmitteln und Gerätschaft genutzt.
48. Ein im Innern massiv beschädigter Getränkekühlschrank wurde mittels breiten Kunststoffklebebändern unsachgemäß ausgebessert.

Durchgangsfläche zwischen Gastraum und Vorbereitungsraum:

49. Verpackte Lebensmittel wurden unmittelbar neben Behältnissen mit Putzmitteln im Zugangsbereich des Vorbereitungsraumes/Spülraum gelagert. Die Wandflächen in diesem Bereich waren mechanisch beschädigt und großflächig verunreinigt.

Vorbereitungsraum / Spülküche:

50. Der Raum war in seiner Gesamtheit für die dort tätigen Arbeiten zu klein dimensioniert. Eine Trennung von reinen und unreinen Bereichen konnte aufgrund der unzureichenden Größe nicht ausreichend beachtet werden. Zeitgleich wurden hier diverse, sich gegenseitig nachteilig beeinflussenden Tätigkeiten durchgeführt. So wurden zum Beispiel in offenen Behältnissen Sushireis abgekühlt, Garnelen gelagert, mehrere Reiskocher betrieben und benutztes Kundengeschirr gespült.
51. Die Silikondichtungen zwischen Spülbecken und Wandfläche wiesen Schwarzsimmelablagerungen auf.
52. Private Getränkebehältnisse wurden im Produktionsbereich zwischengelagert.
53. Im Raum war eine massiv feuchte, dumpfe Raumluft wahrnehmbar.

Eigenkontrolle:

54. Eine überprüfbare Eigenkontrolldokumentation konnte nicht vorgelegt werden. Kritische Kontrollpunkte wurden aktuell nicht erfasst und dokumentiert. Die letzte vorliegende Dokumentation wies das Datum 30. November 2018 auf.
55. Der vorhandene Reinigungsplan war unzureichend und der Betriebsstätte nicht angepasst.

Personal:

56. Angemessene Umkleieräume für das Personal waren nicht vorhanden. Eine Möglichkeit zur hygienischen Lagerung der Schutzkleidung war nicht gegeben.
57. Ausschließlich vom Personal zu nutzende Toiletten waren nicht vorhanden.
58. Eine Hygieneschulung der Mitarbeiter lag nicht vor.

Schädlingsbekämpfung:

59. Ein aktuelles Schädlingsmonitoring war nicht vorhanden.

StädteRegion Aachen
Amt für Verbraucherschutz, Tierschutz und Veterinärwesen
Carlo-Schmid-Str. 4
52146 Würselen

Kontrollbericht

Zeichen/Datum:

01.12.2020

Standort

Speisegaststätte

Lemongrass

Jakobstr. 126

52064 Aachen

Datum : **03.01.2019**

Bei der Überprüfung wurde folgendes festgestellt:

Eine Grundreinigung der Betriebsstätte wurde durchgeführt. Die Hygienemängel wurden behoben

In der auf der Arbeitsfläche befindlichen Kühltheke wies der rohe, zur Sushiproduktion genutzte Fisch +5,8°C auf.