


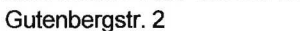


MAIN-KINZIG-KREIS · Gutenbergstrasse 2 · 63571 Gelnhausen

Hausanschrift: Gutenbergstrasse 2  
63571 Gelnhausen  
Postanschrift: Postfach 1465, 63554 Gelnhausen  
Amt/Referat: 39/Veterinärwesen und Verbraucherschulz  
Ansprechpartner/in:   
Aktenzeichen:   
Telefon:   
Telefax:   
E-Mail: veterinaeramt@mkk.de  
Sprechzeiten: Mo.-Fr. 08.00-12.00 Mo.-Do. 13.00-16.00 Uhr  
Gebäude/Zimmer: Gutenbergstr. 2

**Per Postzustellungsurkunde:**




Ihre Nachricht

Es schreibt Ihnen

Datum  
23.03.2021

**Informationsgewährung nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)**

Ihre Anfrage vom 26.09.2019 nach VIG über die Plattform „Frag den Staat“ im Rahmen von „TopfSecret“; Betrieb: Ikea Restaurant Hanau, Oderstraße 21, 63452 Hanau

  
gemäß Bescheid vom 26.02.2021 wurde Ihrem Antrag auf Informationsgewährung vom 26.09.2019 bzgl. des Ikea-Restaurants Hanau, stattgegeben.

Sie erhalten in der Anlage meines Schreibens die entsprechenden Auszüge aus den Kontrollberichten der letzten 5 Jahre vor Antragsstellung.

Das Antragsverfahren ist somit beendet.

Hinweise:

1. Bitte bedenken Sie, mit den mitgeteilten Informationen wird nur der zurückliegende Kontrollzeitpunkt abgebildet. Es kann daraus kein Rückschluss auf den Fortbestand etwaiger bemängelter Umstände gezogen werden.

2. Ich weise Sie ausdrücklich darauf hin, dass die in diesem Verfahren ausgehändigte Information nur für den Privatgebrauch erfolgt und von hier aus eine Veröffentlichung im Internet nicht legitimiert werden kann. Sollten Sie dennoch die Informationen an die Plattform „Frag den Staat“ oder auch an sonstige Stellen weiterleiten, sind Sie dafür im Rahmen der allgemeinen Gesetze selbst gegenüber dem betroffenen Unternehmen verantwortlich.



Anlage

## Anlagenverzeichnis

**zur VIG-Anfrage vom 26.09.2019 von [REDACTED] lk [REDACTED]  
Restaurant Hanau**

<b>Anlage 1</b> (Auszug aus dem Kontrollbericht vom 03.08.2015).....	2
<b>Anlage 2</b> (Auszug aus dem Kontrollbericht vom 12.08.2015).....	4
<b>Anlage 3</b> (Auszug aus dem Kontrollbericht vom 02.03.2017).....	5
<b>Anlage 4</b> (Auszug aus dem Kontrollbericht vom 07.03.2017).....	7
<b>Anlage 5</b> (Auszug aus dem Kontrollbericht vom 24.03.2017).....	8
<b>Anlage 6</b> (Auszug aus dem Kontrollbericht vom 01.10.2018).....	9
<b>Anlage 7</b> (Auszug aus dem Kontrollbericht vom 09.10.2018).....	10

## Anlage 1

**Auszug aus dem Kontrollbericht** (entsprechend der angeforderten Informationen nach dem VIG) der amtl. Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39, 42 LFGB

Kontrollierende Behörde:  
Main-Kinzig-Kreis – Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz

Kontrollierter Betrieb:  
Ikea Restaurant

Kontrolldatum:  
**03.08.2015**

Kontrollart:  
Plankontrolle

Bei der Kontrolle des Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt:  
**Es wurden folgende Mängel festgestellt:**

Mangel	Rechtsgrundlage
<b>Lager:</b>	
Im Raum für die Schankanlage war der Fußboden mit Mäusekot verunreinigt.	Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. IX Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004
Im Raum für die Schankanlage war der Fußboden mit Verpackungsresten der Getränkegrundstoffbehälter verunreinigt.	Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
Im Trockenlager war der Fußboden unter den Regalen und Paletten deutlich mit weißlichen Lebensmittelbestandteilen, zum Teil öligen Rückständen und Verpackungsmittelresten verschmutzt.	Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
<b>Kühlhaus:</b>	
Im Kühlhaus wurden in mehreren Wand- und Deckenfugen dunkle Ablagerungen vorgefunden.	Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
Die Verdampfergitter waren deutlich mit grauen Flusen belegt.	Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
Im Bereich des Regals wurden an verschiedenen Stellen Verunreinigungen mit Schimmelwachstum festgestellt.	Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
Eine Lampenabdeckung war beschädigt und verunreinigt.	Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
<b>Spülküche:</b>	
Der Innenbereich der Bandspülmaschine in der Spülküche war mit schmierigen rötlichen Belägen verunreinigt.	Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
Die Haubenspülmaschine war in den Bereichen der Innenraumecken und der	Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004

Türinnenseite mit schmierigen Ablagerungen belegt.	
Der Boden hinter der Spülmaschine war u.a. mit Scherben verunreinigt.	Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
Teilweise waren die Deckenelemente und Lampen mit bräunlichen Belägen verschmutzt.	Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
Küchenthekenbereich:	
Der Dorn des Dosenöffners war mit trockenen, dunklen Ablagerungen verschmutzt.	Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap.V Nr. 1a VO (EG) Nr. 852/2004
An verschiedenen Unterbaukühlungen waren die Türdichtungen defekt.	Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap.II Nr. 1f VO (EG) Nr. 852/2004
Der Gehäusebereich unter der Kippbratpfanne war mit Lebensmittelbestandteilen verunreinigt.	Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
Die Lüfter des doppeltürigen Kühlschranks für Tablettwagen, waren mit einem grauen, sporigen Belag verunreinigt.	Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
Die Spalten links und rechts vom Handwaschbecken waren mit gelb-grauen Anhaftungen belegt.	Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
In den Kühlvitrinen für Konditoreierzeugnisse waren die Bereiche unter den Kühlelementen mit Lebensmittelbestandteilen und Schimmel verschmutzt.	Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004
In dem Bereich in dem ein Warmhaltetopf für Suppen und Soßen aufgestellt wurde, war der Innenbereich unter dem Einlegeboden deutlich mit einem öligen Schmutzbelag verunreinigt.	Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
Der Bereich unter dem Gläsermagazin war deutlich mit Staubansammlungen verschmutzt.	Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
Der Bereich unter dem Gläsermagazin war deutlich mit Mäusekot verschmutzt.	Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. IX Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004
Die Milchkühlschränke der Kaffeemaschinen befanden sich in einem unsauberen Zustand. Unter anderem waren diese mit trockenen Milchbestandteilen verunreinigt.	Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. V Nr. 1a VO (EG) Nr. 852/2004

➔ Die Hygienemängel sind unverzüglich zu beseitigen. Eine Nachkontrolle findet statt.

## Anlage 2

**Auszug aus dem Kontrollbericht** (entsprechend der angeforderten Informationen nach dem VIG) der amtl. Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39, 42 LFGB

Kontrollierende Behörde:

Main-Kinzig-Kreis – Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz

Kontrollierter Betrieb:

Ikea Restaurant

Kontrolldatum:

**12.08.2015**

Kontrollart:

Nachkontrolle

Bei der Kontrolle des Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt:

**Es wurden folgende Mängel festgestellt:**

Mangel	Rechtsgrundlage
Lager:	
Im Raum für die Schankanlage war der Bodenablauf mit grauen, pastösen Schmutzansammlungen verschmutzt.	Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
Kühlhaus:	
Die Verdampfergitter waren deutlich mit grauen Flusen belegt.	Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
Im Bereich des Regals wurden an verschiedenen Stellen Verunreinigungen mit Schimmelwachstum festgestellt.	Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004

→ **Nach Behebung der hygienischen Mängel ist eine Rückmeldung bis spätestens Ende 34 KW/2015 erforderlich.**

Der Landrat

### Anlage 3

**Auszug aus dem Kontrollbericht** (entsprechend der angeforderten Informationen nach dem VIG) der amtl. Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39, 42 LFGB

Kontrollierende Behörde:  
Main-Kinzig-Kreis – Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz

Kontrollierter Betrieb:  
Ikea Restaurant

Kontrolldatum:  
**02.03.2017**

Kontrollart:  
Plankontrolle

Bei der Kontrolle des Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt:  
**Es wurden folgende Mängel festgestellt:**

Mangel	Rechtsgrundlage
<b>Zugangsbereich/Anlieferung:</b>	
Im Restaurantbereich oben waren im Zugangsbereich die Rammschutzbleche an verschiedenen Wänden zum Teil deutlich verbeult und die innenliegenden Spanplatten waren teilweise aufgequollen	Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
Im gesamten Zugangsbereich befanden sich zahlreiche rot-braune Fliegenkotflecken	Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
<b>Lagerräume:</b>	
In diversen Lagerräumen befanden sich Risse in den Wänden	Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. II Nr. 1b VO (EG) Nr. 852/2004
<b>Spülküche:</b>	
In der gesamten Spülküche wiesen die Wandfliesen und die Decke Flecken von rot-braunem Fliegenkot auf.	Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
Die Schiebetür der Topf-Spülmaschine in der Spülküche war an der Rückseite mit schmierigen, weißen Spülresten belegt	Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
<b>Trockenlager:</b>	
Eine geöffnete Kiste mit Eiswaffeln wurde unsachgemäß in einem unaufgeräumten und staubigen Regal aufbewahrt.	Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004
<b>Lebensmittelkühlhaus:</b>	

Im linken Kühlraum des Lebensmittelkühlhauses waren Teile der Decke mit Schimmelsporen verunreinigt	Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
Restaurant-Küche:	
An verschiedenen Stellen der Restaurantküche waren einzelne Wandfliesen beschädigt (Warenanlieferung, kalte Küche)	Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. II Nr. 1b VO (EG) Nr. 852/2004
Der Doppeltürenkühler war im Bereich der Lüfte deutlich mit grauen Staubablagerungen verunreinigt	Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
Der Einstichdorn des Dosenöffners war mit dunklen Anhaftungen verkrustet	Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. V Nr. 1a VO (EG) Nr. 852/2004
Die Lüftungsventilatoren in der Untertischkühlung waren mit schwarzen, schimmelartigen Ablagerungen verunreinigt. In einer Untertischkühlung fehlte die Schutzabdeckung eines Ventilators.	Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
Die Selbstbedienungskühlvitrinen für Salat, Kuchen und belegte Brötchen waren im Bereich der Lüftung zum Teil deutlich mit vertrockneten Speiseresten und grünen, schimmelartigen Belägen verschmutzt. Die Kühlvitrine für Kuchen wurde freiwillig leer geräumt und bis zum Abschluss der Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten für die Benutzung vorsorglich gesperrt.	Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004
In der gesamten Küche wiesen Wandfliesen und Decke starke Verschmutzungen von Fliegenkot auf	Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004

→ Eine Nachkontrolle findet statt.

## Anlage 4

**Auszug aus dem Kontrollbericht** (entsprechend der angeforderten Informationen nach dem VIG) der amtl. Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39, 42 LFGB

Kontrollierende Behörde:  
Main-Kinzig-Kreis – Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz

Kontrollierter Betrieb:  
Ikea Restaurant

Kontrolldatum:  
**07.03.2017**

Kontrollart:  
Nachkontrolle

Bei der Kontrolle des Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt:  
**Es wurden folgende Mängel festgestellt:**

Mangel	Rechtsgrundlage
<b>Zugangsbereich/Anlieferung:</b>	
Im Restaurantbereich oben waren im Zugangsbereich die Rammschutzbleche an verschiedenen Wänden zum Teil deutlich verbaut und die innenliegenden Spanplatten waren teilweise aufgequollen	Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
Im gesamten Zugangsbereich befanden sich zahlreiche rot-braune Fliegenkotflecken	Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
<b>Lagerräume:</b>	
In diversen Lagerräumen befanden sich Risse in den Wänden	Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. II Nr. 1b VO (EG) Nr. 852/2004
<b>Spülküche:</b>	
In der gesamten Spülküche wiesen die Wandfliesen und die Decke Flecken von rot-braunem Fliegenkot auf.	Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
<b>Restaurant-Küche:</b>	
An verschiedenen Stellen der Restaurantküche waren einzelne Wandfliesen beschädigt (Warenanlieferung, kalte Küche)	Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. II Nr. 1b VO (EG) Nr. 852/2004
Der Doppeltürenkühler war im Bereich der Lüfte deutlich mit grauen Staubablagerungen verunreinigt	Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
In der gesamten Küche wiesen Wandfliesen und Decke starke Verschmutzungen von Fliegenkot auf	Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004

→ Eine Nachkontrolle findet statt.



Der Landrat

## Anlage 5

**Auszug aus dem Kontrollbericht** (entsprechend der angeforderten Informationen nach dem VIG) der aml. Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39, 42 LFGB

Kontrollierende Behörde:

Main-Kinzig-Kreis – Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz

Kontrollierter Betrieb:

Ikea Restaurant

Kontrolldatum:

**24.03.2017**

Kontrollpunkte bzw. -gründe:

Nachkontrolle

Bei der Kontrolle des Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt:  
**Die Hygienemängel vom 02.03.2017 waren soweit behoben.**

## **Anlage 6**

**Auszug aus dem Kontrollbericht und Prüfbericht**(entsprechend der angeforderten Informationen nach dem VIG) der amtl. Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39, 42 LFGB

Kontrollierende Behörde:  
Main-Kinzig-Kreis – Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz

Kontrollierter Betrieb:  
Ikea Restaurant

Kontrolldatum:  
**01.10.2018**

Kontrollart und -gründe:  
Verdachtskontrolle aufgrund einer Verbraucherbeschwerde

Bei der Kontrolle des Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt:  
Es wurden zwei Proben des „Schwedischen Sandwichs mit Algenkaviar, Lachs, Ei, Schrimps“ an das Hessische Landeslabor (Gießen) zur Überprüfung gesandt.

**In dem Prüfbericht des Hessischen Landeslabor in Gießen vom 11.10.2018 wurde folgender Mangel festgestellt:**

Bei der mikrobiologischen Untersuchung wurde ein Gehalt an präsumtiven *Bacillus cereus* von  $2,3 \times 10^3$  KbE/g ermittelt. Dieser Wert überschreitet den Warnwert-Entwurf der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie) für Sandwiches und belegte Brötchen. Das emetische Toxin Cereulid, das von *B. cereus*-Stämmen gebildet werden kann und Erbrechen hervorruft, war jedoch nicht nachweisbar.

Dieses Ergebnis zeigt Schwachstellen in der Herstellungs- und Hygienepraxis und die Notwendigkeit an, die Wirksamkeit der vorbeugenden Maßnahmen zu überprüfen, und Maßnahmen zur Verbesserung der Hygienesituation. Im Rahmen der Herstellung/Behandlung oder des Inverkehrbringens wurde die im Verkehr erforderliche Sorgfalt nicht beachtet (Art. 3 S.1 und Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004)

## Anlage 7

**Auszug aus dem Kontrollbericht** (entsprechend der angeforderten Informationen nach dem VIG) der amtl. Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39, 42 LFGB

Kontrollierende Behörde:  
Main-Kinzig-Kreis – Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz

Kontrollierter Betrieb:  
Ikea Restaurant

Kontrolldatum:  
**09.10.2018**

Kontrollart:  
Plankontrolle

Bei der Kontrolle des Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt: **Es wurden folgende Mängel festgestellt:**

Mangel	Rechtsgrundlage
<b>Restaurant:</b>	
Links neben der Kühlhaustür war der Sockel beschädigt	Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
Der Einstichdorn des Dosenöffners war mit krustigen Lebensmittelresten verunreinigt	Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. V Nr. 1a VO (EG) Nr. 852/2004
Bei einer Kühlvitrine für Süßspeisen war das Bodenblech unter dem Kühlgerät mit dunkelbraunen und rötlichen Ablagerungen verschmutzt	Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004
<b>Spülküche:</b>	
An einer Außenkante hinter der Spülmaschine war der Fliesenbelag beschädigt	Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004

→ **Die festgestellten Mängel sind unverzüglich zu beheben. Nach Beseitigung der Mängel wird eine schriftliche Rückmeldung erwartet.**

