

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

**Betriebsstätte:**

Deutsches Kultur- u. Bildungszentrum e.V.  
Haus Schlesien, Deutsches Kultur- u. Bildungszentrum e.V.  
Dollendorfer Str. 412  
53639 Königswinter

Letzte durchgeführte Kontrolle: 13.05.2020 (planmäßige Routinekontrolle)

**Kontrollangaben:**

planmäßige Routinekontrolle am **13.05.2020** (Verstoß)

**Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen)**

**Küche**

Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal: Es wurde ein Kartoffelsack zur Brötchenlagerung verwendet. Diese Lagerung ist nicht zulässig.

**Küche**

Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal: Der Abfluss war mit Bauschaum ausgesprüht und konnte somit nicht leicht gereinigt werden.

**Küche**

Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal: Der Wandbereich neben dem Konvektomaten war stark verschmutzt.

**Spülküche**

Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal: Der Abfluss im Spülbereich war stark ölig verschmutzt.

**Kühlraum**

Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal: In dem Frischekühlhaus befanden sich schwarze Verunreinigungen an dem Lüftungsgitter des Verdampfers.

**Gefrierraum**

Es wurden vorverpackte Lebensmittel ohne die für dieses Lebensmittel verpflichtende Angabe des Datums des Einfrierens bzw. des Datums des ersten Einfrierens abgegeben.

**Außentheke**

Mängel aufgrund der Kennzeichnung/Aufmachung: Bei angebotenen Fertigsuppen / Einkochte Suppen waren die Allergene und Zutaten teilweise fehlerhaft bzw. unvollständig.

**Außentheke**

Das Handwaschbecken war so zugestellt, dass es nicht leicht erreichbar war. Auf dem Waschbecken war ein Holzbrett und eine Kaffeemaschine aufgebaut.

**Außentheke**

Mängel aufgrund der Kennzeichnung/Aufmachung. Im Bereich der Außentheke lag eine Speisekarte aus. Sie war ohne jegliche Kenntlichmachung von Allergenen und Zusatzstoffen.

Kontrollangaben:

planmäßige Routinekontrolle am **14.02.2019** (Verstoß)

Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen)

Küche

Beide Fußbodenabflüsse in der Küche waren verunreinigt.

Küche

Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.

Tageskühlhaus

Das Schutzgitter des Ventilators war verunreinigt.

Eigenkontrollen

Mängel im System der Rückverfolgbarkeit nach VO (EG) 178/2002: Auf den selbst eingefrorenen Packungen fehlte das Einfrierdatum.

Kennzeichnung

Mängel aufgrund der Kennzeichnung/Aufmachung: In der Karte wurden verschiedene "Säfte" angeboten. Zur Abgabe gelangten aber teilweise nur Frucht-Nektare.

Kennzeichnung

Mängel bei der Kennzeichnung der Allergene und der Zusatzstoffe: Bei Kasseler z.B. fehlte die Kennzeichnung des Konservierungstoffes. Bei den Getränken fehlte die Kennzeichnung der Allergene.

Eigenkontrolle

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