

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

**Veterinär- und
Lebensmittelüberwachungsamt**

Datum und Zeichen Ihres Schreibens

Mein Zeichen
39 VIG Waldhotel,
Rheinbach

Datum
12.05.2022

**Lebensmittelüberwachung und Verbraucherschutz
Antrag auf Auskunft nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG) vom
12.04.2019**

Betrieb: Waldhotel, Ölmühlenweg 99, 53359 Rheinbach

bezugnehmend auf meinen Bescheid vom 22.04.2022 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:
Waldhotel
Ölmühlenweg 99
53359 Rheinbach

Letzte durchgeführte Kontrolle: 15.05.2019 (Nachkontrolle)

Kontrollangaben:
Nachkontrolle am **15.05.2019** (Verstoß)

I. Kontrollierte Bereiche

Gesamtbetrieb

II. Kontrollierte Punkte

Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen)

1. Reinigung des Fußbodens unter Mittelblock nur teilweise erledigt.
2. Decke im Spülraum noch nicht hergerichtet, befindet sich in Arbeit.
3. Fußboden in Spülküche teilweise mit beschädigten Fliesen.

Kontrollangaben:
planmäßige Routinekontrolle am 25.04.2019 (Verstoß)

I. Kontrollierte Bereiche

Gesamtbetrieb

II. Kontrollierte Punkte

Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen)

1. Die Oberfläche des weißen Tiefkühlschranks in der Küche war beschädigt und dadurch nicht mehr leicht zu reinigen. Die Kantenbereiche waren durch Lebensmittelreste verunreinigt.
2. Der Fußboden unter dem mittleren Küchenblock war durch vertrocknete Lebensmittelreste verunreinigt.

3. Blaue Insekten-Leuchtstoffröhren müssen regelmäßig ausgetauscht werden, Zeitraum mindestens 1x jährlich.

4. Der Ice-Crusher war beschädigt und außer Betrieb. Vor Inbetriebnahme müssen die Umrandungen ausgetauscht und die Flexischeibe angebracht werden, da diese ebenfalls beschädigt waren und eine nachteilige Beeinflussung darstellen.

5. Die Gummimatte unter der Anschlagmaschine war durch Silikonstreifen fixiert. Die herausstehenden Kantenbereiche waren erheblich unsauber, eine leichte Reinigung des Bereiches nicht möglich.

6. An den Kühlhaustüren waren die Gummidichtungen und der Türgriff teilweise stark beschädigt. Ein Austausch ist angezeigt.
Im Kühlhaus wurden mehrere Lebensmittel mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum vorgefunden.

7. Im Porzellanlager waren die Kantenbereiche des Fußbodens insgesamt beschädigt, es waren Verunreinigungen festzustellen.

8. Spülraum:

- An der Decke befanden sich an mehreren Stellen lose Putzteilchen, eine nachteilige Beeinflussung konnte nicht ausgeschlossen werden.
- Silikonkanten am Spülbecken wiesen schwarze Rückstände auf.
- Brausekopf war stark abgenutzt, er sollte ausgetauscht werden.

9. Rechts neben der Bierzapfanlage war die Silikonfuge beschädigt.
Das gegenüber befindliche Handwaschbecken konnte nicht genutzt werden, da es zugestellt war.

10. Abfalleimer im Bankettraum erheblich verunreinigt.

11. In der Biergartenküche war der Bereich unter dem Handwaschbecken offen, Gefahr des Eindringens von Schadinsekten möglich. Gesamter Bereich muss vor der Inbetriebnahme am 01.Mai gereinigt werden.