

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

**Veterinär- und
Lebensmittelüberwachungsamt**

Datum und Zeichen Ihres Schreibens

Mein Zeichen

39 VIG Big Boy Pizza,
Rheinbach III

Datum

28.07.2022

Lebensmittelüberwachung und Verbraucherschutz

**Antrag auf Auskunft nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG) vom
30.03.2022**

Betrieb: Pizza Boy (Big Boy Pizza), Leberstraße 3, 53359 Rheinbach

bezugnehmend auf meinen Bescheid vom 25.04.2022 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:

Pizza Boy
Leberstraße 3
53359 Rheinbach

Letzte durchgeführte Kontrolle: 15.02.2022 (Nachkontrolle)

Kontrollangaben:

Nachkontrolle am **15.02.2022** (Verstoß)

I. Kontrollierte Bereiche

Gesamtbetrieb

II. Kontrollierte Punkte

Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen)

Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal

1. Küchenbereich:

- Der Wrasenabzug über dem Kochbereich war stark mit älteren Fettablagerungen verunreinigt. Hier fehlten die Filtereinsätze. Unter diesem Abzug befanden sich der Wok, die Fritteuse, der Gyrosgrill und eine Grillplatte. Die Lebensmittel, die in diesem Bereich be- und verarbeitet wurden, waren somit nicht vor einer nachteiligen Beeinflussung durch herabtropfendes Fett geschützt.

- Die Untertischkühlung war im Inneren mit älteren, teils schimmeligen Lebensmittelresten verunreinigt. Die dort gelagerten Lebensmittel wie Nudeln und geschnittene Tomaten waren somit nicht vor einer nachteiligen Beeinflussung geschützt.

- Die Einlegeböden des Vorratskühlschranks im Küchenbereich waren mit Lackabplatzern versehen und wiesen bereits Korrosion auf. Die Lebensmittel in diesem Kühlschrank waren somit nicht vor einer nachteiligen Beeinflussung durch herabfallende oder sich lösende Lackteile geschützt.

Ebenso waren die Türdichtungen des Kühlschranks defekt und die Ventilatorschutzgitter fettig verunreinigt.

2. Lager / Keller:

- Das Fenster im hinteren Lagerbereich fehlte aufgrund äußerer Schadenseinwirkung. Der umgebende Bereich des Fensters war mit Laub und schwarzen Gespinsten verunreinigt. Ebenso war der gesamte hintere Lagerbereich mit Gespinsten und älteren Müllresten im Bodenbereich verunreinigt. Die in diesem Lagerbereich vorrätig gehaltenen, offen gelagerten Lebensmittel, waren nicht vor einer nachteiligen Beeinflussung geschützt.

- Das Abwasser des Kühlhauses im Keller wurde nicht ordnungsgemäß abgeführt. Hier diente nur ein Eimer als Auffangbehälter. Da Tauwasser stark mit Keimen belastet sein kann, muss dieses aus Räumen, in denen Lebensmittel lagern, in einem geschlossenen System abgeführt werden.

- Der Verdampfer des Kühlhauses im Keller war staubig verunreinigt. Direkt unter dem Verdampfer lagerten vorbereitete Pizzateigrohlinge. Diese waren somit nicht vor einer nachteiligen Beeinflussung geschützt.

Kontrollangaben:

Nachkontrolle am **25.01.2022** (Verstoß)

I. Kontrollierte Bereiche

Gesamtbetrieb

II. Kontrollierte Punkte

Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen)

1. Küchenbereich:

- Der Wrasenabzug über dem Kochbereich war teilweise mit älteren Fettablagerungen verunreinigt. Hier fehlten die Filtereinsätze. Unter diesem Abzug befanden sich der Wok, die Fritteuse, der Gyrogrill und eine Grillplatte. Die Lebensmittel, die in diesem Bereich be- und verarbeitet wurden, waren somit nicht vor einer nachteiligen Beeinflussung durch herabtropfendes Fett geschützt.

- Der Bodenbereich unterhalb der Kochzeile war teilweise mit altfettigen Ablagerungen und Lebensmittelrückständen verunreinigt. Hier konnte erkannt werden, dass dieser Bereich seit längerer Zeit nicht gründlich gereinigt worden war.

- Die Untertischkühlung war im Inneren teilweise mit älteren, teils schimmeligen Lebensmittelresten verunreinigt.

- Die Einlegeböden des Vorratskühlschranks im Küchenbereich waren mit Lackabplatzern versehen und wiesen bereits Korrosion auf. Die Lebensmittel in diesem Kühlschrank waren somit nicht vor einer nachteiligen Beeinflussung durch herabfallende oder sich lösende Lackteile geschützt. Ebenso waren die Türdichtungen des Kühlschranks defekt und die Ventilatorschutzgitter fettig verunreinigt.

2. Lager / Keller:

- Der Wand- und Bodenbereich im Bereich der Altfetttonnen war mit Gespinsten und Fettrückständen verunreinigt.

- Es wurden Müllreste ohne eine entsprechende Abdeckung vorrätig gehalten.

- Das Fenster im hinteren Lagerbereich fehlte aufgrund äußerer Schadenseinwirkung. Der umgebende Bereich des Fensters war mit Laub und schwarzen Gespinsten verunreinigt. Ebenso war der gesamte hintere Lagerbereich mit Gespinsten und älteren Müllresten im Bodenbereich verunreinigt. Die in diesem Lagerbereich vorrätig gehaltenen, offen gelagerten Lebensmittel, waren nicht vor einer nachteiligen Beeinflussung geschützt.
 - Das Abwasser des Kühlhauses im Keller wurde nicht ordnungsgemäß abgeführt. Hier diente nur ein Eimer als Auffangbehälter. Da Tauwasser stark mit Keimen belastet sein kann, muss dieses aus Räumen, in denen Lebensmittel lagern, in einem geschlossenen System abgeführt werden.
 - Der Verdampfer des Kühlhauses im Keller war staubig verunreinigt. Direkt unter dem Verdampfer lagerten vorbereitete Pizzateigrohlinge. Diese waren somit nicht vor einer nachteiligen Beeinflussung geschützt.
3. Vorbereitung / Verkaufsbereich:
- Die Salatkühlung war in dem Bereich, in dem der Salat lagerte und im Bereich der Kühlfächer mit älteren Lebensmittelresten teils stark verunreinigt. Hier lagerten ebenso unverschlossene Lebensmittel wie Frischkäse, Tomaten und Paprika.