

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

**Veterinär- und
Lebensmittelüberwachungsamt**

Datum und Zeichen Ihres Schreibens

Mein Zeichen
39 VIG Mosquito,
Rheinbach III

Datum
27.06.2022

Lebensmittelüberwachung und Verbraucherschutz

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

Betrieb: Mosquito, Vor dem Dreeser Tor 4, 53359 Rheinbach

bezugnehmend auf meinen Bescheid vom 10.05.2022 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:

Mosquito

Vor dem Dreeser Tor 4

53359 Rheinbach

Letzte durchgeführte Kontrolle: 22.03.2022 (planmäßige Routinekontrolle)

Kontrollangaben:

planmäßige Routinekontrolle am **22.03.2022** (Verstoß)

I. Kontrollierte Bereiche

Bedientresen/ Theke, Gesamtbetrieb, Küche, Kühlraum, Lagerraum/ Trockenlager, Nebenraum/ Flur

II. Kontrollierte Punkte

Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen)

Bedientresen/ Theke

1. Bei der Theke war der hintere Eckbereich verunreinigt.

Küche

1. In der Küche war die Silikonnaht am Waschbecken abgenutzt.

Kühlraum

1. Im Kühlraum war der Ablaufschlauch für das Kühlwasser von innen schimmelähnlich verunreinigt. Die Kühlraumwand und die Regalböden waren teilweise mit Lebensmittelresten verunreinigt. Der Türrahmen des Kühlraumes war im Innenbereich verunreinigt und der Farbanstrich war beschädigt.

Lagerraum/Trockenlager

1. Im Trockenlager befanden sich teilweise betriebsfremde Gegenstände. Die Lagerhaltung war unordentlich.

Nebenraum/Flur

1. Gekochte Hähnchenstücke wurden unter unhygienischen Umständen (nicht abgedeckt) abgekühlt.
2. Der Wandanstrich hinter dem Regal war stark abgenutzt. Eine hygienische Reinigung der Wand war nicht möglich.
3. Unmittelbar über den Hähnchenstücken hing eine verschmutzte Kochjacke.
4. Rechts daneben standen die Behälter zur Müllentsorgung.
5. Der gesamte Flur war unordentlich und teilweise verunreinigt.

Kontrollangaben:

planmäßige Routinekontrolle am **10.07.2019** (Verstoß)

I. Kontrollierte Bereiche

Gesamtbetrieb

II. Kontrollierte Punkte

Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen)

1. Hinter der Kühlmaschine im Kühlhaus konnten erhebliche Ansammlungen von Staub und Schmutz festgestellt werden.
2. Ein Lüftungsrohr an der Decke in der Küche war äußerlich verfettet.
3. Es wurden im Kühlhaus nicht verpackte rohe Eier zusammen mit anderen offenen Lebensmitteln gelagert.
4. Im Kühlbord in der Küche wurden kühlpflichtige Lebensmittel, wie Salatdressings und Tsatsiki, vorrätig gehalten, deren Kerntemperatur oberhalb 10°C betrug. Eine nachteilige Beeinflussung konnte nicht ausgeschlossen werden.
5. Eine Dokumentation der betrieblichen Eigenkontrolle konnte nicht vorgelegt werden.
6. Im Keller befanden sich zwei Eismaschinen, die innen schleimige Rückstände aufwiesen.
7. Unterer Thekenbereich/Auszüge verklebt/unsauber