

# Landkreis Vorpommern-Rügen

## Der Landrat



Landkreis Vorpommern Rügen, Carl-Heydemann-Ring 67, 18437 Stralsund

Ihr Zeichen:  
Ihre Nachricht vom:  
Mein Zeichen: 34.30.02 Az: A-34.30-18-2022  
Meine Nachricht vom:  
Bitte beachten Sie unsere Postanschrift unten!


Fachdienst: Veterinärwesen und Verbraucherschutz  
Fachgebiet / Team: Lebensmittelüberwachung  
Auskunft erteilt:  
Besucheranschrift:

Zimmer:  
Telefon:  
Fax:  
E-Mail:

Datum: 21. September 2022



### Ihr Antrag nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)

Sehr geehrter 

mit Bescheid vom 29. August 2022 wurde Ihrem Antrag auf Auskunft nach dem VIG für den Betrieb: Mc Donald's LLC, Greifswalder Chaussee 123, 18439 Stralsund stattgegeben.

Sie erhalten in der Anlage den Informationszugang durch Beantwortung Ihrer im Antrag gestellten Fragen.


Mit freundlichen Grüßen

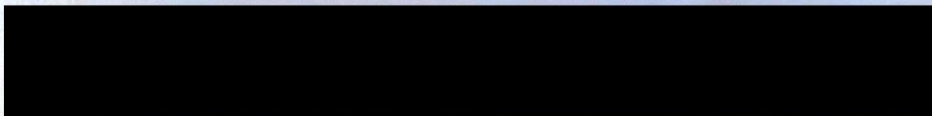
im Auftrag



Anlage

#### Datenschutzrechtlicher Hinweis:

Der Landkreis Vorpommern-Rügen, Fachdienst Veterinärwesen und Verbraucherschutz verarbeitet Ihre personenbezogenen Daten nur zur Bearbeitung Ihres Antrages und auf Grundlage des Art. 6 Abs. 1 Buchstabe c DSGVO in Verbindung mit dem VIG. Ihre Daten werden gemäß § 5 Abs. 2 Satz 3 VIG demjenigen offenbart, dessen Daten betroffen sind. Die Offenbarung wird auf Antrag gewährt. Ihre Daten werden 1 Jahr nach Abschluss des Vorganges gelöscht. Die Frist beginnt mit Ablauf des Jahres, in dem der Vorgang abgeschlossen wird. Eine umfangreiche Informationen gemäß der DSGVO, auch zu Ihren Betroffenenrechten, erhalten Sie im Internet unter 



Anlage zum Bescheid vom 29.08.2022

Az: A-34.30-18-2022

### Antrag nach dem VIG vom 22.07.2022

Informationen zu den festgestellten nicht zulässigen Abweichungen i. S. d. § 2 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 VIG bezogen auf die beiden letzten Kontrollberichte für folgenden Betrieb:  
Mc Donald's Deutschland LLC, Greifswalder Chaussee 123, 18439 Stralsund

**1. Wann haben die beiden letzten lebensmittelrechtlichen Betriebsüberprüfungen der stattgefunden?**

Die Kontrollen wurden am 17.06.2019 und 22.09.2021 durchgeführt.

**2. Kam es hierbei zu Beanstandungen? Falls ja, beantrage ich hiermit die Herausgabe des entsprechenden Kontrollberichtes an mich.**

Es wurden während der Kontrolle am 17.06.2019 keine offensichtlichen Mängel festgestellt.

#### Kontrolle 22.09.2021

##### Betriebshygiene

- Unterhalb der Schutzdecke des Abstellregals für die gereinigten GN-Einsätze im Spülbereich befanden sich altes Standwasser und Altschmutzrückstände;
- die Rahmentürdichtung des Geschirrspülers war brüchig und wies Materialabsplitterungen auf;
- die Kaffeemaschinenreinigungsbürste im Mc Café war verbraucht;
- die Abfallbehälter im Fritteusenbereich Linie 2 und Grillbereich Linie 1 waren defekt bzw. besaßen gar keine Abdeckung;
- die Türdichtungen der Saladette im Grillbereich Linie 1 waren partiell mit schwarz-schimmelähnlichen Belägen behaftet;
- das Aufbewahrungs-GN-Blech für die Küchenutensilien im Grillbereich Linie 1 war am Boden mit Altschmutzresten behaftet;
- die Deckenplatten im gesamten Trockenlagerraum wiesen erhebliche Materialabtragungen auf;
- der Fußboden im Kühlraum war in den Rand- und Eckbereichen mit Altschmutzrückständen verunreinigt;
- die Füße der Regale waren im Kühlraum mit Korrosion behaftet;
- die Verdampferansaugschutzgitter waren im Kühlraum mit flüssigen Altschmutzrückständen behaftet;

Dies stellt einen Verstoß gegen § 3 Satz 1 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) dar. Danach dürfen Lebensmittel nur so hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr mit Lebensmitteln erforderlichen Sorgfalt nicht der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt sind.

Eine nachteilige Beeinflussung im Sinne des § 2 Abs. 1 Nr. 1 LMHV ist eine Ekel erregende oder sonstige Beeinflussung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie Abfälle, Abwässer, Reinigungsmittel, Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel, Biozid-Produkte oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren.

Dies stellt weiterhin einen Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene dar:

- Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1
- Decken (oder soweit Decken nicht vorhanden sind, die Dachinnenseiten) und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 c)
- Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle sind in verschließbaren Behältern zu lagern, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können der zuständigen Behörde gegenüber nachweisen, dass andere Behälterarten oder andere Entsorgungssysteme geeignet sind. Diese Behälter müssen angemessen gebaut sein, einwandfrei instandgehalten sowie leicht zu reinigen und erforderlich leicht zu desinfizieren sein.  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anh. II Kap. VI Nr. 2

#### Konzeptionell

- *am Handwaschbecken am Counter direkt neben der Kaffeemaschine fehlte ein Einmalhandtuch- und Desinfektionsspender;*
- *es wurden sämtliche Reinigungsutensilien auf dem Boden lagernd im Mülllager vorgefunden;*

Dies stellt einen Verstoß gegen Artikel 4 Absatz 2 i. V. m. Anhang II Kapitel II Absatz 4 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene dar.

Danach müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben; darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein. Soweit erforderlich, müssen die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel von den Handwaschbecken getrennt angeordnet sein.

Die Mängel wurden beseitigt.