

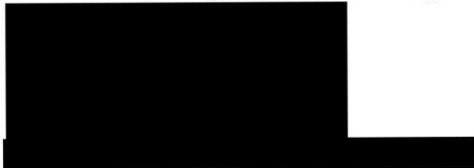


Stadt Oldenburg (Oldb) - 26105 Oldenburg



Amt für Verbraucherschutz und
Veterinärwesen

Rohdenweg 65 | 26135 Oldenburg



Informationen zur Verarbeitung Ihrer Daten erhalten Sie unter www.oldenburg.de/datenschutz oder unter

DATUM UND ZEICHEN IHRES SCHREIBENS

UNSER ZEICHEN

DATUM

24.02.2023

Amtliche Lebensmittelüberwachung

Informationsgewährung nach dem VIG betreffend des Betriebes AmRest DE Sp. z.o.o. & Co. KG,
Kentucky Fried Chicken, Posthalterweg 10, 26129 Oldenburg

Sehr geehrter

bezugnehmend auf unseren Bescheid vom 03.02.2023 erhalten Sie die folgenden gewünschten
Informationen gemäß § 6 Abs. 1 des Verbraucherinformationsgesetzes (VIG):

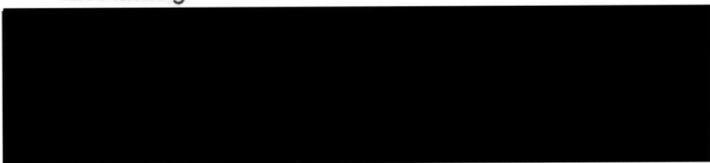
1. Wann haben die beiden letzten lebensmittelrechtlichen Betriebsüberprüfungen im o. g. Betrieb stattgefunden?

- Die letzten beiden lebensmittelrechtlichen Betriebsüberprüfungen (zum Zeitpunkt der Antragstellung) fanden am 21.09.2021 und am 09.09.2022 statt.

2. Kam es hierbei zu Beanstandungen? Dabei geht es um unzulässige Abweichungen von den Anforderungen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) oder anderen geltenden Hygienevorschriften. Sollte es zu einer oder mehreren Beanstandungen gekommen sein, wird weiter die Herausgabe des entsprechenden Kontrollberichts beantragt.

- Siehe Anlage.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag



BANKKONTEN DER STADTKASSE

Name der Bank	IBAN	BIC (Swift)
Landessparkasse zu Oldenburg	DE49 2805 0100 0000 4001 68	SLZODE22
Bremer Landesbank	DE36 2905 0000 3001 6350 01	BRLADE22XXX
Oldenburgische Landesbank AG	DE09 2802 0050 1443 9962 00	OLBODEH2XXX
Postbank Hannover	DE57 2501 0030 0005 7403 07	PBNKDEFF
Raiffeisenbank Oldenburg eG	DE98 2806 0228 0000 1007 00	GENODEF10L2
Volksbank Oldenburg eG	DE31 2806 1822 3030 7597 00	GENODEF1EDE

SPRECHZEITEN

Montag bis Freitag	08:00 bis 12:00 Uhr
Montag bis Donnerstag	13:30 bis 15:30 Uhr

SERVICECENTER	0441 235-4444
ONLINE-SERVICE	www.oldenburg.de

Anlage

Kontrolle am 21.09.2021:

Folgende Räume/ Kontrollbereiche wiesen Mängel/ Abweichungen auf:

Vorbereitung

- Die Wände waren stellenweise verunreinigt. Auch auf den Kabelkanälen waren stellenweise Verunreinigungen zu sehen.
- Die Griffe der Einrichtungen waren stellenweise klebrig.
- Das Regal oberhalb der Panierstation war stellenweise verunreinigt.
- Das Gehäuse der Softeismaschine war stellenweise verunreinigt.
- In diesem Bereich wurden mehrere Fluginsekten festgestellt.

Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 und Kap. IX Nr. 4 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Gemüse Kühlzelle

- An einem Regal hing ein Kunststoffeimer. Der Eimer wies stellenweise Verunreinigungen auf. Außerdem war die Oberfläche des Eimers stellenweise porös. Eine einwandfreie Reinigung des Eimers war nicht mehr zu gewährleisten.

Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Kontrolle am 09.09.2022:

Folgende Räume/ Kontrollbereiche wiesen Mängel/ Abweichungen auf:

Spülküche

- Das Geschirrrregal war durch ältere Verschmutzungen verunreinigt.
- Das Handwaschbecken war z.T. verunreinigt.

Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Verpackungsraum

- Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.
- Der Türgriff war durch ältere, fettige Rückstände verunreinigt.

Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Umkleideraum Damen

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

Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Umkleideraum Herren

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

Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Verkaufsraum

- Der Innenraum des Milchkühlers des Kaffeevollautomaten war verunreinigt.

Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Personalhygiene

- Ein Mitarbeiter trug keine Kopfbedeckung.
- Die Lagerung der Schutzkleidung war unhygienisch.

Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. VIII Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Gemüse Kühlzelle

- Das Türblatt war verunreinigt.
- Der Raum verfügte nicht über eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung.

Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 und 7 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Lagerbereich neben Vorbereitung

- Es wurden Reinigungsmittel in Bereichen gelagert, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wurde.
- Die Transportpalette aus Kunststoff war verunreinigt.
- Der Abdeckrost und der Schmutzkorb des Bodenabflusses waren verunreinigt.

Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 und 10 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Lager für Getränke

- Der Abdeckrost und der Schmutzkorb des Bodenabflusses waren verunreinigt.

Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Personaltoilette Damen

- Der Spender für Flüssigseife war verunreinigt.

Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Personaltoilette Herren

- Der Spender für Flüssigseife war verunreinigt.

Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Vorbereitung

- Der Spender für Flüssigseife war verunreinigt.
- Der Heizkörper der Fritteuse war mit Frittierresten verunreinigt.
- Das Warmhaltegerät für Pommes-frites war verunreinigt.
- Das Warmhaltegerät für Geflügelprodukte war verunreinigt.
- Das Thermometer war verunreinigt.
- Der Deckenlüfter war verunreinigt.
- Für Reinigungsarbeiten wurde ein erheblich verunreinigter Abzieher (Wasserschieber) verwendet.
- Das Handwaschbecken war verunreinigt.
- Der Behälter für Lebensmittelabfall war verunreinigt.
- Der Abfallbehälter war verunreinigt.
- Der Konvektomat war von innen durch ältere Ablagerungen verunreinigt.
- Die Dunstabzugsanlage war außen mit einem Belag aus Fett und Staub verunreinigt.
- Die Dunstabzugsanlage war von innen verunreinigt.
- Die Fritteuse war durch ältere Ablagerungen verunreinigt.
- Oberhalb des Arbeitstisches für die Vorbereitung von Lebensmitteln war die Wand z.T. stark verunreinigt.
- Der Spender für Flüssigseife war am zweiten HBW verunreinigt.

Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1, Kap. III Nr. 1, Kap V. Nr. 1 Buchstabe a, der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Versorgungsgang

- Das Türblatt war durch ältere Ablagerungen z.T. stark verunreinigt.
- Das Etikettiergerät war stark verunreinigt.

Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Die Abstellung der o.g. Mängel wurde nachgewiesen.