



30. JULI 2024
EINGANG

Freie und Hansestadt Hamburg Bezirksamt Hamburg-Mitte

Bezirksamt Hamburg - Mitte, Postfach 10 22 20, D - 20015 Hamburg

Herrn
Arne Semsrott
c/o Open Knowledge Foundation Deutschland
e.V.
Singerstraße 109

10179 Berlin

Fachamt Verbraucherschutz, Gewerbe und
Umwelt
Abteilung Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung

Caffamacherreihe 1-3
D - 20355 Hamburg
Telefon 040 - 428 54 - 4555
E-Fax 040 - 4279-01864

E-Mail:
lebensmittelueberwachung@hamburg-mitte.hamburg.de

Hamburg, den 29.07.2024

AZ: M/VS225-313475

Antrag auf Auskunft nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)

Sehr geehrter Herr Semsrott,

wir kommen zurück auf den Antrag nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG) und informieren Sie nachfolgend über die Ergebnisse der letzten beiden Kontrollen:

Betrieb: The George, Barcastraße 3, 22087 Hamburg

1. Kontrolle am: 21.02.2022

Feststellungen/Anordnungen:

- Der Verdampferinnenraum des Kälteaggregates war hinter den Rotorblättern schimmelähnlich verunreinigt. Der Innenraum des Verdampfers ist zu reinigen.
- Es wurden vermehrt Lebensmittel vorgefunden, die z.T. portionsweise vakuumiert tiefgefroren vorrätig gehalten wurden (u.a. Saucen, Fisch, Frischfleisch). Die Angabe des Herstelldatums und des Tages des Einfrierens fehlte überwiegend. Ebenso fehlten diese Angaben bei kühlpflichtigem, vorbereitetem Lebensmittel wie z.B. Desserts. Die Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel bzw. Zutaten, die in einem Lebensmittel verarbeitet wurden, war daher nicht in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sichergestellt. Gemäß VO (EG) 178/2002 Art. 18 muss die Rückverfolgbarkeit auf allen Produktionsstufen sichergestellt sein. Vorbereitete Lebensmittel sind daher entsprechend zu kennzeichnen. Z.B. mit den Angaben "hergestellt am" oder "eingefroren am".
- Die Scherbeneismaschine für Crushed Ice war im Innenbereich mit z.T. dunklen Ablagerungen verunreinigt. Die Eismaschine ist zu reinigen und stets sauber zu halten.

2. Kontrolle am: 06.02.2024

Feststellungen/Anordnungen:

- Der Verdampferinnenraum des Kälteaggregates war hinter den Rotorblättern schimmelähnlich verunreinigt. Der Innenraum des Verdampfers ist zu reinigen.
- Es wurden vermehrt Lebensmittel vorgefunden, die z.T. portionsweise vakuumiert tiefgefroren vorrätig gehalten wurden (u.a. Saucen, Fisch, Frischfleisch). Die Angabe des Herstelldatums und des Tages des Einfrierens fehlte überwiegend. Ebenso

fehlten diese Angaben bei kühlpflichtigem, vorbereitetem Lebensmittel wie z.B. Desserts. Die Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel bzw. Zutaten, die in einem Lebensmittel verarbeitet wurden, war daher nicht in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sichergestellt. Gemäß VO (EG) 178/2002 Art. 18 muss die Rückverfolgbarkeit auf allen Produktionsstufen sichergestellt sein. Vorbereitete Lebensmittel sind daher entsprechend zu kennzeichnen. Z.B. mit den Angaben "hergestellt am" oder "eingefroren am".

- Die Eiswürfelmaschine im Innenbereich hinter dem Blech massiv mit dunklen, schmierigen Ablagerungen und schimmelähnlichen Anhaftungen verunreinigt. An der Scherbeneismaschine waren erste, dunkle Ablagerungen in den Ecken der Kunststoffklappe sichtbar. Gemäß VO (EG) 852/2004 Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang 2 Kapitel 5 Nr. 1 Buchstabe a ist die Eismaschine zu reinigen und stets sauber zu halten. Die weitere Verwendung der Eiswürfel wurde mit sofortiger Vollziehung gemäß § 80 VwGO untersagt. Die Verwendung der Eiswürfelmaschine ist erst nach erfolgter Reinigung und Desinfektion zulässig. Die Scherbeneismaschine ist zu reinigen. Die Reinigungsintervalle sind zu überprüfen und gegebenenfalls anzupassen.
- Die Wände waren insbesondere im Spülbereich, Gläserspülbereich und an der ehemaligen Feuerschutztür mit vielen Zetteln behangen wie z.B. Hautschutzplänen, Reinigungsplänen, Bestellungen etc. Die Wände waren dadurch nicht mehr leicht zu reinigen und zu trocknen. Gemäß VO (EG) 852/2004 Art. 4 Abs. 2 i.V. m. Anhang 2 Kapitel 1 Nr. 1 sind die Zettel zu entfernen, um eine einfache Reinigung der Flächen zu ermöglichen. Alternativ können die Zettel z.B. an Magnetleisten befestigt werden, die dann zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können.
- Die in einer Tiefkühltruhe befindlichen Brote wurden in Müllbeuteln umhüllt gelagert. Im Keller wurden Lebensmittel, umhüllt mit Aluminiumfolie, tiefgekühlt gelagert. Es bestand die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel durch z.B. - in das Lebensmittel diffundierende, chemische Stoffe (insbesondere bei Müllbeuteln)- unzureichenden Schutz gegen Gefrierbrand - unbemerkten Einschluss während des Gefriervorgangs von Partikeln (insbesondere bei Aluminiumfolie). Um die Lebensmittel vor der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung gemäß § 2 Abs. 1 Satz 1 i.V. m. § 3 Satz 1 LMHV zu schützen, muss die Umhüllung der Lebensmittel gemäß VO (EG) 1935/2004 aus einem für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassenen, zweckdienlichen Material bestehen.