

Auswahl an Ekel-Funden, die durch Topf Secret aufgedeckt wurden

Redaktioneller Hinweis: Die hier aufgelisteten Hygiene-Kontrollergebnisse beschreiben die festgestellten Befunde zum Zeitpunkt der jeweiligen Kontrolle. Über den Hygiene-Zustand des jeweiligen Betriebs zum jetzigen Zeitpunkt liegen keine Informationen vor.

Unternehmen	Landkreis/Stadt	Befunde	Datum der Kontrolle	Link zum Kontrollbericht
McDonald's Sinsheim	Rhein-Neckar-Kreis	Lagerbereich: „stark verschmutzt“, „mehrere größere Schmutzansammlungen“; Thekenbereich: „Silikondichtung über die gesamte Thekenbreite stark verschimmelt/altverdreckt“, „Bodenabfluss im Thekenbereich stark altverdreckt“ und mit „schleimigen Ablagerungen“	09.08.2017	https://fragdenstaat.de/anfrage/kontrollbericht-zu-mcdonalds-restaurant/210734/anhang/vig_mcdonalds_ergebnis_geschwaerzt.pdf
McDonald's Sinsheim	Rhein-Neckar-Kreis	Lagerbereich: „stark verschmutzt“, „mehrere größere Schmutzansammlungen und Lebensmittelreste, welche teilweise angetrocknet waren“; Spülbereich „Stellenweise sammelte sich dort übel riechendes Wasser“; „In einer durchsichtigen Kunststoffbox wurden Bedarfsgegenstände (z.B. Winkelpalette, Schneebeesen, Schöpfkelle, Messer) gemeinsam mit Reinigungsutensilien (Bürste) gelagert. Des Weiteren wurden Handtücher mit schwarzen, sporenartigen Verschmutzungen in dieser Box vorgefunden.“ „Der gesamte Innenraum der Spülmaschine war durch roten, schmierigen Altschmutz stark verunreinigt“; Küche: „Grundordnung der Lebensmittellagerung chaotisch und durcheinander“, „Spritzdüsen für die Schankanlage..., welche durch roten, schmierigen, schimmelartigen Schmutz verunreinigt waren und in einer unsauberen Flüssigkeit gelagert wurden“; Anlieferung/Müllentsorgung: „Die für die Müllentsorgung vorgesehenen Container waren trotz Pressvorrichtung stark überfüllt“; Eigenkontrollen: „...System zur Überprüfung der Qualität des Frittierfetts konnte nicht schlüssig dargelegt und erläutert	23.05.2018	https://fragdenstaat.de/anfrage/kontrollbericht-zu-mcdonalds-restaurant/210734/anhang/vig_mcdonalds_ergebnis_geschwaerzt.pdf

		werden.(...)ein Wechsel des verwendeten Fettes (wäre) schon längst erforderlich gewesen...“		
Gasthaus Zollhäusl, Freilassing	Landesratsamt Berchtesgadener Land	Küche: „Der Kunststoffdeckel des Tischkutters/Mixers war stark beschädigt. Da somit nicht ausgeschlossen werden kann das Kunststofffragmente in die Lebensmittel gelangen, darf der Deckel nicht mehr verwendet werden“, „...Silikonverfugung mit teils schwarzschimmelartigen Belägen leicht bis mittelgradig verschmutzt.“ Milch-/Gemüseabkühlung: „Stellenweise war die Decke mit einem schwarzschimmelartigen Belag leicht verschmutzt.“	01.08.2018	https://fragdenstaat.de/anfrage/kontrollbericht-zu-zollhausl-freilassing/222498/anhang/kontrollbericht-vom-01082018_geschwaerzt.pdf
Balthasar Cafe Bar Lounge, Hofheim	Main-Taunus- Kreis	„Verschiedene Behälter in denen Lebensmittel aufbewahrt wurden, wiesen zum Teil hochgradige (hgr.) Altverschmutzungen auf. Hierbei beschränkten sich die Verschmutzungen nicht nur auf den Außenbereich der Behälter, teilweise wurden auch im Inneren Verschmutzungen vorgefunden.“; „Während der Kontrolle wurde unter einem Kühlschrank gegenüber dem Herd eine Pfanne vorgefunden, welche unter dem Kühlschrank auf dem Boden stand. In dieser Pfanne befanden sich Kartoffeln im fortgeschrittenen Zubereitungsstadium. Laut Aussage der Mitarbeiter wurde die Pfanne dort zwischengelagert, da nicht ausreichend Abstellflächen vorhanden wären.“; „Im Küchenbereich fielen verschiedene hgr. [hochgradig] altverschmutzte Geräte auf“; „Kühleinrichtungen wiesen unterschiedlich starke Altverschmutzungen auf. Dies betraf zum Teil den äußeren, aber auch den inneren Bereich“; „Zwischen zwei Kühleinrichtungen stand ein Gastronom Blech auf dem stark verschmutzten Fußboden. Der Boden, die Wände sowie die Decke der Küche wiesen zum Teil hgr. [hochgradige] Verschmutzungen auf“; „In den Kühleinrichtungen wurden verschiedene Lebensmittel ohne Kennzeichnung gelagert. (...) Außerdem ist die Zuordnung der Waren zu einem Haltbarkeitsdatum sowie zu den Inhaltsstoffen und den Allergenen nicht sicher möglich.“; Zusammenfassung: „Die hygienischen Zustände in der Küche waren schlecht. Grundlagen der Hygiene wurden missachtet und schienen dem Personal auch entweder unbekannt oder wurden	08.10.2018	https://fragdenstaat.de/anfrage/kontrollbericht-zu-balthasar-cafe-bar-lounge-hofheim-am-taunus/222549/anhang/2019-04-13-0004-1_geschwaerzt.pdf

		absichtlich ignoriert. Das massive Reinigungsdefizit sowie die Lagerung von, in der Zubereitung befindlichen Speisen, auf dem Fußboden lassen den Verdacht entstehen, dass das Personal nicht ausreichend hinsichtlich der erforderlichen Hygiene geschult wurde und sich seiner Verantwortung beim Umgang mit LM nicht bewusst ist.“		
Balthasar Cafe Bar Lounge, Hofheim	Main-Taunus- Kreis	„Die Mängel aus dem Bericht vom 23.10.2018 zur Kontrolle vom 08.10.2018 waren nur zum kleinen Teil abgestellt.“	11.12.2018	https://fragdenstaat.de/anfrage/kontrollbericht-zu-balthasar-cafe-bar-lounge-hofheim-am-taunus/222549/anhang/2019-04-13-0004-1_geschwaerzt.pdf
Pizzeria Treffpunkt, Kempen	Kreis Viersen	„Kühlzelle: 1. Hier lagerten im Regal zwei Schalen mit verdorbenen, stinkenden Krebs- und Weichtieren (Meeresfrüchte). 2. Im Regal lagerte eine Kiste mit Gemüse und Obst. Hier waren einige der Produkte angeschimmelt.“	09.01.2019	https://fragdenstaat.de/anfrage/kontrollbericht-zu-pizzeria-treffpunkt-kempen/263570/anhang/treffpunkt_geschwaerzt.pdf
TIC-Club, Mülheim an der Ruhr	Mülheim an der Ruhr	„Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal. Die Vorgefundenen Gerätschaften (Grill, Kühlschrank, TK-Truhe) waren verschmutzt. Die gesamte Fläche ist nicht geeignet um einen Küchenbetrieb zu unterhalten“	05.10.2018	https://fragdenstaat.de/anfrage/kontrollbericht-zu-sektor1-ug-tic-club-mulheim-an-der-ruhr/218826/anhang/auszug-tic_geschwaerzt.pdf
TIC-Club, Mülheim an der Ruhr	Mülheim an der Ruhr	Nachkontrolle: „Aufgrund der hygienischen und baulichen Zustände wurde das Betreiben der Grillküche im Außenbereich untersagt.“	07.12.2018	https://fragdenstaat.de/anfrage/kontrollbericht-zu-sektor1-ug-tic-club-mulheim-an-der-ruhr/218826/anhang/auszug-tic_geschwaerzt.pdf
Bergstätte Kickelhahn, Ilmenau	Ilm-Kreis	Küche: „Am Handwaschbecken fehlt das Handtuchpapier“; „Am offenstehenden Fenster fehlt das Insektenschutzgitter“; „Im Kühlschrank wurde Fleisch, roh, unabgedeckt neben gegarten Speisen wie Feinkostsalaten gelagert“; „Es wurden mehrere Packungen Matjesfilet vorgefunden (MHD 09.10.17)“ Lager Imbiss: „Die Wände wiesen angetrocknete Produktreste auf“; „Auf einer Wärmeflasche über dem Kuchen und Kühlschrank wurde Mäusekot [sic!] festgestellt“	16.10.2017	https://fragdenstaat.de/anfrage/kontrollbericht-zu-berggasthaus-kickelhahn-ilmenau/218220/anhang/berichte_kickelhahn_ilmenau.pdf

Bergstätte Kichelhahn, Ilmenau	Ilm-Kreis	„Handwaschgelegenheit→ Einweghandtücher nutzen oder Stoffhandtuch täglich wechseln“; „Kühlung Tresen: amtliche Messung 10°C, Fleisch wurde dort gelagert → Anforderung 0-4°C“ „Rückverfolgbarkeit bei vielen Produkten ist nicht gewährleistet“; „Dunstabzugsvorrichtung stark verfettet → Reinigung!“	12.10.2018	https://fragdenstaat.de/anfrage/kontrollbericht-zu-berggasthaus-kichelhahn-ilmenau/218220/anhang/berichte_kichelhahn_ilmenau.pdf
Der Spanier, Bonn	Stadt Bonn	„Der Beeich unter der Spülmaschine war mit alten Rückständen verunreinigt.“; „Bei arbeiten mit Fisch lag in unmittelbarer Nähe ein unsauberer Drahtschwamm und unsaubere Schwämmchen.“; „Es wurden selbst eingefrorene Lebensmittel ohne Angabe des Einfrierdatums vorrätig gehalten, so dass das Alter und damit die Verkehrsfähigkeit nicht zweifelsfrei zu bestimmen war“; „In den verschiedenen Kühlschränken wurden teilweise offene fertig vorbereitete Lebensmittel zusammen mit nicht gewaschenem Obst und Gemüse sowie mit Kartonagen gelagert“; „Der Tischdosenöffner war verunreinigt und es klebten kleine Metallspäne in den Zwischenräumen“; „Der Waschbereich war im gesamten als unsauber zu bezeichnen“	18.04.2018	https://fragdenstaat.de/anfrage/kontrollbericht-zu-der-spanier-bocadillaria-bonn/305530/anhang/Kontrollberichte_geschwaerzt.pdf
Der Spanier, Bonn	Stadt Bonn	„Der Dosenöffner war verunreinigt“; „Die Mängel der letzten Kontrolle wurden behoben“	23.08.2018	https://fragdenstaat.de/anfrage/kontrollbericht-zu-der-spanier-bocadillaria-bonn/305530/anhang/Kontrollberichte_geschwaerzt.pdf
Taksim Grill, Paderborn	Kreis Paderborn	„Der Wurstschneider wies noch angetrocknete Lebensmittelreste vom Vortag auf“; „Es wurden nach wie vor keine Allergene in den angebotenen Speisen kenntlich gemacht.“; „Die Dokumentation der Eigenkontrollen war nicht ausreichend. (...) Es wird (...) keine Temperatur der kühlpflichtigen Ware gemessen, bzw. dokumentiert. Die dokumentierten Lagerkontrollen waren aus den Jahren 2013 und 2014, jedoch auch nicht vollständig“	09.01.2017	https://fragdenstaat.de/anfrage/kontrollbericht-zu-taksim-grill-borchen/304965/anhang/dokument_geschwaerzt.pdf
Taksim Grill, Paderborn	Kreis Paderborn	„Bei dem Handwaschbecken im Thekenbereich fehlten Seife und Papierhandtücher.“; „Temperaturlisten waren vorhanden, werden aber augenscheinlich nachgeschrieben (Dokumentierte Temperaturen wochenlang ohne jegliche Abweichung, werden	05.09.2018	https://fragdenstaat.de/anfrage/kontrollbericht-zu-taksim-grill-

		nicht durch (Name geschwärzt) notiert“; „Ein Reinigungsplan, sowie dokumentierte Reinigungsabläufe waren nicht vorhanden.“; „Allergene werden mittlerweile gekennzeichnet, jedoch nicht in der gesamten Speisekarte. Bei den Döner- und Teiggerichten taucht sie nicht auf“		borchen/304965/anhang/dokument_geschwaerzt.pdf
Paprica Bar, Gießen	Landkreis Gießen	„1- Der gesamte Betrieb war auf Grund unzureichender Reinigung sehr stark verschmutzt. 2- Im Keller waren unzählige Kabel unsachgemäß verlegt. 3- Anden Kühlfächern waren zahlreiche Dichtungen defekt. 4- Das Fliegenetz an der Küchentür war defekt und die Tür stand offen. 5- Die Eiswürfelmaschine war innen verschmutzt. : 6- In dem stark verschimmelten Keller wurden Getränke und Arbeitskleidung gelagert. 7- Eine allumfassende Grundreinigung wurde angeordnet.“ Nachkontrolle und Verwarnungsgeld angeordnet	17.10.2017	https://fragdenstaat.de/anfrage/kontrollbericht-zu-paprica-bar-gieen/306536/anhang/kontrollbericht-paprica-2017-und-2018-brief-vom-26042019.pdf
Paprica Bar, Gießen	Landkreis Gießen	„1- Das Kühlhaus neben der Küche hatte 16°C. 2- Die Kühlvitrine neben dem Pizzaofen hatte zwischen 12°C und 14°C. 3- Die Tür zum verschimmelten Keller stand offen. 4- Die Umkleide und die Personaltoilette waren stark verschmutzt. 5- In dem stark verschimmelten Keller dürfen ab sofort keine Lebensmittel und Bedarfsgegenstände gelagert werden. 6- Ein Verbraucher beschwerte sich über das nicht gekühlte Sonntagsbuffet. Die Abgabe von kühlpflichtigen Lebensmitteln ohne Kühlung ist ab sofort untersagt.“	11.06.2018	https://fragdenstaat.de/anfrage/kontrollbericht-zu-paprica-bar-gieen/306536/anhang/kontrollbericht-paprica-2017-und-2018-brief-vom-26042019.pdf
Hotel Mercure, Leipzig	Stadt Leipzig	„Umkleideraum Küche: Silikonfugen in der Herren und Damendusche waren mit schwarzen Belägen behaftet.“; Kühlräume: „Verdampfer im Obst und Gemüse Kühlhaus, Wurstkühlhaus und im Vorkühlhaus waren teilweise mit Schimmel ähnlichen Belägen behaftet“; Warme Küche: „In der Untertischkühlung für Reisch und Fisch, wurde frischer Lachs (vakuiert) auf einem Lochblech gelagert	12.04.2018	https://fragdenstaat.de/anfrage/kontrollbericht-zu-mercure-hotel-leipzig-am-johannisplatz-leipzig/303646/anhang/kontrollbericht_12042018.pdf

		bei amtlich gemessen 6 Grad, laut Anzeige lief die Kühlung bei 12,3 Grad. Frischfleisch ist bei Schmelztemperatur zu Lagern (0-2 Grad maximal)“; Spülküche: „Im gesamten Innenbereich (Lamellenverhänge, Vorspüler, Hauptspüler, Türen) der Winterhalterspülmaschine waren rote zum Teil schleimige Beläge erkennbar“; Bar: „Verdampfer (innen) in den Untertischkühlungen waren teilweise mit schwarzen Schimmel ähnlichen Belägen behaftet“, laut Bewertung: „geringfügige Mängel“		
Hotel Mercure, Leipzig	Stadt Leipzig	„Ein Nässeschaden im Deckenbereich über der Wäscheausgabe war erkennbar“; „Sockelbereich (Übergang Wand zu Boden) war teilweise rostig im gesamten Kühlhaus“; „Einlagegitter des Tassenwärmers oberhalb der Reinigung/Desinfektion war verschmutzt.“ Laut Bewertung „geringfügige Mängel“	26.09.2018	https://fragdenstaat.de/anfrage/kontrollbericht-zu-mercure-hotel-leipzig-am-johannisplatz-leipzig/303646/anhang/kontrollbericht_26092018.pdf
Subway, Karlsruhe	Stadt Karlsruhe	„Es wurde massiver Schädlingsbefall (Schaben) festgestellt“	13. Februar 2019	https://fragdenstaat.de/anfrage/kontrollbericht-zu-subway-karlsruhe-2/358340/anhang/subway-bahnhofsplatz_geschwaerzt.pdf
Subway, Karlsruhe	Stadt Karlsruhe	„Der Boden unter den Einrichtungsgegenständen der Theke war stark altverschmutzt, unter anderem mit Essensresten. Die Kühlhaustür war verschmutzt. Der Grill war verschmutzt. Die Sparbrause am Spülbecken war stark verkalkt. Der Nebenraum (Lager für Verpackungen) war unaufgeräumt. Der Fußboden in der Küche war unter dem Spülbecken verschmutzt.“	29. März 2019	https://fragdenstaat.de/anfrage/kontrollbericht-zu-subway-karlsruhe-2/358340/anhang/subway-bahnhofsplatz_geschwaerzt.pdf