

KFC

Boelckestr. 70

55252 Mainz-Kastel

03.12.2009

- Die Fliesenfugen in dem Kühlraum sind mit Sporen behaftet. Diese sind unverzüglich zu entfernen.

25.03.2010

- Probenahme von 0,5 Liter Coca Cola, lose aus der Postmix-Schankanlage entnommen.

Laborergebnisse des Hessischen Landeslabors ergaben einen coliformen Keimgehalt von 2 Kolonie-bildenden Einheiten/250 ml. Die Beurteilung ergab: Die mikrobiologische Untersuchung der zur Rede stehenden „Coca Cola“ aus der Schankanlage ergab eine Verunreinigung mit coliformen Keimen. Bei der sensorischen Prüfung wurden keine Auffälligkeiten festgestellt. Der Nachweis von coliformen Keimen in Lebensmitteln ist als Indikator für mangelnde Hygiene bei der Behandlung des Lebensmittels zu bewerten. Laut Anforderungen der DIN 6650-6 müssen Getränke aus Schankanlagen u.a. frei sein von coliformen Keimen. Gemäß §3 LMHV dürfen Lebensmittel nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind. Auf §3 LMHV wird verwiesen.

- Planprobe von ca. 0,5 Liter Sprite, lose aus der Postmix-Schankanlage entnommen. Laborergebnisse des Hessischen Landeslabors ergaben einen coliformen Keimgehalt von 3 Kolonie-bildenden Einheiten/250 ml. Die Beurteilung ergab: Die mikrobiologische Untersuchung der zur Rede stehenden „Sprite“ aus der Schankanlage ergab eine Verunreinigung mit coliformen Keimen. Bei der sensorischen Prüfung wurden keine Auffälligkeiten festgestellt. Der Nachweis von coliformen Keimen in Lebensmitteln ist als Indikator für mangelnde Hygiene bei der Behandlung des Lebensmittels zu bewerten. Laut Anforderungen der DIN 6650-6 müssen Getränke aus Schankanlagen u.a. frei sein von coliformen Keimen. Gemäß §3 LMHV dürfen Lebensmittel nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind. Auf §3 LMHV wird verwiesen.

Die letzte Reinigung der Schankanlage war am 16.02.2010.

26.04.2010

- Nachprobe von ca. 0,5 Liter Coca Cola, lose aus der Postmix-Schankanlage entnommen und Nachprobe von ca. 0,5 Liter Sprite, lose aus der Postmix-Schankanlage entnommen. Der Prüfbericht des Hessischen Landeslabors ergab, dass die Nachproben nicht zu beanstanden waren.

Die letzte Reinigung der Schankanlage wurde am 21.04.2010 durchgeführt.

- Verdachtsprobe von ca. 0,5 Liter Bonaqua Tafelwasser aus der Premixanlage, lose entnommen. Die letzte Reinigung war ebenfalls am 21.04.2010. Laborergebnisse des Hessischen Landeslabors ergaben einen coliformen Keimgehalt von 34 Kolonie-bildenden Einheiten/250 ml. Die Beurteilung ergab: Die mikrobiologische Untersuchung der zur Rede stehenden „Bonaqua Tafelwasser“ aus der Schankanlage ergab eine Verunreinigung mit coliformen Keimen. Bei der sensorischen Prüfung wurden keine Auffälligkeiten festgestellt. Der Nachweis von coliformen Keimen in Lebensmitteln ist als Indikator für mangelnde Hygiene bei der Behandlung des Lebensmittels zu bewerten. Laut Anforderungen der DIN 6650-6 müssen Getränke aus Schankanlagen u.a. frei sein von coliformen

Keimen. Gemäß §3 LMHV dürfen Lebensmittel nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind. Auf §3 LMHV wird verwiesen.

Daraufhin ließ auch die betroffene KFC-Filiale „Bonaqua Tafelwasser“ und „Lift Apfelschorle“ vom Institut Fresenius testen. Der Befund für coliforme Keime war negativ. Allerdings konnte bei einer Probe ein positiver Fäkalstreptokokkenwert festgestellt werden. Es folgte eine Reinigung der Anlage und ein resultierender negativer Keimbefund.