

Rettungsdienst versorgt fünf Gäste eines Schnellrestaurants im Kamen Karree: Nach Genuss von „Hot Wings“ übel geworden

Am Dienstag gegen 22.30 Uhr nimmt die Rettungsleitstelle des Kreises Unna einen Notruf aus Kamen entgegen. Fünf Besucher eines Schnellrestaurants klagen über Übelkeit. Der Rettungsdienst Kamen versorgt die Personen vor Ort ärztlich. Die Kreispolizei schließt das Restaurant vorsorglich.

Am Mittwoch gegen 7.30 Uhr nimmt die zuständige Veterinärbehörde des Kreises Unna ihre Arbeit auf. Sie bittet die Kreis-Gesundheitsbehörde um die Befragung der Betroffenen. Ergebnis: Alle geben an, „Hot Wings“ gegessen zu haben und berichten über einen stark abweichenden Geruch des Produktes.

Ein dreiköpfiges Team (Tierärztin, Lebensmittelkontrolleurin, Hygienekontrolleurin) überprüft den Gesamtbetrieb im sogenannten Kamen Karree (interkommunales Gewerbegebiet Unna/Kamen).

Kontrolliert werden die Lebensmittel, die Betriebshygiene, die Personalhygiene (z. B. Gesundheitszeugnisse) und die Eigenkontrollen. Unterm Strich festgestellt wird eine stark abweichende Sensorik (Geruch, Aussehen) des Frittierfettes.

Die Entsorgung des Frittierfettes und die Reinigung der Fritteuse werden angeordnet. Der Betrieb kann gegen Mittag wieder aufgenommen werden.

Die bei der Kontrolle entnommenen Proben werden zur chemischen und mikrobiologischen Untersuchung in das Chemische und

Veterinäruntersuchungsamtes Westfalen (CVUA) nach Hagen und Arnsberg geschickt.

Die Veterinärbehörde des Kreises Unna wartet die Ergebnisse des CVUA ab, wird sie auswerten und dann über ggf. notwendige weitere Maßnahme entscheiden. PK | PKU