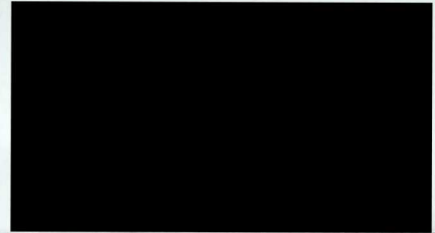


Postanschrift: Stadt Braunschweig, Postfach 3309, 38023 Braunschweig

Fachbereich Bürgerservice,
Öffentliche Sicherheit
Abteilung Veterinärwesen
und Verbraucherschutz
Richard-Wagner-Str. 1, 38106 BS



Tag und Zeichen Ihres Schreibens	(Bitte bei Antwort angeben) Mein Zeichen	Tag
14. Januar 2021	325.2.0.1.0.15-215/21	19. März 2021

Amtliche Lebensmittelüberwachung;
Auskunftersuchen nach Verbraucherinformationsgesetz (VIG)¹
Betrieb: Red Pepper da Dante Sapore Italiano, Sonnenstraße 1, 38100 Braunschweig

Sehr 

aufgrund meiner Entscheidung über Ihren Antrag vom 14. Januar 2021 erteile ich Ihnen folgende Auskünfte:

Die letzte lebensmittelrechtliche Kontrolle fand am 2. Februar 2017 statt. Den Kontrollbericht habe ich Ihnen als Anlage beigefügt.

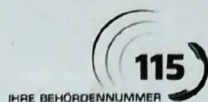
Mit freundlichen Grüßen



Anlage

¹ Verbraucherinformationsgesetz in der Fassung der Bekanntmachung vom 17. Oktober 2012 (BGBl. I S. 2166,2725), in der derzeit gültigen Fassung.

Internet: <http://www.braunschweig.de>
Sprechzeiten: Mo. - Fr. 09:00 Uhr bis 13:00 Uhr



NORD/LB Landessparkasse IBAN DE21 2505 0000 0000 8150 01
Postbank IBAN DE05 2501 0030 0010 8543 07
Volksbank eG BS-WOB IBAN DE60 2699 1066 6036 8640 00

Gläubiger ID: DE 098510000094285
Umsatzsteuer-ID: DE 11 48 78 770
Umsatzsteuernummer: 14/201/00553

Stadt Braunschweig
Fachbereich Bürgerservice,
Öffentliche Sicherheit
Abt.: Veterinärwesen und
Verbraucherschutz

Braunschweig, den 03.02.2017
Telefon: [REDACTED]
Telefax: [REDACTED]

Niederschrift Betriebskontrolle

Im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung wurde
am 02.02.2017 von 11:35 Uhr bis 12:05 Uhr der Betrieb:

Pizzeria Red Pepper
Sonnenstraße 1
38100 Braunschweig

durch [REDACTED] überprüft.

Die Überprüfung fand in Anwesenheit des Inhabers [REDACTED] statt.

Folgender Sachverhalt wurde festgestellt:

1. Kühlraum

1.1. Die Schutzabdeckung der Raumbeleuchtung war nicht vorhanden.

2. Spülbereich

2.1. An der Spülmaschine haftete noch die Transportschutzfolie.

3. Vorbereitung

3.1. Der Raum befand sich zum Zeitpunkt der Kontrolle in einem unaufgeräumten Zustand.

4. Personalumkleide

4.1. Der Raum befand sich zum Zeitpunkt der Kontrolle in einem unaufgeräumten Zustand.

5. Kennzeichnung

5.1. Eine Allergenkennzeichnung war bei den angebotenen Speisen nicht vorhanden.

6. Eigenkontrollsystem

6.1. Ein Eigenkontrollsystem in Form einer Wareneingangskontrolle, Temperaturkontrolle der Kühleinrichtungen und Reinigungsplänen war nicht vorhanden.

<http://www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de/checklisten/>