



Briefpostanschrift: Stadtverwaltung Amt 19, 40200 Düsseldorf
19/63/1/VIG/#204688



**Landeshauptstadt
Düsseldorf**
Der Oberbürgermeister
Amt für Umwelt- und
Verbraucherschutz
Institut für
Verbraucherschutz und
Veterinärwesen

Ulmenstraße 215
40468 Düsseldorf

Kontakt

Zimmer

Telefon

Fax

0211.89-29126

E-Mail

Datum

27.04.2021

AZ

19/63/1/VIG/#204688

**Amtliche Lebensmittelüberwachung
Ihr Antrag auf Herausgabe von Informationen nach dem
Verbraucherinformationsgesetz (VIG)**

Sehr 

Sie beantragten die Herausgabe von folgenden Informationen über den Betrieb FOOD BrOTHER, Ratinger Straße 22, 40213 Düsseldorf:

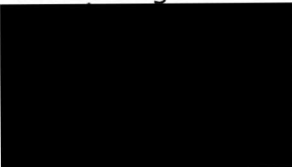
1. Wann haben die beiden letzten lebensmittelrechtlichen Betriebsprüfungen stattgefunden?
2. Kam es hierbei zu Beanstandungen? Falls ja, beantrage ich hiermit die Herausgabe des entsprechenden Kontrollberichts am mich.

Ich darf Ihnen dazu die beigefügten Auflistungen übermitteln, aus denen die begehrten Informationen hervorgehen.

Der angefragte Betrieb wurde nach § 5 VIG über Ihren Antrag informiert.

Die Auskunftserteilung ist gebührenfrei.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag



Hinweis: Sofern keine Eintragungen in der Spalte Feststellungen bestehen, wurden zum Zeitpunkt der Kontrolle keine Beanstandungen ermittelt.

Telefonzentrale
0211.89-91

Internet
www.duesseldorf.de

veterinaeramt@duesseldorf.de

Sprechzeiten
Termine nach
telefonischer
Vereinbarung

Bus
729
Hugo-Viehoff-Str.
834
Johannstraße

Bahn
705, 707
Johannstraße

Bankkonto
Stadtsparkasse
Düsseldorf
IBAN DE61 3005 0110
0010 0004 95
BIC DUSSDEDDXXX

Gläubiger-ID
DE15DUS00000011727

Anlage

Antrag nach dem VIG über Herausgabe von Informationen über den Betrieb:

FOOD BROTHER
Ratinger Straße 22
40213 Düsseldorf

Kontrolle Datum	Kontrollart	Kontrollpunkt	Kontrollbereich	Feststellungen
12.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		
12.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		
12.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		
12.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		
12.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		
12.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Kennzeichnung und Aufmachung		
12.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Andere Kontrollpunkte		
12.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		
12.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		
12.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene		

	Routinekontrolle	(Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		
12.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		
12.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		Die Erfüllung der einschlägigen Hygienevorschriften war aufgrund der festgestellten Mängel nicht gegeben. Arbeitsanweisungen und/oder Pläne zur Sicherstellung der Temperaturanforderungen waren nicht vorhanden.
12.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		Für die Gewährleistung der Hygiene in der Betriebsstätte war eine planmäßige Reinigung nicht vorgesehen, ein Reinigungs- und Desinfektionsplan fehlte.
12.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		Der Nachweis, dass eine Schulung/Unterweisung im Bereich der Lebensmittelhygiene durchgeführt wurde, konnte nicht vorgelegt werden.
12.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Andere Kontrollpunkte		Es wurden Personen beschäftigt, für die die Dokumentation der Teilnahme an einer Infektionsschutzbelehrung nach der Aufnahme ihrer Tätigkeit nicht im Betrieb einsehbar war.
12.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Kennzeichnung und Aufmachung		Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in Verkehr gebracht, ohne die Allergene vollständig anzugeben. Es fehlte die Auszeichnung bei den Saucen.
12.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		Die Burgerpattys werden in der Produktionsküche in Wuppertal hergestellt und täglich nach Düsseldorf geliefert. Es ist eine Zulassung nach VO (EG) 853/2004 dafür erforderlich.
12.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Bedientresen	Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen

					verunreinigt.
12.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Bedientresen		Der Bereich unter dem Grill war verunreinigt.
12.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Bedientresen		Die Dunstabzugsanlage war außen mit einem Belag aus Fett und Staub verunreinigt.
12.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Bedientresen		Die Deckenlüfter waren verunreinigt.
12.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Bedientresen		Es wurden leichtverderbliche Lebensmittel unabgedeckt gelagert.
12.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Personal- und Gästetoilette		Obwohl mit Lebensmitteln umgegangen wurde, war die angrenzende Toilette unmittelbar zugänglich, ein entlüftbarer Vorraum fehlte.
12.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Personal- und Gästetoilette		Der elektrische Warmwasserbereiter für das Handwaschbecken war defekt.
12.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Innenhof		Das Vollgut wurde ohne einen Witterungsschutz vorrätig gehalten.

Anlage

Antrag nach dem VIG über Herausgabe von Informationen über den Betrieb:

FOOD BROTHER
Ratinger Straße 22
40213 Düsseldorf

Kontrolle Datum	Kontrollart	Kontrollpunkt	Kontrollbereich	Feststellungen
16.01.2020	Nachkontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		
16.01.2020	Nachkontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		
16.01.2020	Nachkontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		
16.01.2020	Nachkontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		
16.01.2020	Nachkontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Bedientresen	Obwohl mit Lebensmitteln umgegangen wurde, war die angrenzende Toilette unmittelbar zugänglich, ein entlüftbarer Vorraum fehlte.