



Landeshauptstadt Düsseldorf
Amt für Umwelt- und Verbraucherschutz

Briefpostanschrift: Stadtverwaltung Amt 19/6, 40200 Düsseldorf

Herrn
[REDACTED]

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

Sehr geehrte Damen und Herren,

Sie beantragten die Herausgabe von folgenden Informationen über den Betrieb Anfora GmbH; Anfora:

- 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 an 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

gez.
Wolter

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

Dieses Schreiben wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

**Landeshauptstadt
Düsseldorf**

Der Oberbürgermeister
Amt für Umwelt- und
Verbraucherschutz
Institut für
Verbraucherschutz und
Veterinärwesen

Ulmenstraße 215
40468 Düsseldorf

Kontakt

Frau Wolter

Zimmer

1.31

Telefon

0211.89-95939

Fax

0211.89-29126

E-Mail

petra.wolter@
duesseldorf.de

Datum

23.07.2021

AZ

19/63/#164550

154508

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

	Routinekontrolle	Kontrollpunkte	
26.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)	
26.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)	
26.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)	
26.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)	
26.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)	Es wurden keine der Art und Größe des Unternehmens angemessenen Dokumente und Aufzeichnungen erstellt, um nachzuweisen, dass die Verfahren, die auf HACCP-Grundsätzen beruhen, eingerichtet, durchgeführt und aufrechterhalten werden.
26.11.2019	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.
26.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Andere Kontrollpunkte	Es wurden Personen beschäftigt, für die die Bescheinigungen des Gesundheitsamtes über die

				Durchführung der Infektionsschutz-Erstbelehrung bzw. die vor dem 01.01.2001 ausgestellten Gesundheitszeugnisse nicht im Betrieb einsehbar waren.
26.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Andere Kontrollpunkte		Es wurden Personen beschäftigt, für die die Dokumentation der Teilnahme an einer Wiederholungsbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz nicht im Betrieb eingesehen werden konnte.
26.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		Der Nachweis, dass eine Schulung/Unterweisung im Bereich der Lebensmittelhygiene durchgeführt wurde, konnte nicht vorgelegt werden.
26.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Küche EG	Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.
26.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Küche EG	Die Filter des Lüftungssystems waren verunreinigt.
26.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Küche EG	Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum Händewaschen (z. B. Flüssigseife im Spender).
26.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Küche EG	Die Schubladendichtungen diverser Kühltische waren beschädigt.
26.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Küche EG	Der Innenraum der Haubenspülmaschine war mit alten Rückständen verunreinigt.
26.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein	Küche EG	Der Geschirrkorb der Geschirrspülmaschine war

	Routinekontrolle	(Betriebshygiene)		beschädigt.
26.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Personaltoilette UG	Für das Handwaschbecken fehlte die Warmwasserzufuhr.
26.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Personaltoilette UG	Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.
26.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Kühlraum UG	Das Kühlaggregat war verunreinigt. Das Kondenswasserrohr war undicht.
26.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Kühlraum UG	Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.
26.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Lagerraum UG	Es wurden private, betriebs- bzw. zweckfremde Gegenstände aufbewahrt.
26.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Sozialraum	Die Ordnung und Struktur des Raums in dem Lebensmittel behandelt werden war mangelhaft. Arbeitsprozesse im Sinne der guten Lebensmittelhygiene waren nicht möglich.