



Landeshauptstadt Düsseldorf
Amt für Umwelt- und Verbraucherschutz

Briefpostanschrift: Stadtverwaltung Amt 19/6, 40200 Düsseldorf

Herr



**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
25.08.2021
AZ
19/63/154502

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

Sehr geehrter Herr ,

Sie beantragten die Herausgabe von folgenden Informationen über den
Betrieb The Bull Steak Expert GmbH; The Bull Steakhouse:

- 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.

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 DUSSEDDXXX
Gläubiger-ID
DE15DUS00000011727

Anlage

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

The Bull Steak Expert
Taubenstr. 014
40479 Düsseldorf

Kontrolle Datum	Kontrollart	Kontrollpunkt	Kontrollbereich	Feststellungen
08.09.2016	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Küche	diverse Türdichtungen defekt,
08.09.2016	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	UG Umkleieraum	Trennung rein/unrein unzureichend,
08.09.2016	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)	Gastraum	Personalschulungen nicht dokumentiert
08.09.2016	planmäßige Routinekontrolle	Kennzeichnung und Aufmachung	Gastraum	Allergenkennzeichnung fehlt,

Anlage

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

The Bull Steak Expert
 Taubenstr. 014
 40479 Düsseldorf

Kontrolle Datum	Kontrollart	Kontrollpunkt	Kontrollbereich	Feststellungen
16.03.2018	planmäßige Routinekontrolle	sachfremde Kontrollpunkte/Verstöße		Es wurden Personen beschäftigt, für die keine Dokumentation der Teilnahme an einer Infektionsschutzbelehrung nach der Aufnahme ihrer Tätigkeit vorlag.
16.03.2018	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		Mängel bei der Ausbildung und Schulung des Personals (letzte Hygieneschulung 2016 ! (muss jährlich durchgeführt werden)
16.03.2018	planmäßige Routinekontrolle	Kennzeichnung und Aufmachung		Es wurden offene Lebensmittel mit Zutaten in den Verkehr gebracht, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können. Die Kennzeichnung dieser Zutaten fehlt ist vorhanden (glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte aufschlüsseln).
16.03.2018	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	UG Kühlraum	Die Verdampferlamellen waren verunreinigt (verstaubt).
16.03.2018	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	UG Umkleieraum	Durchbrüche in den Wänden schließen.

16.03.2018	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	UG Lagerraum Eiswürfelmaschine	Die Wände waren verunreinigt. Die Farbe hatte sich in Teilbereichen gelöst. Durchbrüche wurden in Teilbereichen des Lagers nicht geschlossen.
16.03.2018	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	UG Fettabscheideraum	Vollständige räumliche Trennung zum Lagerbereich schaffen.