

Landeshauptstadt Magdeburg
Der Oberbürgermeister



th | ottostadt
magdeburg

Landeshauptstadt Magdeburg - 39090 Magdeburg

Organisationseinheit
Gesundheits- und Veterinäramt
Abt. Veterinärwesen und
Lebensmittelüberwachung

Straße
Lübecker Straße 32

Bearbeitet durch

Zimmer
246

E-Mail

veterinaeramt@magdeburg.de

Datum und Zeichen (Bitte bei Antwort angeben)
Ihres Schreibens Unser Zeichen
53.31.1/1-427/20365

Telefon

Telefax

Datum

(0391)5406211 01.06.2022

Amtliche Lebensmittelüberwachung
Ihr Antrag auf Auskunft nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)

Sehr geehrte

bezugnehmend auf Ihr Fax vom 26.04.2022, teilt die Behörde gemäß § 5 Absatz 3 VIG bei Antragstattgabe den Ort, die Zeit und die Art des Informationszugangs mit.

Sie haben mir mit o.g. Schreiben Ihre persönlichen Hinderungsgründe für den von Ihnen beehrten Informationszugang geschildert. Aus diesem Grund übersende ich Ihnen den Kontrollbericht vom 30.03.2021.

Mit freundlichen Grüßen

i.A.

Schaffner

Informationen zum Datenschutz gemäß DS-GVO finden Sie auf www.magdeburg.de unter der Rubrik Bürger und Stadt / Leben in Magdeburg / Gesundheit sowie in Papierform bei Ihrem Ansprechpartner.

Telefon (03 91) 5 40 - 0
Telefax (03 91) 5 40 21 11

Bankverbindungen:
Sparkasse Magdeburg
Volksbank Magdeburg
Commerzbank Magdeburg
Deutsche Bank

IBAN DE02 8105 3272 0014 0001 01
IBAN DE55 8109 3274 0001 9009 00
IBAN DE19 8104 0000 0200 2442 00
IBAN DE64 8107 0000 0117 8201 00

BIC: NOLADE21MDG
BIC: GENODEF1MD1
BIC: COBADEFF810
BIC: DEUTDE88XXX

Behörde Landeshauptstadt Magdeburg Gesundheits und Veterinäramt LÜbecker Str. 32 39124 Magdeburg Tel: (0391) 540 62 22 Fax: (0391) 540 62 11 E-Mail: veterinaeramt@magdeburg.de	Aktenzeichen <div style="text-align: right; font-size: 2em; color: blue; opacity: 0.5;">Kopie</div>
--	---

Kontrollbericht der amtlichen Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung
 gem. § 39 LFGB und Artikel 13 VO (EU) 2017/625

Betrieb Pizziano Magdeburg Altstadt GmbH Donino's Altstadt Breiter Weg 255 39104 Magdeburg	Seite 1 von 1	Datum 30.03.2021	Uhrzeit von-bis 14:40 Uhr - 15:45 Uhr
	<input checked="" type="checkbox"/> Planmäßige Kontrolle <input type="checkbox"/> Außerplanmäßige Kontrolle <input type="checkbox"/> Nachkontrolle <input type="checkbox"/> Zulassung / Abnahme		<div style="text-align: right; font-size: 2em; color: blue; opacity: 0.5;">Kopie</div>

Kontrollierte Betriebsabteilungen Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung	Zum Zeitpunkt der Überprüfung Anwesende/r Betriebspersonal: _____ Behördenpersonal: _____
--	--

Kontrollpunkte

= kontrolliert ohne Beanstandung * = kontrolliert mit Mangel oder Beanstandung
 = nicht kontrolliert o = nicht vorhanden/nicht zutreffend

1. Hygienemanagement/Eigenkontrolle	1.7 Rückverfolgbarkeit	<input checked="" type="checkbox"/>	2.4 Personalhygiene	<input checked="" type="checkbox"/>
1.1 Wareneingangskontrollen	1.8 Schulung Personal	<input checked="" type="checkbox"/>	2.5 Lebensmittelabfälle/TNP	<input checked="" type="checkbox"/>
1.2 Temperaturüberwachung	1.9 Belehrungen nach ISG	<input checked="" type="checkbox"/>	2.6 Behandlung LM/BG	<input checked="" type="checkbox"/>
1.3 Schädlingsbekämpfung	2. Hygiene allgemein	<input checked="" type="checkbox"/>	3. Zusammensetzung LM/BG	<input checked="" type="checkbox"/>
1.4 Reinigung / Desinfektion	2.1 Baulicher Zustand	<input checked="" type="checkbox"/>	4. Kennzeichnung/Kennlichmachung	<input checked="" type="checkbox"/>
1.5 Untersuchung von Proben/TrinkW	2.2 Technischer Zustand	<input checked="" type="checkbox"/>	5. Andere Kontrollpunkte	<input checked="" type="checkbox"/>
1.6 HACCP-Konzept / Leitlinie	2.3 Betriebshygiene	<input checked="" type="checkbox"/>	5.1 Duldungs-/Mitwirkungspflicht	<input checked="" type="checkbox"/>

Kontrolldurchführung gemäß Arbeitsanweisung/en
 MAA-05-103-00

zu Nr.	Feststellungen, Beanstandungen, Mängel	zu erledigen bis
--------	--	------------------

Betriebsstätte (allgemein)		
1.9 Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz	<input checked="" type="checkbox"/> fehlt	10.04.2021
2.1 Bau	<input checked="" type="checkbox"/> Nässe-schaden Deckenplatte fehlt	30.03.2021
2.3 Betriebshygiene	<input checked="" type="checkbox"/> Alle Türen stehen offen.	1 Tag(e)

Ausfertigung wird übergeben
 Der ausführliche Kontrollbericht über die Betriebskontrolle wird zugesandt per Post per E-Mail per Fax
 Bilder wurden angefertigt Probe/n entnommen, Anzahl: 0

Maßnahmen

Ordnungs-, straf- oder verwaltungsrechtliche Maßnahmen werden eingeleitet.

Kennzeichnung Anwesende/r des Betriebes _____ Unterschrift:	amtliche/r Kontrolleur/in _____ Unterschrift:
--	--