



Stadt Leipzig

Der Oberbürgermeister

Stadt Leipzig • Amt 56 • 04092 Leipzig

Veterinär- und
Lebensmittelaufsichtsamt (VLA)
Abt. Lebensmittelüberwachung

Besucheranschrift:
Theodor-Heuss-Str. 43, 04328 Leipzig

Bearbeiter/-in: [REDACTED]

Aktenzeichen: **VIG / 21 / 016**

Tel.: 0341 123-3752
Fax: 0341 123-3765
E-Mail: [REDACTED]

Ihre Zeichen/Ihre Nachricht vom
56.26.08 – HS/FW

Datum
16. September 2021

Gesetz zur Verbesserung der gesundheitsbezogenen Verbraucherinformation (Verbraucherinformationsgesetz - VIG)

Hier: Übersendung der beantragten Informationen

Sehr geehrte [REDACTED]

mit Grundbescheid vom 15.07.2021 wurde über Ihren Antrag nach dem Verbraucherinformationsgesetz entschieden. Die im Bescheid gesetzte Frist ist abgelaufen. Rechtsbehelfe wurden bisher nicht eingelegt. Damit sind die gesetzlichen Voraussetzungen erfüllt, Ihnen den Zugang zu den von Ihnen ersuchten Informationen zu gewähren.

Die inhaltliche Richtigkeit der Informationen ist nicht überprüft worden, soweit es sich nicht um personenbezogene Daten handelt. Der informationspflichtigen Stelle sind Hinweise auf Zweifel an der Richtigkeit nicht bekannt (§ 6 Absatz 3 VIG).

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass die übersandten Informationen sensible Daten darstellen.

Wie Sie dem bisherigen Schriftverkehr entnehmen konnten, hat sich das VLA aus rechtlichen Gründen bewusst dafür entschieden, Ihnen die beantragten Informationen ausschließlich postalisch zur Verfügung zu stellen. Eine Einstellung / ein Upload der Daten auf der Online-Plattform, über die der Antrag gestellt wurde, steht uns als Behörde nach unserer Auffassung nicht zu.

Im Rahmen der uns bisher bekannten verwaltungsgerichtlichen Entscheidungen zu Auskunftsverfahren wie diesem wird durch Gerichte festgestellt, dass zivilrechtliche Folgen einer Veröffentlichung der Daten im Internet durch die Antragstellerin / den Antragsteller zumindest nicht ausgeschlossen sind.

Die schriftliche Auskunft wird wie folgt erteilt:

Die letzten beiden Kontrollen der Betriebsstätte „Vitamin-Vielfalt“, Tschalkowskistr. 14, 04105 Leipzig fanden am 19.05.2020 und am 17.11.2020 statt.

Nicht zugelassene Abweichungen im Sinne von § 2 Absatz 1 Nummer 1 VIg wurden bei den vorgenannten Kontrollen festgestellt. Die Kontrollberichte sind in Kopie beigefügt. Dabei wurden personenbezogene Daten und Informationen, die sich nicht auf Daten im Sinne von § 2 Absatz 1 Nummer 1 VIg beziehen, unkenntlich gemacht. Es besteht kein Rechtsanspruch auf Weiterleitung dieser Daten.

Mit freundlichen Grüßen
im Auftrag



Abteilungsleiter

Anlagen
Kontrollberichte in Kopie

Kontrollbericht

Kontrolldatum: 17.11.2020

Seite 1 von 2

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 13 der VO (EU) 2017/625

Kontrollierter Betrieb: Tschaikowskistr. 14 04105 Leipzig	Kontrollierende Behörde: Stadt Leipzig Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt 04092 Leipzig Tel.: 0341 - 123 37 51 Fax: XXXXXXXXXX E-Mail: XXXXXXXXXX
--	---

Kontrollart:
planmäßige Routinekontrolle am: 17.11.2020 von: 09:50 Uhr bis: 11:00 Uhr

Betriebsräume/-bereiche:
Kontrolliert: gesamte Betriebsstätte, Verkaufsraum, Verkaufstheke, Küche, Lagerraum, Personal-WC, Kühlraum

Kontrollpunkte:

<input checked="" type="checkbox"/> Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle	<input checked="" type="checkbox"/> Hygiene allgemein
<input checked="" type="checkbox"/> HACCP	<input type="checkbox"/> Zusammensetzung-nicht mikrob.
<input type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit	<input checked="" type="checkbox"/> Kennzeichnung/Aufmachung
<input checked="" type="checkbox"/> Reinigung/Desinfektion	<input type="checkbox"/> andere Kontrollpunkte

Feststellungen/Mängel/Anordnungen:

Verkaufsraum	V zu beheben bis
Reinigung/Desinfektion Der Innenboden der Kühltheke ist mit stehenden Wassere verunreinigt.	<input checked="" type="checkbox"/>
Küche	V zu beheben bis
Hygiene allgemein Am Handwaschbecken fehlen Einweghandtücher. Verschiedene Ablageflächen haben eine klebrige Oberfläche (Abzugshaube, Regal).	<input checked="" type="checkbox"/>
Lagerraum	V zu beheben bis
Hygiene allgemein Der Fußbodenbelag ist schadhaft, an den Kanten ablösend, die abgeklebten Streifen sind verschlissen. Perpektivisch ist eine Erneuerung, einschließlich der Entfernung des noch darunter vorhandenen textilen Belags erforderlich.	<input checked="" type="checkbox"/>

Maßnahmen:
Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel

Lichtbilder angefertigt Proben entnommen Eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt

Merkblätter ausgehändigt:

Anmerkungen:
Wir geben Ihnen Gelegenheit, im Rahmen Ihrer Sorgfaltspflicht die o. g. Mängel zu beheben.

Kontrollbericht

Kontrolldatum: 17.11.2020

Seite 2 von 2

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 13 der VO (EU) 2017/625

Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):

Eine Ausfertigung des Kontrollberichts habe ich erhalten.

Verantwortliche(r)/
Beauftragte(r):

Unterschrift: _____

Kontrolle durch:

Begleitpersonal:

Kontrollleurin/Kontrollleur:

Kontrollbericht

Kontrolldatum: 19.05.2020

Seite 1 von 2

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 13 der VO (EU) 2017/625

kontrollierter Betrieb:		kontrollierende Behörde:	
Tschaikowskistr. 14 04105 Leipzig		Stadt Leipzig Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt 04092 Leipzig Tel.: 0341 / 123-3761 Fax: 0341 / 123-3765 E-Mail: [REDACTED]	
Kontrollart:		am: 19.05.2020 von: 11:30 Uhr bis: 12:45 Uhr	
planmäßige Routinekontrolle			
Betriebsräume/-bereiche:			
Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Verkaufsraum, Verkaufstheke, Küche, Lagerraum, Personal-WC, Kühlraum			
Kontrollpunkte:			
<input checked="" type="checkbox"/> Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle		<input checked="" type="checkbox"/> Hygiene allgemein	
<input checked="" type="checkbox"/> HACCP	<input type="checkbox"/> Ausbildung/Schulung Personal	<input type="checkbox"/> Zusammensetzung-nicht mikrob.	
<input type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit	<input checked="" type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung	<input checked="" type="checkbox"/> Kennzeichnung/Aufmachung	
<input checked="" type="checkbox"/> Reinigung/Desinfektion	<input checked="" type="checkbox"/> Dokumentation	<input type="checkbox"/> andere Kontrollpunkte	
Feststellungen/Mängel/Anordnungen:			
Betriebsstätte (allgemein)		V	zu beheben bis
<i>Kennzeichnung/Aufmachung</i> Erneut ist keine Allergen und Zusatzstoffkennlichmachung der lose angebotenen Speisen einsehbar. Angeboten werden unter anderen Sandwichs, und Salate.		<input checked="" type="checkbox"/>	
Verkaufstheke		V	zu beheben bis
<i>Reinigung/Desinfektion</i> Der Innenboden der Kühltheke ist reinigungsbedürftig.		<input checked="" type="checkbox"/>	
Küche		V	zu beheben bis
<i>Hygiene allgemein</i> Verschiedene Ablageflächen sind reinigungsbedürftig, mit klebrigen Fettfilm. (Abzugshaube, Unterbau der Arbeitstische,) Die Holzregale sind staubig, reinigungsbedürftig und für den Küchenbereich nicht geeignet, da sie keine leicht zu reinigende Oberfläche haben. Einzelne Kunststoffdosen für Gewürze sind reinigungsbedürftig. Der Fußboden an den Standfüßen ist reinigungsbedürftig. Die Fritteuse ist schadhaft und an den Rändern mit älteren Anhaftungen.		<input checked="" type="checkbox"/>	
Lagerraum		V	zu beheben bis
<i>Reinigung/Desinfektion</i> Der Teppichboden hinter der Kühlzelle ist reinigungsbedürftig. Der Teppichboden ist generell nicht geeignet, da er nicht leicht zu reinigen ist.		<input checked="" type="checkbox"/>	
Kühlraum		V	zu beheben bis
<i>Reinigung/Desinfektion</i> Die Griffflächen und der Schalter an der Kühlzelle ist schmutzig.		<input checked="" type="checkbox"/>	
Maßnahmen:			
Verwarnung ohne Verwarnungsgeld (OWIG), schriftlich			

Kontrollbericht

Kontrolldatum: 19.05.2020

Seite 2 von 2

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 13 der VO (EU) 2017/625

Lichtbilder angefertigt Proben entnommen Eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt

Merkblätter ausgehändigt:

Anmerkungen:

Wir geben Ihnen Gelegenheit, im Rahmen Ihrer Sorgfaltspflicht die o. g. Mängel zu beheben.
Ich bitte Sie bis 02.06. um Rückinformation zur Abstellung der Reinigungsmängel und Übermittlung einer Allergen/ggf Zusatzstoffkennlichmachung.
Hinweise hierzu wurden gegeben.

Erfolgt keine Rückinformation behält sich unser Amt eine gebührenpflichtige Nachkontrolle vor.

Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):

Eine Ausfertigung des Kontrollberichts habe ich erhalten.

Verantwortliche(r)/
Beauftragte(r):

Unterschrift: _____

Kontrolle durch:

Begleitpersonal:

Kontrollleurin/Kontrollleur:

Unterschrift: _____