



**STADT ESSEN**

**Der Oberbürgermeister  
Veterinär- und Lebens-  
mittelüberwachungsamt**

Goldschmidtstr. 112  
45141 Essen

**Lebensmittelüberwachung**

E-Mail [veterinaeramt@essen.de](mailto:veterinaeramt@essen.de)

14.06.2022

Stadt Essen · FB 59-6 · 45121 Essen



Mein Zeichen 

**Lebensmittelüberwachung**

**hier: Ihr Antrag nach dem VIG zum Betrieb Ravis Pizza Express, Karlstr. 18,  
45329 Essen**

Sehr geehrter Herr 

Bezugnehmend auf meinen Bescheid vom 28.04.2022 übersende ich Ihnen Kopien  
der entsprechenden Kontrollberichte.

Mit freundlichen Grüßen  
Im Auftrag



**STADT  
ESSEN**

[info@essen.de](mailto:info@essen.de)  
[www.essen.de](http://www.essen.de)

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

Betriebsstätte:

Anton-Alagarajah, Dinesh

Ravis Pizza Express

Karlstr. 18

45329 Essen

Letzte durchgeführte Kontrolle: 09.10.2018 (Nachkontrolle)

Kontrollangaben:

Nachkontrolle am 09.10.2018 (Kein Verstoß)

Kontrollangaben:

planmäßige Routinekontrolle am 16.08.2018 (Verstoß mit Maßnahme)

I. Kontrollierte Bereiche

Dosenlager, Gesamtbetrieb, Küche, Kühlhaus ( Zugang von der Küche aus ),  
Personaltoilette Herren

II. Kontrollierte Punkte

Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche  
Eigenkontrolle)

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen)

Dosenlager

1. Der Wandanstrich war verbraucht.

Küche

2. Im Bereich der Tiefkühltruhen (Zugang zum Keller) stand eine altschmutzige  
Trittleiter.

Küche

3. Die Dichtung des Tiefkühlschranks neben dem Kühlhaus war altschmutzig und  
defekt.

Küche

4. Hier wurde ein Pflasterstein als Türstopper verwendet.

Küche

5. Sämtliche Kontaktflächen waren altverschmutzt.

Küche

6. Im Bereich des Backofens wurden Tüten mit gefrorenem Geflügelfleisch aufgetaut.

#### Küche

7. Die Türdichtungen der Unterkühlschränke (Arbeitsbereich neben der Saladette) waren defekt und altverschmutzt.

#### Küche

8. In der Eistruhe wurde Räucherlachs vorgefunden welcher das Verbrauchsdatum überschritten hatte (13.08.2018). Eine Kennzeichnung des Einfrierdatums existierte nicht.

Bei genauerer Betrachtung war festzustellen dass der Räucherlachs noch nicht gefroren war.

Dieses Produkt wurde durch den Betreiber freiwillig entsorgt.

#### Kühlhaus ( Zugang von der Küche aus )

9. Der Verdampfer war altverschmutzt.

#### Kühlhaus ( Zugang von der Küche aus )

10. Es wurden Lebensmittel in Behältnissen direkt auf dem Fußboden gelagert.

#### Kühlhaus ( Zugang von der Küche aus )

11. Die Kühlhaus Tür war von innen und außen altschmutzig.

#### Kühlhaus ( Zugang von der Küche aus )

12. Die Behälter in dem der Pizzateig aufbewahrt wurde, waren altverschmutzt.

#### Kühlhaus ( Zugang von der Küche aus )

13. Der Fußboden war altschmutzig.

#### Personaltoilette Herren

14. Hier fehlte ein fest an der Wand montierter Spender für Flüssigseife.

#### Personaltoilette Herren

15. Die Kontaktflächen waren altverschmutzt.

#### Gesamtbetrieb

16. 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.

- regelmäßige Dokumentation der Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten
- tägliche Dokumentation der Kühl- und Gefriertemperaturen
- regelmäßiges Schädlingsmonitoring
- regelmäßige Wareneingangskontrollen