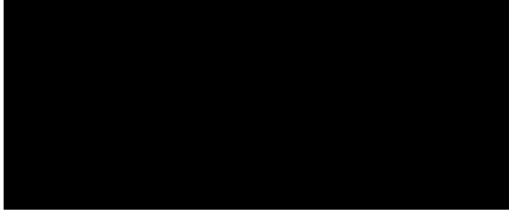
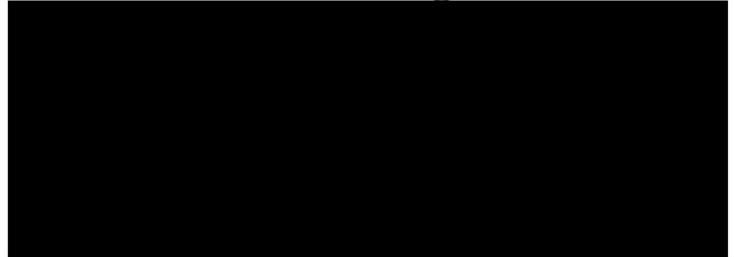


Rhein-Sieg-Kreis | Der Landrat | Postfach 1551 | 53705 Siegburg



**Veterinär- und
Lebensmittelüberwachungsamt**



Datum und Zeichen Ihres Schreibens

Mein Zeichen

Datum

39 VIG Pizzeria Schmiede,
Bad Honnef

17.05.2022

Lebensmittelüberwachung und Verbraucherschutz

**Antrag auf Auskunft nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG) vom
26.06.2019**

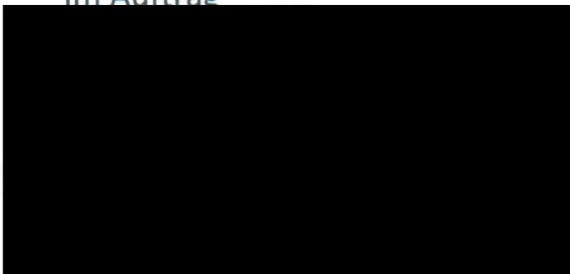
Betrieb: Pizzeria Schmiede, Linzer Straße 2, 53604 Bad Honnef



bezugnehmend auf meinen Bescheid vom 25.04.2022 übermittele ich Ihnen nunmehr die gewünschten Auskünfte. Die Details entnehmen Sie bitte dem beigefügten Auszug aus der hiesigen Datenbank.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag



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

Betriebsstätte:
Pizzeria Schmiede
Linzer Straße 2
53604 Bad Honnef

Letzte durchgeführte Kontrolle: 16.03.2022 (planmäßige Routinekontrolle)

Kontrollangaben:
planmäßige Routinekontrolle am **16.03.2022** (Verstoß mit Maßnahme)

I. Kontrollierte Bereiche
Büro und Lagerbereich, Herstellungsraum

II. Kontrollierte Punkte

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

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen)

Betriebliche Eigenkontrollen wurden nicht aktuell dokumentiert.

Büro und Lagerbereich
Büro /Lagerbereich: Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.
Spinnengewebe in Eckbereichen.

Büro und Lagerbereich
Büro/Lagerbereich: Die Gitterroste im Getränkekühlschrank waren angerostet.

Herstellungsraum
Der Unterbau der Teigknetmaschine war verunreinigt.

Herstellungsraum
Die Flächen der Regale waren mit Aluminiumfolie ausgelegt, die Regalböden bestanden zum Teil aus offenporigem Holz.

Herstellungsraum
Herstellungsbereich sowie Spülbereich: Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.

Herstellungsraum
Herstellungsbereich: Der Schaufensterbereich war staubig verunreinigt. Die Lampe war fleckig.

Herstellungsraum
Herstellungsraum: Das Handwaschbecken war außen in der Lackierung beschädigt.

Kontrollangaben:
Nachkontrolle am 20.08.2021 (Kein Verstoß)

I. Kontrollierte Bereiche
Zubereitungsraum

II. Kontrollierte Punkte

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