

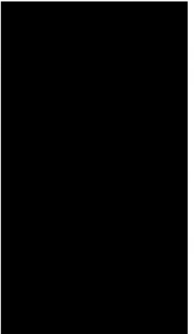


Briefpostanschrift: Stadtverwaltung Amt 19/6, 40200 Düsseldorf



**Landeshauptstadt
Düsseldorf**
Der Oberbürgermeister
Amt für Umwelt- und
Verbraucherschutz
Institut für
Verbraucherschutz und
Veterinärwesen

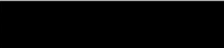
Ulmenstraße 215
40468 Düsseldorf



Datum
16.08.2022



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

Sehr geehrter 

Sie beantragten die Herausgabe von folgenden Informationen über den
Betrieb Flammkuchen Manufaktur:

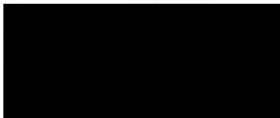
- 1. Wann haben die beiden letzten lebensmittelrechtlichen
Betriebsprüfungen stattgefunden?**
- 2. Kam es hierbei zu Beanstandungen? Falls ja, beantrage ich
hiermit die Herausgabe des entsprechenden Kontrollberichts
an mich.**

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



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](mailto: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 DUSSDE33XXX

Gläubiger-ID
DE15DUS00000011727

Anlage

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

Flammkuchen Manufaktur
Uhlandstr. 38
40237 Düsseldorf.

Kontrolle Datum	Kontrollart	Kontrollpunkt	Kontrollbereich	Feststellungen
07.07.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagem ent, Betriebliche Eigenkontrolle)		
07.07.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		
07.07.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		
07.07.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		
07.07.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		
07.07.2020	planmäßige Routinekontrolle	Kennzeichnung und Aufmachung		
07.07.2020	planmäßige Routinekontrolle	Andere Kontrollpunkte		
07.07.2020	planmäßige	Hygiene		

	Routinekontrolle	(Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		
07.07.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		
07.07.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		
07.07.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		
07.07.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		Die Erfüllung der einschlägigen Hygienevorschriften war aufgrund der festgestellten Mängel nicht gegeben. Arbeitsanweisungen und/oder Pläne zur Sicherstellung der Temperaturanforderungen waren nicht vorhanden.
07.07.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		Der Nachweis, dass eine Schulung/Unterweisung im Bereich der Lebensmittelhygiene durchgeführt wurde, konnte nicht vorgelegt werden.
07.07.2020	planmäßige Routinekontrolle	Andere Kontrollpunkte		Es wurden Personen beschäftigt, für die die Dokumentation der Teilnahme an einer Wiederholungsbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz nicht im Betrieb eingesehen werden konnte.
07.07.2020	planmäßige	Hygiene allgemein	Schanktheke EG	Die Eiswürfelmaschine war stark an der Decke

	Routinekontrolle	(Betriebshygiene)		verunreinigt.
07.07.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Schanktheke EG	An der Einrichtung fehlten einige erforderliche Kantenumleimer. Die Flächen waren damit nicht glatt und abwaschbar gestaltet und demnach nicht leicht zu reinigen.
07.07.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Küche UG	Der Deckenanstrich war verbraucht.
07.07.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Küche UG	Die Tiefkühltruhe/Stolpertruhe war stark vereist.
07.07.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Durchgang zu den Kühlräumen UG	Die Oberfläche im unteren Bereich der Tür vom Maschinenraum war beschädigt.
07.07.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Reinigungslager UG	Es wurden Lebensmittel in dem Waschmaschinenraum in dem auch Reinigungsmittel lagern aufbewahrt.

Anlage

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

Flammkuchen Manufaktur
Uhlandstr. 38
40237 Düsseldorf

Kontrolle Datum	Kontrollart	Kontrollpunkt	Kontrollbereich	Feststellungen
04.11.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Die Decke war an den Versorgungsleitungen des Kühlaggregates schimmelähnlich verunreinigt.
04.11.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Die Eiswürfelmaschine war im inneren an der Decke leicht verunreinigt.
04.11.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Die Decke war gelblich verunreinigt.
04.11.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Der Deckenanstrich war verbraucht.
04.11.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Der Fußboden war verunreinigt.