


**Ordnungsamt
Veterinäramt / Lebensmittelüberwachung**

Gebäude: **Leineweberstraße 18-20
45468 Mülheim an der Ruhr**

Auskunft:
Zimmer:
Telefon:
Telefax:



Online:

@muelheim-ruhr.de
<http://www.muelheim-ruhr.de>

Qualitätsmanagement



Servicezeiten:

Montags bis freitags 8:00 – 12:30 Uhr
oder nach Vereinbarung

Öffentliche Verkehrsmittel:

Bahn: alle Linien/ Innenstadt
Bus: alle Linien/ Innenstadt

Dokument:

Fassung:

Datum: **07.10.2022**

Aktenzeichen: **32-42/VIG/02.35.**

Ihr(e) Zeichen: / Ihr Schreiben vom:

Vollzug des Verbraucherinformationsgesetz (VIG)

Ihr Antrag nach § 1 VIG auf Informationszugang vom 12.06.2022

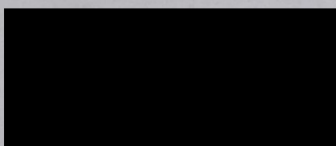
Betrieb: „Mezzomar“, Ruhrstraße 28, 45468 Mülheim an der Ruhr

Sehr geehrte/r Frau/Herr Antragsteller/in,

im Nachgang zu meinem Bescheid vom 20.09.2022 zu der von Ihnen gestellten Anfrage nach dem VIG teilen wir Ihnen mit, dass die letzten beiden Betriebskontrollen durch die Lebensmittelüberwachung der Stadt Mülheim an der Ruhr am 18.09.2020 und am 24.06.2022 stattgefunden haben. Die hierbei gemachten Feststellungen/Beanstandungen wegen unzulässiger Abweichungen von den Anforderungen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs (LFGB) entnehmen Sie bitte dem beigegefügten Anhang.

Mit der Übersendung der erbetenen Informationen sehe ich Ihre Antragstellung als abgeschlossen an!

Mit freundlichen Grüßen



Die Datenschutzhinweise nach der EU-DSGVO finden Sie unter:
https://www.muelheim-ruhr.de/cms/datenschutzhinweise_des_veterinaeramtes_und_der_lebensmittelueberwachung.html

Auf Anforderung übersenden wir Ihnen diese auch postalisch.

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

Betriebsstätte:
Mezzo-MH GmbH
Mezzomar
Ruhrstr. 28
45468 Mülheim an der Ruhr

Letzte durchgeführte Kontrolle: 24.06.2022 (planmäßige Routinekontrolle)

Kontrollangaben:
planmäßige Routinekontrolle am 24.06.2022 (Verstoß)

I. Kontrollierte Bereiche
Gesamtbetrieb, Küche, Personaltoilette, Umkleideraum

II. Kontrollierte Punkte

Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Kennzeichnung und Aufmachung, Zus

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen)

Küche

12. Es fehlte im Bereich des "Panierens" eine Trennung/Spritzschutz zwischen Arbeitsplatz und Handwaschgelegenheit.

Personaltoilette

13. Hier wurde eine Waschmaschine betrieben.

Umkleideraum

14. Es fehlte eine ausreichende Trennung zwischen Arbeits- und Privatkleidung. Des Weiteren waren Stubenfliegen in diesem Bereich wahrnehmbar.

Gesamtbetrieb

15. An der Decke war die Abluft in diversen Bereichen staubig. Auch in den Kühlhäusern waren die Verdampfergitter teilweise staubig.

Gesamtbetrieb

16. In der Karte waren die Schalenfrüchte/Nüsse nicht weiter aufgeschlüsselt.

Folgende Kontrollbereiche wiesen keine Mängel auf:

{Betriebsübergreifend}: Hygiene allgemein (Betriebshygiene), {Betriebsübergreifend}: Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), {Betriebsübergreifend}: Kennzeichnung und Aufmachung, {Be

Kontrollangaben:
planmäßige Routinekontrolle am 18.09.2020 (Kein Verstoß)

I. Kontrollierte Bereiche

II. Kontrollierte Punkte

Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Kennzeichnung und Aufmachung

Folgende Kontrollbereiche wiesen keine Mängel auf:

{Betriebsübergreifend}: Hygiene allgemein (Betriebshygiene), {Betriebsübergreifend}:
Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), {Betriebsübergreifend}:
Kennzeichnung und Aufmachung