



Landeshauptstadt Düsseldorf  
Amt für Umwelt- und Verbraucherschutz

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

**Kontakt**



**Zimmer**



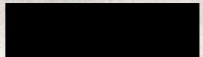
**Telefon**



**Fax**



**E-Mail**




**Datum**

14.12.2022

**AZ**



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

Sehr 

Sie beantragten die Herausgabe von folgenden Informationen über den  
Betrieb Restaurant Antalya:

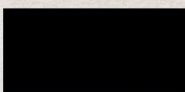
- 1. Wann haben die beiden letzten lebensmittelrechtlichen  
Betriebsprüfungen stattgefunden?**
- 2. Kam es hierbei zu Beanstandungen? Falls ja, beantrage ich  
hiermit die Herausgabe des entsprechenden Kontrollberichts  
an mich.**

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.

**Telefonzentrale**  
0211.89-91

**Internet**  
[www.duesseldorf.de](http://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 DUSSDEDDXXX

**Gläubiger-ID**  
DE15DUS00000011727



## Anlage

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

Restaurant Antalya  
Konrad-Adenauer-Platz 12  
40210 Düsseldorf

Kontrolle Datum	Kontrollart	Kontrollpunkt	Kontrollbereich	Feststellungen
14.01.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		
14.01.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		
14.01.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		
14.01.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		
14.01.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		
14.01.2020	planmäßige Routinekontrolle	Kennzeichnung und Aufmachung		
14.01.2020	planmäßige Routinekontrolle	Andere Kontrollpunkte		
14.01.2020	planmäßige	Hygiene		



	Routinekontrolle	(Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		
14.01.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		
14.01.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		
14.01.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		
14.01.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		Es wurden keine ständigen Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, eingerichtet, durchgeführt und aufrechterhalten und die branchenspezifische Leitlinie zur Erfüllung der HACCP-Grundsätze nur unvollständig angewendet. - Wareneingangskontrolle - Temperaturkontrollen - Reinigungsplan Hygieneschulung Schädlingsbekämpfungsverfahren (präventiv)
14.01.2020	planmäßige Routinekontrolle	Andere Kontrollpunkte		Es wurden 3 Personen beschäftigt, für die die Bescheinigungen des Gesundheitsamtes über die Durchführung der Infektionsschutz-Erstbelehrung bzw. die vor dem 01.01.2001 ausgestellten Gesundheitszeugnisse nicht im Betrieb einsehbar waren.



14.01.2020	planmäßige Routinekontrolle	Kennzeichnung und Aufmachung		Es wurden Speisen mit Schafskäse in Verkehr gebracht, obwohl statt Schafskäse ein Käse aus Kuhmilch verwendet wurde.
14.01.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		
14.01.2020	planmäßige Routinekontrolle	Kennzeichnung und Aufmachung		Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in Verkehr gebracht. Es wurde angegeben, dass eine mündliche Auskunft über die Allergene erfolgen sollte. Es fehlte ein Hinweis bei den Lebensmitteln oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte an gut sichtbarer Stelle und deutlich lesbar, dass die Angabe der Allergene mündlich erfolgt und eine schriftliche Aufzeichnung zur Verfügung steht.
14.01.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Personal-/Gästetoilette Herren EG	Für das Handwaschbecken fehlte die Warmwasserzufuhr.
14.01.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Personal-/Gästetoilette Damen EG	Für das Handwaschbecken fehlte die Warmwasserzufuhr.
14.01.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Lagerraum für Getränke (vor der Spülküche)	Die Decke war mit Insektenkot verunreinigt. verunreinigt.
14.01.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Offene Küche EG	Es wurden Schneidebretter aus offenporigem und rissigem Holz für die Behandlung von Lebensmitteln benutzt. In den rissigen Spalten hatten sich feuchte Lebensmittelreste angesammelt.
14.01.2020	planmäßige	Kennzeichnung	Offene Küche EG	Es wurden Lebensmittel (Angebotstafel) ohne Verpackung



	Routinekontrolle	und Aufmachung		in Verkehr gebracht, ohne die Allergene anzugeben. Ein Hinweis auf eine mündliche Auskunft war nicht vorhanden.
14.01.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Offene Küche EG	An Geräten bzw. Maschinen war die Transportschutzfolie teilweise nicht bestimmungsgemäß entfernt worden.
14.01.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Offene Küche EG	Die Türdichtung des Kühltisches (Mittelblock) war beschädigt.
14.01.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Offene Küche EG	Die Türdichtungen des Kühltisches (Mittelblock) waren verunreinigt.
14.01.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Offene Küche EG	Der Spender für Flüssigseife am Handwaschbecken war leer, es stand nur Spülmittel zur Verfügung
14.01.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Offene Küche EG	An der Wand vor dem Pizzaofen fehlte ein Klinkerstein.
14.01.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Offene Küche EG	Die Türdichtung des Kühltisches im Pizzabereich war beschädigt.
14.01.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Offene Küche EG	Der Kühltischinnenraum war verunreinigt.
14.01.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Offene Küche EG	Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.
14.01.2020	planmäßige	Hygiene allgemein	Offene Küche EG	Der Innenraum des Getränkekühltesens im



	Routinekontrolle	(Betriebshygiene)		Schankbereich war verunreinigt.
14.01.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Offene Küche EG	Die Türdichtungen des Kühltisches im Pizzabereich waren verunreinigt.
14.01.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Spülküche EG	Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen erheblich verunreinigt und mit Unrat belegt.
14.01.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Spülküche EG	Die Decke war verunreinigt.
14.01.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Lager neben Spülküche	Die Decke war verunreinigt.
14.01.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Lager neben Spülküche	Der Heizkörper war angerostet.
14.01.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	1.OG Küche	Der Fleischwolf war innen mit angetrockneten Fleischresten und schmierigen Ablagerungen verunreinigt.
14.01.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	1.OG Küche	In den Wänden befanden sich nicht verschlossene Dübellöcher.
14.01.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	1.OG Küche	Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalpapierhandtücher im Spender).
14.01.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	1.OG Küche	An Geräten bzw. Maschinen (Kühlschrank) war die Transportschutzfolie teilweise nicht bestimmungsgemäß entfernt worden.



14.01.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	1.OG Küche	Die Dunstabzugsanlage war unter den Fettfanggittern mit dicken Fettrückständen verunreinigt.
14.01.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	1.OG Küche	Die Fensterbank war beschädigt.
14.01.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	1.OG Küche	Die Fensterbank war verunreinigt.
14.01.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	1.OG Küche	Der Wandputz am linken Fenster war stellenweise beschädigt.
14.01.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	1.OG Küche	Der Deckendurchbruch/Deckenkante über dem Kühlschrank war nicht verschlossen.
14.01.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	1.OG Küche	Die Oberfläche des Hackblockes war nicht glatt und leicht zu reinigen.
14.01.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	1.OG Kühlraum	Es wurden Lebensmittelbehälter auf dem Boden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden. Dadurch bestand die Gefahr, dass sich Keime im weiteren Arbeitsprozess auf Lebensmittel übertragen und diese kontaminieren können.
14.01.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	1.OG Kühlraum	Es wurden Lebensmittel (u.a. verzehrfertiger Salat aus Tomaten, Salatgurken und Petersilie) so gelagert, dass eine Kontamination nicht ausgeschlossen werden konnte. Die offenen Lebensmittel, die nicht mehr erhitzt werden, standen unmittelbar neben Kartonagen und Frischeiern in



				Kartonagen.
14.01.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	1.OG Lagerraum	Das Regal war verunreinigt.
14.01.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	1.OG Lagerraum	Das Regal im Raum, in dem Lebensmittel behandelt werden, bestand aus unbehandeltem, offenporigem und rissigem Holz, welches nicht leicht zu reinigen und zu desinfizieren war.



## Anlage

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

Restaurant Antalya  
Konrad-Adenauer-Platz 12  
40210 Düsseldorf

Kontrolle Datum	Kontrollart	Kontrollpunkt	Kontrollbereich	Feststellungen
12.07.2018	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Offene Küche EG	Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal Spülmaschine mit Verkalkung
12.07.2018	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Spülküche EG	Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal : Spülmaschine leicht verunreinigt
12.07.2018	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	1.OG Küche	Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal : Reinigungsmängel in schwer zugänglichen Bereichen