



Landeshauptstadt München, Kreisverwaltungsreferat
Ruppertstr. 19, 80337 München

Hauptabteilung III
Gewerbeangelegenheiten,
Lebensmittelüberwachung
KVR-III/112

Ruppertstr. 19
80337 München

Telefon: [REDACTED]

Telefax: [REDACTED]

Dienstgebäude:

Implersstr. 11

Zimmer: [REDACTED]

Sachbearbeitung: [REDACTED]

Ihr Schreiben vom

Ihr Zeichen

Unser Zeichen

Datum
06.03.2019

Gesetz zur Verbesserung der gesundheitsbezogenen
Verbraucherinformation (Verbraucherinformationsgesetz – VIG)

Ihr VIG-Antrag bzgl. Dillinger, Hofmannstraße 19, 81379 München

Anlagen: 2 Kontrollberichte

Sehr geehrter [REDACTED]

die letzten beiden Hygienekontrollen der Lebensmittelüberwachung fanden im o.g. Betrieb am
17.10. und 22.11.2017 statt (siehe Anlagen).

Im Rahmen der Anhörung teilte der Betrieb mit, dass die Mängel beseitigt wurden. Der Betrei-
ber stimmte der Informationsgewährung zu und verzichtete auf den Erlass von Bescheiden.

Hinweise:

Bitte beachten Sie, dass auch Behördenmitarbeiter/innen ein Recht auf Wahrung Ihrer Daten
haben. Falls Sie dieses Schreiben im Internet veröffentlichen, müssen von Ihnen sämtliche
personenbezogene Daten geschwärzt werden. Dies gilt auch für Telefonnummern und Email-
adressen.

Die Veröffentlichung der Informationen, zum Beispiel im Internet, liegt in in Ihrer eigenen Ver-
antwortung.

Vielen Dank im Voraus.

Mit freundlichen Grüßen

[REDACTED]
Verwaltungsamtsrat

Öffnungszeiten:

Mo, Mi, Fr 7.30-12.00 Uhr

Di 8.30-12.00 und 14.00-18.00 Uhr

Do 8.30-15.00 Uhr

Internet:

www.kvr-muenchen.de

[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]

[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]

Kontrolle Fachbereich Lebensmittel/FLHY - Ergebnisprotokoll

Stadt München

Betrieb: Noori, Farid Dillinger

Anschrift: Hofmannstr. 19
(Standort) 81379 München Thalk.Obersendl.-
Forsten-Fürstenr.-Solln

Öffnungszeiten:

Ruhetage:

Betriebsnummer(n):

Registrierungen / Zulassungen:

Durchführender der Kontrolle:

Beteiligte:

(Behörde)

Beteiligte:

(Betrieb)

Datum der Kontrolle: 17.10.2017

Uhrzeit von: 10:30 **bis:** 10:50

Art der Kontrolle: planmäßige Routinekontrolle

Schwerpunkt(e):

Lebensmittelbetriebsart(en):

kontrolliert

Dienstleistungsbetriebe

Speisegaststätte

X

Bemerkung:

Detailfeststellungen (ggf. Beiblatt/Anlagen):

Kontrollbereich

Verstoß

- 1. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Fußboden Randbereiche verunreinigt**

Küche

X

Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen sowie unter und hinter der Einrichtung verunreinigt.

Behebung:

- 2. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelberührung nachteilige Beeinflussung**

Küche

X

Lebensmittelbedarfsgegenstände wie Geschirr und Bestecke wurde so gelagert bzw. zur Verwendung bereitgehalten, dass eine nachteilige Beeinflussung nicht sicher ausgeschlossen werden konnte.

Behebung:

- 3. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Kühlschrank Gittereinlegeboden beschädigt**

Küche

X

Die Beschichtung der Gittereinlegeböden im Kühlschrank waren beschädigt und daher nicht mehr leicht zu reinigen.

Behebung:

- 4. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Schneidebrett beschädigt**

Küche

X

Das Schneidebrett war beschädigt, so dass es nicht mehr leicht zu

Detailfeststellungen (ggf. Beiblatt/Anlagen):	Kontrollbereich	Verstoß
reinigen war. Behebung:		
5. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Tür Anstrich beschädigt Der Farbanstrich an der Tür blätterte stellenweise ab und war verbraucht. Somit war die Tür nicht leicht zu reinigen. Behebung:	Kühlraum/ Gemüse - Keller	X
6. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand Anstrich beschädigt Der Anstrich der Wände war beschädigt, so dass die Wände nicht mehr leicht zu reinigen waren. Behebung:	Bierkeller	X
7. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Tür Beschaffenheit mangelhaft allgemein Die Tür war nicht glatt und Wasserabstoßend, so dass sie nicht leicht zu reinigen war. Schädlinge könnten eindringen. Behebung:	Lagerbereich/ Keller	X
8. Kennzeichnung und Aufmachung, Kennzeichnung Allergene offene Ware Behebung:	Schankraum	

Gesamt-Ergebnis: Beanstandungen

☐ Keine

☐ Geringgradige

☐ Mittelgradige

☐ Hochgradige

Maßnahmen:		
Datum:	Art der Maßnahme:	Status:
17.10.2016	mündliche Belehrung	abgeschlossen (beendet, erledigt, durchgesetzt, bezahlt, verurteilt ...)

Kontrolle Fachbereich Lebensmittel/FLHY - Ergebnisprotokoll

Stadt München

Betrieb: Noori, Farid Dillinger	
Anschrift: Hofmannstr. 19 (Standort) 81379 München Thalk.Obersendl.- Forsten-Fürstenr.-Solln Öffnungszeit: Ruhetage:	Betriebsnummer(n): Registrierungen / Zulassungen:

Durchführender der Kontrolle: [REDACTED]	
Beteiligte: - (Behörde)	
Beteiligte: [REDACTED] (Betrieb)	
Datum der Kontrolle: 22.11.2017	Uhrzeit von: 10:25 bis: 10:45

Art der Kontrolle: Nachkontrolle	
Schwerpunkt(e):	
Lebensmittelbetriebsart(en):	kontrolliert
Dienstleistungsbetriebe	Speisegaststätte X
Bemerkung:	

Detailfeststellungen (ggf. Beiblatt/Anlagen):	Kontrollbereich	Verstoß
1. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Kühlschrank Gittereinlegeböden beschädigt Die Beschichtung der Gittereinlegeböden im Kühlschrank waren beschädigt und daher nicht mehr leicht zu reinigen. Behebung:	Küche	X
2. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Tür Beschaffenheit mangelhaft allgemein Die Tür war nicht glatt und Wasserabstoßend, so dass sie nicht leicht zu reinigen war. Schädlinge könnten eindringen. Behebung:	Lagerbereich/ Keller	X
3. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Fußboden Fliesen beschädigt Die Fußbodenfliesen (Übertritt) waren teilweise beschädigt. Dadurch war der Fußboden nicht mehr leicht zu reinigen. Behebung:	Bierkeller	X

Gesamt-Ergebnis: Beanstandungen

☐ Keine

☐ Geringgradige

☐ Mittelgradige

☐ Hochgradige

Maßnahmen:		
Datum:	Art der Maßnahme:	Status:
22.11.2017	mündliche Belehrung	abgeschlossen (beendet, erledigt, durchgesetzt, bezahlt, verurteilt ...)