

Herr
Paul Busse
[Redacted]

Der Oberbürgermeister

Ordnungsamt
Lebensmittelüberwachung
Marienplatz 2
44787 Bochum

Frau [Redacted]

ordnungsamt@bochum.de
<http://www.bochum.de/>

Datum und Zeichen
Ihres Schreibens

Mein Zeichen (Bei Antwort
bitte angeben)

32 117 2

18.04.2019

Antrag nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)

Herausgabe der Informationen der letzten beiden lebensmittelrechtlichen Betriebsprüfungen

Sehr geehrter Herr Busse,

bezüglich Ihres Antrages auf Herausgabe der letzten beiden lebensmittelrechtlichen Betriebs-
überprüfungen/ Kontrollberichte übersende ich Ihnen anbei die Kontrollblätter.

Für Rückfragen stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag
[Redacted]

Öffnungszeiten

Montag: 08:00 bis 13:00 Uhr

Donnerstag: 08:00 bis 12:00 Uhr

Dienstag: 08:00 bis 13:00 Uhr

und 13:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Mittwoch: geschlossen

Freitag: 08:00 Uhr bis 13:00 Uhr

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 31.05.2016
planmäßige Routinekontrolle

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle

Stadt Bochum Ordnungsamt

Betriebsdaten

Ort

D-44787 Bochum

Straße

Luisenstr. 14

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.

Kontrollbereich

1. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal

2. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

3. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal

4. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

5. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Küche:

1. Diverse Kühlschranktürdichtungen waren
gerissen

2. Der Fußboden war in den Ecken verschmutzt

Kühlhaus:

3. Der Verdampfer war verschmutzt

4. Lebensmittel wurden teilweise nicht abgedeckt

Eine Belehrung über die Dokumentation der
Eigenkontrollen, Allergene und Zusatzstoffe ist
erfolgt.

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 22.08.2018
Beschwerdekontrolle

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle

Stadt Bochum Ordnungsamt

Betriebsdaten

Ort

D-44787 Bochum

Straße

Luisenstr. 14

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.

Kontrollbereich

1. **Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)**

laut der Köchin Frau S. wurde ein neues Stück Fleisch für den Kunden gebraten. Zum Zeitpunkt der Kontrolle befand sich die Küche und die Theke in einem guten Zustand.