



STADT ESSEN

**Der Oberbürgermeister
Veterinär- und Lebens-
mittelüberwachungsamt**

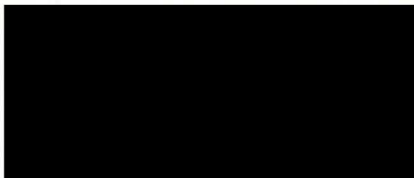
Goldschmidtstr. 112
45141 Essen

Lebensmittelüberwachung

Telefon +49 201 [REDACTED]
Telefax +49 201 [REDACTED]
E-Mail veterinaeramt@essen.de

05.03.2021

Stadt Essen · FB 59-6 · 45121 Essen



Mein Zeichen 59-6-1407-1-21 [REDACTED]

Lebensmittelüberwachung

hier: Ihr Antrag nach dem VIG zu Tacos, Salzmarkt 1, 45127 Essen

Sehr [REDACTED]

Bezug nehmend auf meinen Bescheid vom 04.02.2021 teile ich Ihnen mit, dass die einzige lebensmittelrechtliche Betriebsüberprüfung zum Zeitpunkt der Antragstellung in dem Betrieb am 03.05.2017 stattgefunden hat.

Eine Kopie des Kontrollberichtes füge ich als Anlage diesem Schreiben bei.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag [REDACTED]

STADT
ESSEN

info@essen.de
www.essen.de

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

Betriebsstätte:
TACOS Essen GmbH
TACOS
Salzmarkt 1
45127 Essen

Letzte durchgeführte Kontrolle: 03.05.2017 (planmäßige Routinekontrolle)

Kontrollangaben:
planmäßige Routinekontrolle am 03.05.2017 (Verstoß)

I. Kontrollierte Bereiche

Bedientresen, Büro, Gefrierraum, Küche, Kühlraum Gemüse/Fleisch,
Personaltoilette, Spritlager, Trockenlager, Umkleideraum

II. Kontrollierte Punkte

Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche
Eigenkontrolle)

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen)

Küche

1. Die Silikonfuge an der Handwaschgelegenheit war verfärbt.
2. Die Aufzüge wiesen im Inneren leichte Verunreinigungen auf.

Kühlraum Gemüse/Fleisch

Kühlraum Gemüse/Fleisch

1. Der Ablauf des Verdampfers war undicht.
2. Am Türrahmen im Kühlhaus war die Beschichtung defekt.

Trockenlager

1. An der Tür zum Lager war der Anstrich verbraucht.
2. An der hinteren Wand löste sich ein Fliesenspiegel ab und der Anstrich der Wand war verbraucht.
3. Die Eismwürfelmaschine stand auf unbehandelten Steinen, die keine glatte, leicht zu reinigende Oberfläche aufwiesen.

Personaltoilette

1. Die Toilettenkabinen waren nicht vollständig zur Decke und zum Boden hin geschlossen. Durch die fehlenden Türen zur Umkleide und Trockenlager war kein ausreichender Toilettenvorraum gegeben.

Bedientresen

1. Es fehlten Handseife sowie ein Spender für Einmalpapierhandtücher an der Spüle.

Folgende Kontrollbereiche wiesen keine Mängel auf:

Büro, Gefrierraum, Lager, Umkleideraum