



Stadt Leipzig

Der Oberbürgermeister

Stadt Leipzig • Amt 56 • 04092 Leipzig

**Veterinär- und
Lebensmittelaufsichtsamt (VLA)
Abt. Lebensmittelüberwachung**

Besucheranschrift:
Theodor-Heuss-Str. 43, 04328 Leipzig

Bearbeiter/-in: [REDACTED]

Aktenzeichen: VIG / 21 / 010

Tel.: 0341 123-37 [REDACTED]
Fax: 0341 123-37 [REDACTED]
E-Mail: veterinaeramt@leipzig.de

Ihre Zeichen/Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen
56.26.08 – HS/FW

Datum
31. März 2021

**Gesetz zur Verbesserung der gesundheitsbezogenen Verbraucherinformation
(Verbraucherinformationsgesetz - VIG)**

Hier: Übersendung der beantragten Informationen

Sehr geehrte [REDACTED]

mit Grundbescheid vom heutigen Tag wurde über Ihren Antrag nach dem Verbraucherinformationsgesetz entschieden. Da der betroffene Lebensmittelunternehmer einer Weitergabe der beantragten Daten zugestimmt hat, sind die gesetzlichen Voraussetzungen erfüllt, Ihnen den Zugang zu den von Ihnen ersuchten Informationen zu gewähren.

Die inhaltliche Richtigkeit der Informationen ist nicht überprüft worden, soweit es sich nicht um personenbezogene Daten handelt. Der informationspflichtigen Stelle sind Hinweise auf Zweifel an der Richtigkeit nicht bekannt (§ 6 Absatz 3 VIG).

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass die übersandten Informationen sensible Daten darstellen.

Wie Sie dem bisherigen Schriftverkehr entnehmen konnten, hat sich das VLA aus rechtlichen Gründen bewusst dafür entschieden, Ihnen die beantragten Informationen ausschließlich postalisch zur Verfügung zu stellen. Eine Einstellung / ein Upload der Daten auf der Online-Plattform, über die der Antrag gestellt wurde, steht uns als Behörde nach unserer Auffassung nicht zu.

Im Rahmen der uns bisher bekannten verwaltungsgerichtlichen Entscheidungen zu Auskunftsverfahren wie diesem wird durch Gerichte festgestellt, dass zivilrechtliche Folgen einer Veröffentlichung der Daten im Internet durch die Antragstellerin / den Antragsteller zumindest nicht ausgeschlossen sind.

Die schriftliche Auskunft wird wie folgt erteilt:

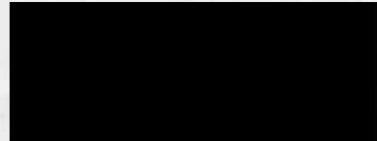
Die letzten beiden Kontrollen der Betriebsstätte „McDonald’s, Handelsstr. 1, 04356 Leipzig“ fanden am 11.07.2019 und am 25.09.2020 statt.

Nicht zugelassene Abweichungen im Sinne von § 2 Absatz 1 Nummer 1 VIG wurden bei den vorgenannten Kontrollen festgestellt. Die Kontrollberichte sind in Kopie beigelegt. Dabei wurden personenbezogene Daten und Informationen, die sich nicht auf Daten im Sinne von § 2 Absatz 1 Nummer 1 VIG beziehen, unkenntlich gemacht. Es besteht kein Rechtsanspruch auf Weiterleitung dieser Daten.

Mit freundlichen Grüßen
im Auftrag



Abteilungsleiter



Anlagen
Kontrollberichte in Kopie

Kontrollbericht

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 9 der VO (EG) Nr. 882/2004

Kontrolldatum: 11.07.2019

Seite 1 von 2

Kontrollobjekt:

<p>Betrieb: McDonald's Restaurant Seehausen Handelsstr. 1 04356 Leipzig</p>	<p>kontrollierende Behörde: Stadt Leipzig Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt 04092 Leipzig Tel.: 0341 / 123-37 ████ Fax: 0341 / 123-37 ████ Email: veterinaeramt@leipzig.de</p>
---	--

Kontrollart:
planmäßige Routinekontrolle am: 11.07.2019 von: 11:15 Uhr bis:

Betriebsräume/-bereiche:
 Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Küche, Anlieferungsbereich, Lagerraum, Spülküche, Umkleideraum, Kühlzelle, Tiefkühlzelle

Kontrollpunkte:

<input checked="" type="checkbox"/> Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle <input type="checkbox"/> HACCP (einschließlich Dokumentation) <input type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit (einschließlich Dokumentation) <input type="checkbox"/> Reinigung/Desinfektion (einschließlich Dokumentation) <input checked="" type="checkbox"/> Ausbildung/Schulung Personal (einschließlich Dokumentation) <input checked="" type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung (einschließlich Dokumentation) <input type="checkbox"/> Dokumentation	<input type="checkbox"/> Hygiene allgemein (Räume, Geräte, Personal) <input type="checkbox"/> Zusammensetzung-nicht mikrob. <input type="checkbox"/> Kennzeichnung/Aufmachung <input type="checkbox"/> andere Kontrollpunkte (z. B. Verweigerung der Duldungs- und Mitwirkungspflicht und sonstige nicht bereits definierte Punkte)
---	--

Feststellungen/Mängel/Anordnungen:			
Betriebsstätte (allgemein)	V	Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle	<input type="checkbox"/>		
Ausbildung/Schulung Personal	<input type="checkbox"/>		
Schädlingsbekämpfung	<input checked="" type="checkbox"/>	- starker Fliegenbefall im Verkaufsbereich und Umkleideraum, dieser ist geöffnet zur Küche - 3 Motten(große) im Lagerbereich gesichtet=> eine Schädlingsbekämpfungsfirma wurde schon beauftragt	
Küche	V	Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
Reinigung/Desinfektion	<input checked="" type="checkbox"/>	- schwarzer Wandbereich im Verkauf reinigungsbedürftig, mit Fliegenkot verschmutzt - Handbrause an der Spüle schmutzig - Kaffeetassen teilweise schlecht gereinigt, mit dunkeln Belägen versehen	

Maßnahmen:
 Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel

Kontrollbericht

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 9 der VO (EG) Nr. 882/2004

Kontrolldatum: 11.07.2019

Seite 2 von 2

Kontrollobjekt

- Lichtbilder angefertigt Proben entnommen Eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt
...
 Merkblätter ausgehändigt:

Anmerkungen:

Im Rahmen der Kontrolle wurde das Merkblatt zur Datenschutzgrundverordnung zur Kenntnis übergeben. Wir geben Ihnen Gelegenheit, im Rahmen Ihrer Sorgfaltspflicht die o. g. Mängel zu beheben.

Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):

Eine Ausfertigung des Kontrollberichts habe ich erhalten.

Verantwortliche(r)/
Beauftragte(r):

Unterschrift: _____

Anwesende(r):

Unterschrift: _____

Kontrolle durch:

Begleitpersonal:

Kontrollleurin/Kontrollleur:

Lebensmittelkontrolleurin

Unterschrift: _____

Kontrollbericht

Kontrolldatum: 25.09.2020

Seite 1 von 2

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 13 der VO (EU) 2017/625

Kontrollierter Betrieb: [Redacted] McDonald's Restaurant Seehausen Handelsstr. 1 04356 Leipzig	Kontrollierende Behörde: Stadt Leipzig Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt 04092 Leipzig Tel.: 0341 / 123-37 [Redacted] Fax: 0341 / 123-37 [Redacted] E-Mail: veterinaeramt@leipzig.de
---	---

Kontrollart:
planmäßige Routinekontrolle am: 25.09.2020 von: 10:45 Uhr bis: 12:00 Uhr

Betriebsräume/-bereiche:
 Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Reinigung Tablett, Küche, Anlieferungsbereich, Lagerraum, Spülküche, Umkleieraum, Kühlzelle, Tiefkühlzelle

Kontrollpunkte:

<input checked="" type="checkbox"/> Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle	<input checked="" type="checkbox"/> Ausbildung/Schulung Person	<input checked="" type="checkbox"/> Hygiene allgemein
<input checked="" type="checkbox"/> HACCP	<input checked="" type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung	<input type="checkbox"/> Zusammensetzung-nicht mikrob.
<input checked="" type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit	<input checked="" type="checkbox"/> Dokumentation	<input checked="" type="checkbox"/> Kennzeichnung/Aufmachung
<input checked="" type="checkbox"/> Reinigung/Desinfektion		<input type="checkbox"/> andere Kontrollpunkte

Feststellungen/Mängel/Anordnungen:

Betriebsstätte (allgemein)	V	zu beheben bis
<i>Ausbildung/Schulung Personal</i> [Redacted]	<input type="checkbox"/>	
<i>Schädlingsbekämpfung</i> [Redacted]	<input type="checkbox"/>	
Reinigung Tablett	V	zu beheben bis
<i>Reinigung/Desinfektion</i> Die Spülmaschine war in den Randbereichen mit rötlichen Belägen verunreinigt.	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lagerraum	V	zu beheben bis
<i>Hygiene allgemein</i> Im Lagerbereich war ein stark fäkaler Geruch wahrnehmbar. Eine erneute Spülung wurde empfohlen. Im Gang der Lagerräume war eine Revisionsklappe offen. Nach Aussage von [Redacted] hält die Klappe nicht mehr.	<input checked="" type="checkbox"/>	
<i>Reinigung/Desinfektion</i> Stellenweise waren Gespinste in den Lagerbereichen sichtbar. Der Bereich hinter der Multiplex Anlage war verschmutzt.	<input checked="" type="checkbox"/>	
Spülküche	V	zu beheben bis
<i>Hygiene allgemein</i> Es waren unverschlossene Dübellöcher sichtbar.	<input checked="" type="checkbox"/>	
<i>Reinigung/Desinfektion</i> Die Brause an der Vorspüle war verschmutzt.	<input checked="" type="checkbox"/>	
Kühlzelle	V	zu beheben bis
<i>Reinigung/Desinfektion</i> Die Eckbereiche waren mit Altschmutz verunreinigt.	<input checked="" type="checkbox"/>	

Maßnahmen:
 Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel

319018

Kontrollbericht

Kontrolldatum: 25.09.2020

Seite 2 von 2

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 13 der VO (EU) 2017/625

- Lichtbilder angefertigt Proben entnommen Eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt
- Merkblätter ausgehändigt:

Anmerkungen:

Wir geben Ihnen Gelegenheit, im Rahmen Ihrer Sorgfaltspflicht die o. g. Reinigungsmängel zu beheben und bitten diesbezüglich um Rückmeldung bis zum 02.10.2020.

An der Kontrolle hat mitgewirkt.

Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):

Eine Ausfertigung des Kontrollberichts habe ich erhalten.

Verantwortliche(r)
Beauftragte(r):

Unterschrift:

Anwesende(r):

Unterschrift: _____

Kontrolle durch:

Begleitpersonal:

Kontrollleurin/Kontrollleur:

Lebensmittelkontrolleurin
Unterschrift: