LANDRATSAMT
BODENSEEKREIS

Landratsamt Bodenseekreis • 88041 Friedrichshafen

[redacted]

Dezernat/Amt 1/Veterinäramt
Gebäude Albrechtstraße 67

Name [redacted]
Zimmer-Nr. [redacted]
Telefon 07541 204-[redacted]
Telefax 07541 204-[redacted]
E-Mail vet@bodenseekreis.de
Aktenzeichen 11-5472

Datum 07.04.2021

Ihr Antrag gemäß § 2 Verbraucherinformationsgesetz (VIG) vom 08.02.2021
Betrieb: Regenbogen-Imbiss, Eisenbahnstraße 18, 88085 Langenargen
hier: Übersendung der beantragten Informationen

Sehr geehrte [redacted]

wie mit der Entscheidung vom 18.03.2021 mitgeteilt, erhalten Sie anbei die beantragten Informationen (Kontrollberichte) zu o.g. Betrieb.

Hinweis:

Die VIG-Auskunft dient dem privaten Gebrauch des Antragstellers. Die weitere Verwendung erhaltener Informationen wird durch das VIG nicht geregelt. Eine Weiterverwendung bzw. Weitergabe der Informationen oder Veröffentlichung erfolgt daher in eigener Verantwortung, wobei dabei das geltende Recht zu beachten ist. Im Hinblick auf die mit der Informationsplattform „Topf Secret" verbundene kontroverse Diskussion können wir den Antragsteller nur vorsorglich darauf hinweisen, dass er, wie bei allen Meinungsäußerungen über Dritte, von diesen rechtlich auf Unterlassung in Anspruch genommen werden kann. Die Beantwortung der Rechtsfrage, ob derartige Ansprüche im Einzelfall gerechtfertigt sind, liegt nicht im Aufgabenbereich der Verwaltung und ist daher auch nicht Gegenstand der vorliegenden behördlichen Auskunft. Im Rechtsverhältnis zwischen den Beteiligten liegt die rechtsverbindliche Klärung solcher Rechtsfragen bei den zuständigen Gerichten (Zivilgerichte).

Mit freundlichen Grüßen

[redacted]

Anlage
Zwei Kontrollberichte

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 07.11.2019 , planmäßige Routinekontrolle

Durchgeführt von		Amt/Dienststelle	LRA Bodenseekreis

Betriebsdaten			
Betrieb	Regenbogen Imbiss / Yildirim GbR	Registrierung / Zulassung	
Kennzeichen			
Nachname			
Vorname			
Teilort			
Ort	D-88085 Langenargen		
Straße	Eisenbahnstr. 18		
Öffnungszeit		Ruhetage	
Nummern			

Lebensmittelbetriebsarten		
Gattung	Betriebsart	Kontrolliert = X
Dienstleistungsbetriebe	Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung	X

Kontrollpunkte und Verstöße			
Nr.	Kontrollbereich	Verstoß gegen	Gewichtung
1.	**Hygiene allgemein (Betriebshygiene)**		
	Lagerbereich beim Personal-WC: - Gefriertruhe muss abgetaut und gereinigt werden - Zum Vorraum des Personal-WC fehlt eine Tür Kühlraum: - Trennung reine/unreine Lebensmittel mangelhaft - Ventilator des Kühlgerätes verschmutzt - Kühltruhe stark vereist - Im Bereich des Kühlraums und der Kühltruhe sind die Wände teilweise beschädigt Verkaufsbereich: - Oberes Teil des Backofens verschmutzt - Theke Schöpfteil stark veraltet - Am Handwaschbecken fehlt Warmwasser - Bodenbereich unter den Arbeitsgeräten verschmutzt - Abzugsbereich am Filter verschmutzt		Artikel 4 Abs. 1 VO (EG) 852/2004 i.V.m. Anhang II Kapitel I Ziffer 1 und 4, Kapitel II Ziffer 1a und 1b, Kapitel V Ziffer 1a und Kapitel IX Ziffer 2 und 3.	

Maßnahmen		
Datum	Maßnahme	Stand
07.11.2019	Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel	

ausgehändigte Merkblätter:

Bemerkung (Kontrolle): Bei der darauffolgenden Kontrolle am 11.12.2020 waren die o.g. Mängel teilweise beseitigt.

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 11.12.2020, planmäßige Routinekontrolle

Durchgeführt von		**Amt/Dienststelle**	**LRA Bodenseekreis**

Betriebsdaten			
Betrieb	**Regenbogen Imbiss / Yildirim GbR**	**Registrierung / Zulassung**	
Kennzeichen			
Nachname			
Vorname			
Teilort			
Ort	**D-88085 Langenargen**		
Straße	**Eisenbahnstr. 18**		
Öffnungszeit		**Ruhetage**	
Nummern			

Lebensmittelbetriebsarten		
Gattung	**Betriebsart**	**Kontrolliert = X**
Dienstleistungsbetriebe	Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung	X

Kontrollpunkte und Verstöße			
Nr.	**Kontrollbereich**	**Verstoß gegen**	**Gewichtung**
1.	**Hygiene allgemein (Betriebshygiene)**		
	- Dichtungen der Kühlschränke verunreinigt - Theke im Inneren verunreinigt - Schneidebrett teilweise schadhaft - Einlegetuch (Brotkorb) verunreinigt - Kühlleiste teilweise verunreinigt - Keine Handseife und Einweghandtücher vorhanden - Bodenreinigung unter den Möbeln ungenügend - Lagerreinigung ungenügend - Teigkneter verunreinigt - Ventilator im Kühlraum verschimmelt - TK-Truhe stark vereist	Art. 4 Abs. 1 VO (EG) 852/2004 i.V.m. Anhang II Kapitel I Ziffer 1 und 4, Kapitel II Ziffer 1a, Kapitel V Ziffer 1a	
2.	**Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Bau**		
	- Theke teilweise schadhaft	Art. 4 Abs. 1 VO (EG) 852/2004 i.V.m. Anhang II Kapitel I Ziffer 1	
3.	**Hygiene allgemein (Betriebshygiene), konzeptionell**		
	- Handwaschbecken zugestellt - Keine Trennung von reinen und unreinen Lebensmitteln im Kühlhaus - Angegrillter Spieß im Kühlraum - Trockenlager unsortiert, Gelber Sack im Lager - Personaltoilette steht offen	Art. 4 Abs. 1 VO (EG) 852/2004 i.V.m. Anhang II Kapitel I Ziffer 2a und 3, Kapitel VI Ziffer 1, Kapitel IX Ziffer 2 und 3	

Maßnahmen

Datum	Maßnahme	Stand
11.12.2020	Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel, Grundreinigung	

ausgehändigte Merkblätter:

Bemerkung (Kontrolle): Aufgrund der Umstände wird davon ausgegangen, dass o.g. Mängel beseitigt wurden.