



Stadt
Mönchengladbach
Der Oberbürgermeister

Fachbereich
Verbraucherschutz und Tiergesundheit
Am Mevissenhof 42
41068 Mönchengladbach
<http://www.moenchengladbach.de>
e-mail:
Veterinaeramt@moenchengladbach.de

Stadtverwaltung · FB 39 · 41050 Mönchengladbach



Zimmer 205
Telefon 0 21 61/25- 2835
Telefax 0 21 61/25-2849
Öffnungszeiten:
die - fr 9.00 - 12.00 Uhr
die + mi 14.00 - 15.00 Uhr

Ihr Zeichen/Ihr Schreiben

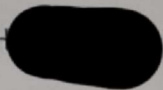
Mein Zeichen

Datum

02.060.10.
39.03.01.2/2021

14.04.2021

Amtliche Lebensmittelüberwachung
Ihr Antrag auf Informationsgewährung nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)

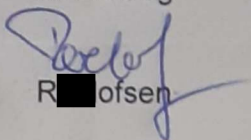
Sehr geehrter Herr 

mit Bescheid vom 23.03.2021 habe ich Ihrem Antrag vom 19.02.2021 auf Zugang zu Informationen nach dem VIG entsprochen. Hiermit erteile ich Ihnen folgende Information:

Die beiden letzten lebensmittelrechtlichen Betriebsprüfungen in dem Betrieb Bäckerei Schollin GmbH & Co.KG, Viersener Str. 234, 41063 Mönchengladbach fanden am 09.05.2018 und 09.06.2020 statt.

Bei beiden Kontrollen wurden Mängel festgestellt. Diese können Sie den beigefügten (anonymisierten) Kontrollberichten entnehmen.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag


R. Rosen

Anlage

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 09.05.2018 , planmäßige Routinekontrolle

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle

Stadt Mönchengladbach

Betriebsdaten

Betrieb **Bäckerei Schollin GmbH & Co. KG**
 Kennzeichen **2340MG**
 Nachname **Schollin**
 Vorname **Thomas**
 Teilort **Windberg**
 Ort **D-41063 Mönchengladbach**
 Straße **Viersener Str. 234**
 Öffnungszeit
 Nummern

Registrierung /
Zulassung

Ruhetage

Lebensmittelbetriebsarten

Gattung	Betriebsart	Kontrolliert = X
Hersteller die im Wesentlichen auf der Stufe des Einzelhandels verkaufen	Bäckerei	
Einzelhändler	Bäckereifiliale und (eigenständige) - verkaufsabteilung	X

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.	Kontrollbereich	Verstoß = X	Gewichtung
1.	sachfremde Kontrollpunkte/Verstöße, Leer 1 - sachfremde Verstöße	Kühlraum 2	X
	Schwarzsimmel am Tauwasserabfluss Pailassenkühlung.		
2.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Dunstabzugsanlage oberhalb verunreinigt	Verkaufsraum	X
	Die Dunstabzugsanlage war außen mit einem Belag aus Fett und Staub verunreinigt.		

Maßnahmen

Datum	Maßnahme	Stand
09.05.2018	mündliche Belehrung	abgeschlossen (beendet, erledigt, durchgesetzt, bezahlt, verurteilt ...)

ausgehändigte Merkblätter:

Bemerkung (Kontrolle):

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 09.06.2020 , planmäßige Routinekontrolle

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle

Stadt Mönchengladbach

Betriebsdaten

Betrieb **Bäckerei Schollin GmbH & Co. KG**
 Kennzeichen **2340MG**
 Nachname **Schollin**
 Vorname **Thomas**
 Teilort **Windberg**
 Ort **D-41063 Mönchengladbach**
 Straße **Viersener Str. 234**
 Öffnungszeiten
 Nummern

Registrierung /
Zulassung

Ruhetage

Lebensmittelbetriebsarten

Gattung	Betriebsart	Kontrolliert = X
Hersteller die im Wesentlichen auf der Stufe des Einzelhandels verkaufen	Bäckerei	
Einzelhändler	Bäckereifiliale und (eigenständige) - verkaufsabteilung	X

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.	Kontrollbereich	Verstoß = X	Gewichtung
1.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand verunreinigt Bodenbereich (Mehrzahl)	Verkaufsraum X	
	Die Wände waren teilweise im Bodenbereich verunreinigt.		
2.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Fußboden Randbereiche verunreinigt	Verkaufsraum X	
	Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.		
3.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand verunreinigt Bodenbereich (Mehrzahl)	Vorbereitungsraum / bereich X	
	Die Wände waren teilweise im Bodenbereich verunreinigt.		
4.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Fußboden Randbereiche verunreinigt	Vorbereitungsraum / bereich X	
	Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.		
5.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Backofen war verunreinigt	Vorbereitungsraum / bereich X	
	Der Backofen war verunreinigt.		
6.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand verunreinigt Bodenbereich (Mehrzahl)	Vorbereitungsraum / bereich - Imbiss X	
	Die Wände waren teilweise im Bodenbereich verunreinigt.		

7. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Fußboden Randbereiche verunreinigt
8. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand verunreinigt Bodenbereich (Mehrzahl)

Vorbereitungsraum / Bereich - Imbiss

Spülküche

X

Die Wände waren teilweise im Bodenbereich verunreinigt.

9. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Fußboden Randbereiche verunreinigt

Spülküche

X

Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.

Maßnahmen

Datum	Maßnahme	Stand
09.06.2020	mündliche Belehrung	abgeschlossen (beendet, erledigt, durchgesetzt, bezahlt, verurteilt ...)

ausgehändigte Merkblätter:

Bemerkung (Kontrolle):