



Der Oberbürgermeister

Stadtverwaltung Offenbach · Amt 59 · 63061 Offenbach am Main

Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz

Abteilung LMÜ

Rathaus
Berliner Straße 100
Telefon +49 (0) 69 8065
Telefax +49 (0) 69 8065
veterinaeramt@offenbach.de

Ihr Zeichen, Ihr Schreiben vom
#216550 24.03.2021

Datum, unser Zeichen
28.04.2021, (59) 20a02- 146 -/21 Gr

**Amtliche Lebensmittelüberwachung;
Informationsgewährung nach Verbraucherinformationsgesetz (VIG)
Bekanntgabe der Entscheidung über die Informationsgewährung
nach § 5 Abs. 2 S. 3 VIG**

B E S C H E I D

Sehr geehrter*e Antragsteller*in,

nach Prüfung Ihres Antrags vom 24.03.2021 auf Informationserteilung nach VIG haben wir uns für die Übermittlung der angeforderten Informationen entschieden.

Diese Entscheidung wurde dem betroffenen Lebensmittelunternehmer bekanntgegeben und er wurde dazu angehört.

Die Information erhalten Sie in Form der zwei letzten Kontrollberichte des Betriebes

Soupreme Burger, Frankfurter Str. 70, 63067 Offenbach

Diese Art der Informationsgewährung erfüllt das berechtigte Interesse des Verbrauchers an den behördlich festgestellten nicht zulässigen Abweichungen von Anforderungen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches im Sinne des VIG, wonach die Informationen nach §6 Abs. 1 Satz 4 VIG für die Verbraucherinnen und Verbraucher verständlich dargestellt werden sollen.

Haus- und Paketanschrift:
Berliner Straße 100
63065 Offenbach am Main

Sprechzeiten:
Montag – Freitag 08:30 – 12:00 Uhr; 13:00 – 15:00 Uhr
Freitag 08:30 – 13:00 Uhr - nur nach telefonische
Vereinbarung

Bankverbindung:
Städtische Sparkasse Offenbach
Bankleitzahl: 505 500 20 · Kontonummer: 10758

Bus und Bahn: Marktplatz
S-Bahn: S1, S2, S8, S9
Bus: 101, 103, 104, 105, 106, 108, 120

IBAN: DE79 5055 0020 0000 0107 58
SWIFT/BIC: HELADEF1OFF

Rechtsbehelfsbelehrung

Gegen diesen Bescheid kann innerhalb eines Monats nach Zustellung schriftlich oder zur Niederschrift beim Oberbürgermeister der Stadt Offenbach a.M. -Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz-, Berliner Str. 100, 63065 Offenbach, Widerspruch eingelegt werden.

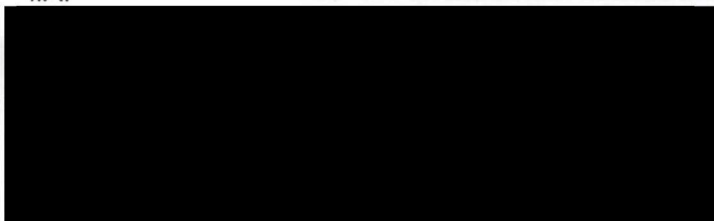
Wird der Widerspruch schriftlich eingelegt, wird die Frist nur gewahrt, wenn der Widerspruch innerhalb der oben genannten Frist beim Oberbürgermeister der Stadt Offenbach a.M. -Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz-, Berliner Str. 100, 63065 Offenbach, eingeht.

Rechtsgrundlage: §§ 69, 70 Verwaltungsgerichtsordnung (VwGO)

Hinweis: Wir möchten darauf hinweisen, dass eine Widerspruchseinlegung auf elektronischem Wege im Hinblick auf die Anforderungen des Signaturgesetzes (BGBl. I 2001, 876) derzeit nicht möglich ist.

Mit freundlichen Grüßen

i.A.



Haus- und Paketanschrift:

Berliner Straße 100
63065 Offenbach am Main

Sprechzeiten:

Montag – Freitag 08:30 – 12:00 Uhr; 13:00 – 15:00 Uhr
Freitag 08:30 – 13:00 Uhr - nur nach telefonische
Vereinbarung

Bankverbindung:

Städtische Sparkasse Offenbach
Bankleitzahl: 505 500 20 · Kontonummer: 10758

Kontrollbericht

der aml. Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39, 42 LFGB

Der Oberbürgermeister der Stadt
Offenbach, Berliner Str. 60, 63065 Offenbach am Main

Soüpreme, Die Suppenbar
Frankfurter Str. 70
63067 Offenbach am Main

Kontrollierende Behörde:

Der Oberbürgermeister der Stadt
Offenbach - Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Berliner Str. 60
63065 Offenbach am Main
Tel.: 069 8065- [REDACTED] Fax: 069 8065 - [REDACTED]
E-Mail: [REDACTED]

Datum: 04.08.2020 Uhrzeit: 12:15

| | |
|---|--|
| Kontrollart: planmäßige Routinekontrolle Betriebsarten: Speisegaststätte | Anwesende Personen: [REDACTED] |
|---|--|

| |
|--|
| Betriebsräume/-bereiche: Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Produktion Nicht Kontrolliert: Gesamtbetrieb |
|--|

| | | | | |
|------------------------|--|--|--|--|
| Kontrollpunkte: | <input checked="" type="checkbox"/> Hygienemanagement | <input type="checkbox"/> HACCP | <input checked="" type="checkbox"/> Reinigung/Desinfektion | <input checked="" type="checkbox"/> Personalschulung |
| | <input checked="" type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung | <input type="checkbox"/> Dokumentation | <input type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit | |
| | <input checked="" type="checkbox"/> Hygiene allg. | <input type="checkbox"/> Zusammensetzung | <input checked="" type="checkbox"/> Kennzeichnung/Aufmachung | <input checked="" type="checkbox"/> andere |

Bei der Kontrolle Ihres Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt:
Es wurden folgende Mängel festgestellt:

| | |
|---|-------------------------------|
| Betriebsstätte (allgemein) Hygiene (Hygienemanagement/Betriebliche Eigenkontrolle) Im Lager befanden sich Spinnenweben an Decke und Wänden. <i>Behebung: Die Spinnenweben sind zu entfernen.</i> (VO (EG) Nr. 852/2004) | Frist: unverzüglich |
|---|-------------------------------|

| | |
|---|-------------------------------|
| Betriebsstätte (allgemein) Kennzeichnung/Aufmachung Bei der Bezeichnung der Lebensmittel in der Speise- und Getränkekarte bzw. im Preisverzeichnis fehlten die Hinweise auf die enthaltenen Allergene. <i>Behebung: Bei der Bezeichnung der Lebensmittel in der Speise- und Getränkekarte bzw. im Preisverzeichnis ist auf die Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, in hervorgehobener Weise hinzuweisen.</i> § 4 Abs. 2 Nr. 1 LMIDV i.V.m. Abs. 3 (LMIDV) | Frist: unverzüglich |
|---|-------------------------------|

| | |
|---|-------------------------------|
| Betriebsstätte (allgemein) andere Verstöße Es wurde keine Bescheinigungen des Gesundheitsamtes über die Durchführung der Infektionsschutz-Erstbelehrung bzw. keine vor dem 01.01.2001 ausgestellten Gesundheitszeugnisse vorgelegt werden. <i>Behebung: Die Erstbelehrungsbescheinigungen sind im Betrieb auf Verlangen vorzulegen.</i> § 43 Abs. 1 IfSG (IfSG) | Frist: unverzüglich |
|---|-------------------------------|

| | |
|--|-------------------------------|
| Betriebsstätte (allgemein) Hygiene allg. (Betriebshygiene) Im Kühlraum, als auch im TK-Raum wurden Lebensmittel auf dem Boden gelagert. Im Kühlraum wurden reine und unreine Lebensmittel nebeneinander aufbewahrt. <i>Behebung: Die Lebensmittel sind getrennt voneinander und nicht auf dem Boden zu lagern.</i> (LMHV) | Frist: unverzüglich |
|--|-------------------------------|

| | |
|---|-------------------------------|
| Betriebsstätte (allgemein) andere Verstöße | Frist: unverzüglich |
|---|-------------------------------|

| | |
|---|-----------------------------|
| Produktion Hygiene allg. (Betriebshygiene) In den Wänden befanden sich nicht verschlossene Dübellöcher, sowie eine offene Steckdose. Außerdem sind der Türrahmen zur Küche und die Wand neben dem Speckschneider zu renovieren <i>Behebung: Die Dübellöcher und die offene Steckdose sind zu verschließen. Der Türrahmen und die Wand sind zu</i> | Frist: 08.11.2020 |
|---|-----------------------------|

Kontrollbericht

der aml. Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39, 42 LFGB

Der Oberbürgermeister der Stadt
Offenbach, Berliner Str. 100, 63065 Offenbach am Main

Soupreme, Die Suppenbar
Frankfurter Str. 70
63067 Offenbach am Main

Kontrollierende Behörde:

Der Oberbürgermeister der Stadt
Offenbach - Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Berliner Str. 100
63065 Offenbach am Main
Tel.: 069 8065- [REDACTED] Fax: 069 8065 - [REDACTED]
E-Mail: [REDACTED]

Datum: 10.02.2021

Uhrzeit: 15:30

Kontrollart: Nachkontrolle
Betriebsarten: Speisegaststätte

Anwesende Personen:
[REDACTED]

Betriebsräume/-bereiche:
Nicht Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Gesamtbetrieb, Produktion

Kontrollpunkte:

| | | | |
|---|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> Hygienemanagment | <input type="checkbox"/> HACCP | <input type="checkbox"/> Reinigung/Desinfektion | <input type="checkbox"/> Personalschulung |
| <input type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung | <input type="checkbox"/> Dokumentation | <input type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit | |
| <input type="checkbox"/> Hygiene allg. | <input type="checkbox"/> Zusammensetzung | <input type="checkbox"/> Kennzeichnung/Aufmachung | <input type="checkbox"/> andere |

Bei der Kontrolle Ihres Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt:
Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt.

Frist:

Lichtbilder wurden angefertigt Merkblätter ausgehändigt:
 Proben wurden entnommen

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

Mir wurde mitgeteilt, dass mit einem Ordnungswidrigkeitsverfahren gerechnet werden muss, insbesondere wenn die Beanstandung nicht bis zum fristgerechten Termin beseitigt worden ist.
 Ich bin informiert worden, dass eine kostenpflichtige Nachkontrolle folgt.

Anwesendes Behördenpersonal:

Ansprechpartner: [REDACTED]
 Unterschrift nicht geleistet

Name: Torsten Dahmer
Dienststellung: Lebensmittelkontrolleur

Unterschrift: _____

Unterschrift: _____