



Der Städteregionsrat

A 39
Amt für Verbraucherschutz,
Tierschutz u. Veterinärwesen

Dienstgebäude
Carlo-Schmid-Str. 4
52146 Würselen

Telefon Zentrale
0241 / 5198-0

Telefon-Durchwahl
0241 / 5198 [REDACTED]

Telefax
02405 / 95018

E-Mail
[REDACTED]@staedteregion-
aachen.de

Auskunft erteilt
Frau Schlein

Aktenzeichen
(bitte immer angeben)
217980

Datum
15.06.2021

Telefax Zentrale
02405 / 95018

Bürgertelefon
0800 / 5198 000

Internet
www.staedteregion-aachen.de

Bankverbindungen
Sparkasse Aachen
BLZ 390 500 00
Konto 304 204
BIC AACSD33
IBAN DE2139050000
0000304204

Postgirokonto
BLZ 370 100 50
Konto 1029 86-508 Köln
BIC PBNKDEFF
IBAN DE5237010050
0102986508

Erreichbarkeit
Buslinien 1 und 16 bis Haltestelle
Straßenverkehrsamt

* Elektronischer Zugang zur
StädteRegion Aachen
Bitte beachten Sie die Hinweise
unter www.staedteregion-aachen.de/eZugang

**Vollzug des Gesetzes zur Verbesserung der gesundheitsbezogenen
Verbraucherinformation (Verbraucherinformationsgesetz-VIG)**

Ihr Antrag vom 11.04.2021 nach dem
Verbraucherinformationsgesetz zum Betrieb:

Imbiss Nazar-Grill, Kleikstr. 3, 52134 Herzogenrath

Sehr geehrter Herr [REDACTED]

mit Antrag vom 11.04.2021 beehrten Sie die Herausgabe folgender
Informationen nach § 2 Abs. 2 VIG zum o. g. Betrieb.

1. Wann haben die beiden letzten lebensmittelrechtlichen
Betriebsüberprüfungen im o.g. Betrieb stattgefunden?
2. Kam es hierbei zu Beanstandungen? Falls ja, beantragten Sie
die Herausgabe der entsprechenden Kontrollberichte.

Bezüglich Ihrer o.a. Anfrage teile ich Ihnen mit, dass die letzten
beiden amtlichen Kontrollen vor Antragstellung am 21.06.2018 und
06.11.2019 stattgefunden haben und übersende Ihnen
wunschgemäß die Kontrollberichte zu den o. g. Routinekontrollen.

Wie bereits mit vorangegangenem Schreiben angekündigt, kann
Ihrem Wunsch, die angefragten Informationen in elektronischer
Form (E-Mail) zu erhalten, nicht entsprochen werden. Ein
rechtssicherer Nachweis für den Zugang der angefragten
Informationen kann mit der Übersendung per E-Mail nur mit einer
qualifizierten elektronischen Signatur erfolgen. Da diese

Kontrollbericht

Zeichen/Datum:

Standort

Nazar Grill

Kleikstr. 3

52134 Herzogenrath

Datum : 06.11.2019

Bei der Überprüfung wurden folgende Mängel festgestellt:

Lager-/Vorbereitungsraum:

1. Die Fußbodenfugen waren stellenweise stark vertieft, sodass sich bereits Schmutz in den Vertiefungen angesammelt hatte.
2. Oberhalb von der Kühlzelle waren Kabel nicht ordnungsgemäß verlegt worden. Hier war eine leichte und angemessene Reinigung nicht möglich.
3. An einem Resopalschrank, rechts von der Kühlzelle, waren die Schubladen im Inneren stark abgestoßen.
4. Über dem Resopalschrank befand sich ein kleineres unverschlossenes Loch.
5. Es wurden stark abgenutzte Schneidebretter aus Holz vorgefunden.
6. Diverse verschmutzte Reinigungsgeräte wurden offen im Raum gelagert.
7. Eine Doppelsteckdose hinter der Mikrowelle war verschmutzt.
8. Die Silikondichtung im Bereich der Doppelspüle war verschmutzt und teils verschimmelt.
9. Die Wand unterhalb der Doppelspüle sowie das Abflussrohr waren verunreinigt.
10. Das Handwaschbecken war zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht betriebsbereit. Das Abflussrohr war abmontiert worden.
11. Selbst hergestellte Hackfleischprodukte waren ohne ein Einfrierdatum eingefroren worden.
12. Die Dichtung am Fußbodenrand war umlaufend verschmutzt.
13. Unreine Getränkekästen wurden im Raum gelagert. Ebenso unreine Transportkartonagen.
14. Arbeitskleidung wurde unhygienisch aufbewahrt.
15. Das seitliche Lüftungsgitter an einer Gefriertruhe war ausgebrochen.
16. Im Durchgang zum Flur lagen Fliesenausbrüche vor.
17. Auf einer Verteilerdose fehlte eine Abdeckung.

Kühlzelle:

18. Das Schutzgitter des Kühlaggregates war verschmutzt.

19. In den Wänden befanden sich unverschlossene Löcher.
20. Kartonagen mit Rotkohl und Weißkohl wurden gemeinsam mit nicht ausreichend abgedeckten zubereiteten Lebensmitteln gelagert.

Vorderer Imbissbereich:

21. Die Entnahmespender für Seife und Papier waren verschmutzt.
22. Die Silikondichtung des Handwaschbeckens war verschimmelt.
23. Der Resopalunterschrank des Handwaschbeckens war beschädigt.
24. Die Armatur des Handwaschbeckens war lose.
25. Im Inneren eines Kühlmöbels war der hintere Wandbereich verschmutzt.
26. Fußboden und Wandfläche hinter der Kochzeile waren hochgradig verfettet.

Kennzeichnung:

Es erfolgte nur eine stichprobenartige Prüfung.

27. Die im Gebrauch befindliche Lebensmittelzubereitung (Puma) wurde als Weißkäse ausgelobt.
28. Die Zuordnung der Allergene war unvollständig.
29. Den Allergenen war das Wort „Enthält“ nicht vorangestellt.

Eigenkontrollen:

Schriftlich dokumentierte Eigenkontrollen wurden nicht geführt.

Garage:

Eine Garage wurde zur Abfalllagerung genutzt und befand sich baulich und hygienisch in desolatem Zustand.

20. Unverhüllte Lebensmittel wurden nicht lebensmittelechten Behältnissen aufbewahrt.

Imbissbereich:

21. Der Unterschrank des Handwaschbeckens war im Inneren stark verschmutzt.
22. Die Armatur des Handwaschbeckens war lose.

Kennzeichnung:

23. Abweichungen von der allgemeinen Verkehrsauffassung wurden nicht ausreichend kenntlich gemacht.

Infektionsschutzgesetz:

24. Für den Mitarbeiter Herrn XXXX XXXX, XXXXXstr. XX, XXXXX XXXXXXXX (Geb.-Datum XX.XX.XX) konnte keine Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt vorgelegt werden.

Eigenkontrollen:

Es konnten keinerlei schriftlich dokumentierte Eigenkontrollen vorgelegt werden.