



Stadtverwaltung · Postfach 10 11 40 · 51311 Leverkusen



Fachbereich . Veterinär- und  
oder Dienststelle . Lebensmittelüberwachung  
Dienstgebäude . Miselohestr. 4  
Sachbearbeitung . [Redacted]  
Tel. 02 14/406-0  
Durchwahl 406  
Telefax 406  
Ihr Zeichen/vom  
Mein Zeichen  
Tag . 22.06.2021

**Lebensmittelüberwachung**

Ihre Anfrage nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)

Sehr geehrte(r) [Redacted]

mit Schreiben vom 30.05.2019 haben Sie einen Antrag gemäß § 2 Absatz 1 Satz 1 Nummer 1 VIG gestellt.

Sie begehren folgende Auskunft:

1. Wann haben die beiden letzten lebensmittelrechtlichen Betriebsüberprüfungen im folgenden Betrieb stattgefunden:

Bäckerei / Konditorei Barmscheidt, Saarstr. 30, 51375 Leverkusen

Kam es hierbei zu Beanstandungen? Falls ja, beantrage ich hiermit die Herausgabe des entsprechenden Kontrollberichts an mich.

Ich erteile Ihnen folgende Auskunft:

Die beiden letzten Kontrollen der o. g. Betriebsstätte zeigten folgende Ergebnisse:

Die beiden letzten Kontrollen der o. g. Betriebsstätte zeigten folgende Ergebnisse:

Außerplanmäßige Kontrolle am 14.08.2019:

- Verkaufsraum incl. Theke

Für die Kennzeichnung der Allergen und Zusatzstoffe ist eine Mappe anzufertigen und an der Verkaufstheke ein Hinweis hierfür.

Planmäßige Kontrolle am 25.02.2019:

- Backstube

- In der Backstube ist neben dem Fensterrahmen die schwarzverfärbte Silikondichtung zu erneuern.

- Backstube

In der Backstube rechts an der Wand neben dem Durchgang zur Konditorei ist der Magnet von Grund auf zu reinigen bzw. zu erneuern.

- Konditorraum

Die Wand hinter den Kühlschränken ist instand zu setzen. Abblätternde Farbe entfernen und die Wand ist mit neuen Farbanstrich zu versehen.

- Konditorraum

In der Konditorei oberhalb des Fensters und in der Mitte, ist die Decke instand zu setzen. Abblätternde Farbe ist zu entfernen und mit neuen Farbanstrich zu versehen.

- Konditorraum

Die Oberflächen der Edelstahl- Kühlschränke sind von Grund auf zu reinigen. Intervalle sind zu verkürzen.

- Mehllager-oben-

Am Rahmen des Doppelfensters ist das schwarzverfärbte Silikon zu erneuern.

- Mehllager-oben-

Im Mehl- Lager hinter dem Gärunterbrecher ist das massive Staubweben zu entfernen.

- Bei den Eigenkontrollen ist einem Mitarbeiter der Zugang zu den Kontroll- Listen der Temperatur- Überwachung zu gewährleisten.

Es ist ein ständiges, dokumentiertes Verfahren, das auf den HACCP-Grundsätzen beruht und insbesondere kritische Kontrollpunkte der Temperaturüberwachung berücksichtigt, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten.

Ich hoffe, Ihnen zufriedenstellend Auskunft erteilt zu haben.

Mit freundlichen Grüßen

