



STADT ESSEN

**Der Oberbürgermeister
Veterinär- und Lebens-
mittelüberwachungsamt**

Goldschmidtstr. 112
45141 Essen

Lebensmittelüberwachung

Frau Janousek

Raum 10
Telefon +49 201 88 59640
Telefax +49 201 88 59622
E-Mail veterinaeramt@essen.de

28.05.2021

Stadt Essen · FB 59-6 · 45121 Essen

hssel

3

46045 Oberhausen

Mein Zeichen 59-6-1407-14-21-Ja

Lebensmittelüberwachung

**hier: Ihr Antrag nach dem VIG zu RGE Servicegesellschaft Essen mbH,
Porscheplatz 1, 45127 Essen**

Sehr geehrte Frau Deichsel,

Bezug nehmend auf meine E Mail vom 08.03.2021 übersende ich Ihnen Kopien der
entsprechenden Kontrollberichte.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag

**STADT
ESSEN**

info@essen.de
www.essen.de

Antrag nach dem VIG über die Herausgabe von Informationen über den Betrieb:

Betriebsstätte:
RGE Servicegesellschaft Essen mbH
Kantine Rathaus
Porscheplatz 1
45127 Essen

Kontrollangaben:
Nachkontrolle am 27.11.2020 (Kein Verstoß)

I. Kontrollierte Bereiche

Kühlraum 6 (Schnellkühler unter 10° / 1 Std), Kühlraum 1 (Vorkühlung Zugang zu KH 2,3,4), Kühlraum 5, Kühlraum, Tageskühlraum in Großküche, Kühlraum 3, Kühlraum 2, Anlieferungsbereich/Laderampe, Gefrierraum 8, Gefrierraum (4), Gefrierraum 7, Kalte Küche, Großküche, Gesamtbetrieb, Waschküche/-raum, Personaltoilette Damen, Nassmüllraum, Kommissionierung außer Haus Verpflegung Stromgeber Warmhaltung, Lagerraum, Wareneingang Lagerraum Trockenlager, Lagerraum Magazin Bedarfsgegenstände, Lager GN Behälter/Eismaschine, Nebenraum Großküche, Kantine, Ausgabebereich, kleine Spülküche für Produktion, Spülküche Gastronomie Kantine, Verbindungsgang Herren Damen Umkleide/Toiletten und Zugang Küchenbereich, Personalzugang Aufbewahrung saubere Schutzkleidung, Hygieneschleuse, Zugang nicht Betriebsangehörige, Umkleideraum Herren, Umkleideraum Damen, Spülküche, Büro, Gänge zum Zugelassenen Bereich, Produktion Catering, Anlieferungsbereich Rampe

II. Kontrollierte Punkte

Andere Kontrollpunkte, Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)

Kontrollangaben:
außerplanmäßige Kontrolle am 04.09.2020 (Kein Verstoß)

I. Kontrollierte Bereiche

Kühlraum 6 (Schnellkühler unter 10° / 1 Std), Kühlraum 1 (Vorkühlung Zugang zu KH 2,3,4), Kühlraum 5, Kühlraum, Tageskühlraum in Großküche, Kühlraum 3, Kühlraum 2, Anlieferungsbereich/Laderampe, Gefrierraum 8, Gefrierraum (4), Gefrierraum 7, Kalte Küche, Großküche, Gesamtbetrieb, Waschküche/-raum, Personaltoilette Damen, Nassmüllraum, Kommissionierung außer Haus Verpflegung Stromgeber Warmhaltung, Lagerraum, Wareneingang Lagerraum Trockenlager, Lagerraum Magazin Bedarfsgegenstände, Lager GN Behälter/Eismaschine, Nebenraum Großküche, Kantine /Ausgabebereich, kleine Spülküche für Produktion, Spülküche Gastronomie Kantine, Verbindungsgang Herren Damen Umkleide/Toiletten und Zugang Küchenbereich, Personalzugang Aufbewahrung saubere Schutzkleidung, Hygieneschleuse, Zugang nicht Betriebsangehörige,

Umkleideraum Herren, Umkleideraum Damen, Spülküche, Büro, Gänge zum
Zugelassenen Bereich, Produktion Catering, Anlieferungsbereich Rampe

II. Kontrollierte Punkte

Andere Kontrollpunkte, Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Hygiene
(Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Kennzeichnung