



Briefpostanschrift: Stadtverwaltung Amt 19/6, 40200 Düsseldorf

Herr
Jonas Farwig



Landeshauptstadt
Düsseldorf
Der Oberbürgermeister
Amt für Umwelt- und
Verbraucherschutz
Institut für
Verbraucherschutz und
Veterinärwesen

Ulmenstraße 215
40468 Düsseldorf

Kontakt

Zimmer

Telefon

Fax

E-Mail

Datum

05.10.2021

AZ

19/63/211437

**Amtliche Lebensmittelüberwachung
Ihr Antrag auf Herausgabe von Informationen nach dem
Verbraucherinformationsgesetz (VIG)**

Sehr geehrter Herr Farwig,

Sie beantragten die Herausgabe von folgenden Informationen über den
Betrieb Restaurant Setzkasten:

- 1. Wann haben die beiden letzten lebensmittelrechtlichen Betriebsprüfungen stattgefunden?**
- 2. Kam es hierbei zu Beanstandungen? Falls ja, beantrage ich hiermit die Herausgabe des entsprechenden Kontrollberichts an mich.**

Ich darf Ihnen dazu die beigefügten Auflistungen übermitteln, aus denen die begehrten Informationen hervorgehen.

Der angefragte Betrieb wurde nach § 5 VIG über Ihren Antrag informiert. Mit Schreiben vom 05.09.2021 haben Sie der Bekanntgabe Ihrer Daten zugestimmt. Ich möchte Sie daher informieren, dass der Betrieb Ihren Namen und Ihre Anschrift erhalten hat.

Die Auskunftserteilung ist gebührenfrei.

Mit freundlichen Grüßen



Telefonzentrale
0211.89-91

Internet
www.duesseldorf.de
veterinaeramt@duesseldorf.de

Sprechzeiten
Termine nach
telefonischer
Vereinbarung

Bus
729
Hugo-Viehoff-Str.
834
Johannstraße

Bahn
705, 707
Johannstraße

Bankkonto
Stadtsparkasse
Düsseldorf
IBAN DE61 3005 0110
0010 0004 95
BIC DUSSEDDXXX

Gläubiger-ID
DE15DUS0000011727

Anlage

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

Zurheide Feine Kost KG
Betriebsbereich Restaurant Setzkasten
Oststr. 161
40210 Düsseldorf

Kontrolle Datum	Kontrollart	Kontrollpunkt	Kontrollbereich	Feststellungen
03.12.2019	planmäßige Routinekontrolle			

Anlage

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

Zurheide Feine Kost KG
Betriebsbereiche Restaurant Setzkasten
Oststr. 161
40210 Düsseldorf

Kontrolle Datum	Kontrollart	Kontrollpunkt	Kontrollbereich	Feststellungen
10.06.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Kühl- und Tiefkühlräume Setzkasten UG	Die Ventilatorschutzgitter der Kühlaggregate waren verunreinigt.
10.06.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)	Kühl- und Tiefkühlräume Setzkasten UG	Die Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel (Steckrüben), war nicht in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sichergestellt.
10.06.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Vorbereitungsküche Setzkasten UG	In der Decke befanden sich nicht verschlossene Dübellöcher.
10.06.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Vorbereitungsküche Setzkasten UG	Die Kippbratpfanne war außen verunreinigt.
10.06.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)	Vorbereitungsküche Setzkasten UG	Die Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel, war nicht in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sichergestellt.
10.06.2021	planmäßige	Hygiene allgemein	Vorbereitungsküche	Der Deckel des Abfallbehälters fehlte.

	Routinekontrolle	(Betriebshygiene)	Setzkasten UG	
10.06.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Setzkasten offene Küche UG	Die Decke war teilweise an den Sprengklern und dem Feuermelder verunreinigt.
10.06.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Setzkasten offene Küche UG	Das Handwaschbecken war defekt. Eine funktionstüchtige Vorrichtung zum hygienischen Waschen der Hände stand in dem Vorbereitungsraum zur Verfügung.
10.06.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Setzkasten offene Küche UG	In unmittelbarer Nähe von unverpackten, leicht verderblichen Lebensmitteln wurden erdbehaftete Kräuter- / Pflanzentöpfe gelagert. Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass die Lebensmittel durch die Erde nachteilig beeinflusst werden.
10.06.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Setzkasten offene Küche UG	Diverse Türdichtungen der Unterkühltische waren beschädigt.
10.06.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Setzkasten offene Küche UG	Der Innenboden des Kühltisches der Gemüsevorbereitung war unter den Kühlschubladen mit Wasser verunreinigt.
10.06.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Setzkasten offene Küche UG	In der Decke befanden sich nicht verschlossene Dübellöcher.
10.06.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Setzkasten offene Küche UG	Die Deckenverkleidung im Bereich der Tür der anliegenden Arbeitsräume, schloss nicht bzw. nicht an

				allen Stellen dicht an die Wände an.
10.06.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Spülküche Setzkasten UG	Die Deckenlüfter waren verunreinigt.
10.06.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Spülküche Setzkasten UG	Die Zwischenschienen im Innenraum der Haubenspülmaschinen war mit einem rötlichen Belag verunreinigt.
10.06.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Spülküche Setzkasten UG	Es wurden mehrere gereinigte Schneidebretter unter unhygienischen Bedingungen aufbewahrt, so dass eine Kontamination der damit in Berührung kommenden Lebensmittel nicht sicher ausgeschlossen werden konnte. Die Schneidebretter wurden neben Reinigungsmitteln gelagert.
10.06.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Spülküche Setzkasten UG	Es wurden Reinigungsgeräte unmittelbar auf dem Fußboden abgestellt. Eine schnelle Abtrocknung konnte dadurch nicht erfolgen.
10.06.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Spülküche Setzkasten UG	In den Wänden befanden sich nicht verschlossene Dübellöcher.
10.06.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Spülküche Setzkasten UG	Sämtliche Gläserspülkorbe waren angerostet.