



## Ordnungsamt

### Veterinäramt / Lebensmittelüberwachung

Gebäude: **Leineweberstraße 18-20  
45468 Mülheim an der Ruhr**  
Auskunft: **Herr Haase**  
Zimmer: **4.07**  
Telefon: **0208 / 455-3150**  
Telefax: **0208 / 455-583150**

#### Online:

Tobias.Haase@muelheim-ruhr.de  
<http://www.muelheim-ruhr.de>

Qualitätsmanagement



#### Servicezeiten:

Montags bis freitags 8:00 – 12:30 Uhr  
oder nach Vereinbarung

#### Öffentliche Verkehrsmittel:

Bahn: alle Linien/ Innenstadt  
Bus: alle Linien/ Innenstadt

Dokument:  
Fassung:

Datum: **17. MAI 2022**

Aktenzeichen: **32-42/VIG/02.33**

Ihr(e) Zeichen: / Ihr Schreiben vom:

### Ihr Antrag nach § 1 VIG auf Informationszugang vom 17.03.2022

**Betrieb: „Chicago Pizzeria – Restaurant & Bar“, Hingbergstraße 238, 45472  
Mülheim an der Ruhr**

Sehr geehrte/r Frau/Herr Antragsteller/in,

im Nachgang zu meinem Bescheid vom 20.04.2022 zu der von Ihnen gestellten Anfrage nach dem VIG teilen wir Ihnen mit, dass die letzten beiden Betriebskontrollen durch die Lebensmittelüberwachung der Stadt Mülheim an der Ruhr am 29.10.2021 und am 18.11.2021 stattgefunden haben. Die hierbei gemachten Feststellungen/Beanstandungen wegen unzulässiger Abweichungen von den Anforderungen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs (LFGB) entnehmen Sie bitte dem beigegeführten Anhang.

Mit der Übersendung der erbetenen Informationen sehe ich Ihre Antragstellung als abgeschlossen an!

Mit freundlichen Grüßen

i.A.



(Haase)

Die Datenschutzhinweise nach der EU-DSGVO finden Sie unter:  
[https://www.muelheim-ruhr.de/cms/datenschutzhinweise\\_des\\_veterinaeramtes\\_und\\_der\\_lebensmittelueberwachung.html](https://www.muelheim-ruhr.de/cms/datenschutzhinweise_des_veterinaeramtes_und_der_lebensmittelueberwachung.html)  
Auf Anforderung übersenden wir Ihnen diese auch postalisch.

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

Betriebsstätte:  
Vickneswaran Mangalathas, +  
Chicago Pizzeria Restaurant  
Hingbergstr. 238  
45472 Mülheim an der Ruhr

Letzte durchgeführte Kontrolle: 18.11.2021 (Nachkontrolle)

Kontrollangaben:  
Nachkontrolle am 18.11.2021 (Kein Verstoß)

I. Kontrollierte Bereiche  
Personaltoilette

II. Kontrollierte Punkte

Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Folgende Kontrollbereiche wiesen keine Mängel auf:  
{Betriebsübergreifend}: Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Personaltoilette

Kontrollangaben:  
planmäßige Routinekontrolle am 29.10.2021 (Verstoß mit Maßnahme)

I. Kontrollierte Bereiche  
Gastraum, Küche, Personaltoilette

II. Kontrollierte Punkte

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

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen)

Personaltoilette

14. Das Wasser am Handwaschbecken lief nur tröpfchenweise und das Gerät zur Warmwasserbereitung war defekt.  
Es fehlte die Seife.

Folgende Kontrollbereiche wiesen keine Mängel auf:  
{Betriebsübergreifend}: Andere Kontrollpunkte, {Betriebsübergreifend}: Hygiene allgemein (Betriebshygiene), {Betriebsübergreifend}: Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), {Betriebsü