



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@muehlm-ruhr.de
<http://www.muehlm-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/02.32**

Ihr(e) Zeichen: / Ihr Schreiben vom:

Vollzug des Verbraucherinformationsgesetz (VIG)

Ihr Antrag nach § 1 VIG auf Informationszugang vom 17.03.2022

Betrieb: „Pizzeria Happy Snack“, Hingbergstraße 364, 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 06.08.2020 und am 30.08.2021 stattgefunden haben. Die hierbei gemachten Feststellungen/Beanstandungen wegen unzulässiger Abweichungen von den Anforderungen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs (LFGB) entnehmen Sie bitte dem beigefügten 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.muehlm-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:

Barletta, Pasqualino
Happy Snack
Hingbergstr. 364
45472 Mülheim an der Ruhr

Letzte durchgeführte Kontrolle: 30.08.2021 (planmäßige Routinekontrolle)

Kontrollangaben:

planmäßige Routinekontrolle am 30.08.2021 (Kein Verstoß)

I. Kontrollierte Bereiche

Küche, Verkaufsraum

II. Kontrollierte Punkte

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

Folgende Kontrollbereiche wiesen keine Mängel auf:

{Betriebsübergreifend}: Hygiene allgemein (Betriebshygiene), {Betriebsübergreifend}: Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), {Betriebsübergreifend}: Kennzeichnung und Aufmachung, Küc

Kontrollangaben:

planmäßige Routinekontrolle am 06.08.2020 (Verstoß)

I. Kontrollierte Bereiche

Küche, Lagerraum, Verkaufsraum

II. Kontrollierte Punkte

Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Kennzeichnung und Aufmachung

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen)

Lagerraum

13. Es lagerten Lebensmittel ohne Abdeckung.

Folgende Kontrollbereiche wiesen keine Mängel auf:

{Betriebsübergreifend}: Hygiene allgemein (Betriebshygiene), {Betriebsübergreifend}: Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), {Betriebsübergreifend}: Kennzeichnung und Aufmachung, Küc