



Landeshauptstadt Düsseldorf  
Amt für Umwelt- und Verbraucherschutz

Briefpostanschrift: Stadtverwaltung Amt 19/6, 40200 Düsseldorf



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

Sehr 

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

- 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.

Die Auskunftserteilung ist gebührenfrei.

Mit freundlichen Grüßen  
Im Auftrag

gez.  


Hinweis: Sofern keine Eintragungen in der Spalte Feststellungen bestehen, wurden zum Zeitpunkt der Kontrolle keine Beanstandungen ermittelt.

Dieses Schreiben wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

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


Ulmenstraße 215  
40468 Düsseldorf

**Kontakt**


  
**Zimmer**

1.31

**Telefon**

0211.89-

**Fax**

0211.89-

**E-Mail**



**Datum**

29.08.2022

**AZ**



**Telefonzentrale**  
0211.89-91

**Internet**  
[www.duesseldorf.de](http://www.duesseldorf.de)

[veterinaeramt@duesseldorf.de](mailto: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**  
DE15DUS00000011727

**Anlage**

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

Vanlee Vietnamesisches Restaurant  
 Kaiserswerther Str. 267  
 40474 Düsseldorf

Kontrolle Datum	Kontrollart	Kontrollpunkt	Kontrollbereich	Feststellungen
29.07.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		
29.07.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		
29.07.2019	planmäßige Routinekontrolle	Kennzeichnung und Aufmachung		Bei der Bezeichnung der Lebensmittel in der Speise- und Getränkekarte bzw. im Preisverzeichnis fehlten die Hinweise auf die in den Fuß- oder Endnoten angegebenen Allergene.
29.07.2019	planmäßige Routinekontrolle	Andere Kontrollpunkte		
29.07.2019	planmäßige Routinekontrolle	Kennzeichnung und Aufmachung		Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in Verkehr gebracht, ohne das glutenhaltige Getreide, welches Allergien und Unverträglichkeiten auslöst, namentlich anzugeben.
29.07.2019	planmäßige	Hygiene allgemein	Küche	Zwischen Wand und Dunstabzug fehlte eine

	Routinekontrolle	(Betriebshygiene)		Fugenabdichtung, welche die Ansammlung von Schmutz verhindert.
29.07.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Küche	Die Decke war mit Spinnengewebe verunreinigt.
29.07.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Küche	Es wurden Bedarfsgegenstände (Schnapsgläser) unter unhygienischen Bedingungen aufbewahrt, dass eine nachteilige Beeinflussung der damit in Berührung kommenden Lebensmittel nicht sicher ausgeschlossen werden konnte. Die Schnapsgläser wurden unabgedeckt unmittelbar neben vor verpackter Ware im Tiefkühlschrank gelagert.
29.07.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Spülküche	Der Fußboden war unter und hinter der Spülmaschine verunreinigt.
29.07.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)	Spülküche	Es wurden tiefgefrorene Lebensmittel ohne eine Bezeichnung und Angabe des Einfrierens und der Herkunft vorrätig gehalten, so dass das Alter und damit die Verkehrsfähigkeit nicht einwandfrei zu bestimmen war.
29.07.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Spülküche	Die Fenster ohne Insektengitter waren während des Herstellungsprozesses geöffnet.
29.07.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Spülküche	Es wurden gefrorene Lebensmittel bei einer zu warmen Temperatur aufgetaut, bei der das Risiko bestand, die Vermehrung pathogener (krankmachender) Mikroorganismen und/oder die Bildung von Toxinen (Gifte) zu fördern.

29.07.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Spülküche	An dem Abluftrohr haftet loses Band (Panzerband) das beginnt herunter zu fallen.
29.07.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Lagerraum	Der Fußboden war insbesondere unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.
29.07.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Personaltoilette	Am Handwaschbecken stand kein warmes Wasser zur Verfügung. Der Untertisch-Warmwasserspeicher bzw. Durchlauferhitzer war nicht eingeschaltet.

**Anlage**

Antrag nach dem VIG über Herausgabe von Informationen über den Betrieb:  
Vanlee Vietnamesisches Restaurant  
Kaiserswerther Str. 267  
40474 Düsseldorf

Kontrolle Datum	Kontrollart	Kontrollpunkt	Kontrollbereich	Feststellungen
15.07.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		
15.07.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		
15.07.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		
15.07.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		
15.07.2021	planmäßige Routinekontrolle	Kennzeichnung und Aufmachung		
15.07.2021	planmäßige Routinekontrolle	Andere Kontrollpunkte		
15.07.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		

15.07.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		
15.07.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		
15.07.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		
15.07.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		
15.07.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Der Deckel des Restmüllbehälters fehlte.
15.07.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Die Fußboden war mit Teppich/Fußmatte ausgelegt und somit nicht leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren.
15.07.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Die Teller waren teilweise beschädigt.
15.07.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Die Rückwand der Schankanlage wo mit Lebensmitteln umgegangen wurde war aus offenporigem und Holz, welches nicht leicht zu reinigen und zu desinfizieren war.
15.07.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Der Fußboden war in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.

15.07.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Mehrere Reinigungsmittel befanden sich direkt in einem Bereich, in denen Lebensmittel gelagert wurden.
15.07.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Der Tiefkühlschrank war in keinen allgemeinen guten und hygienische Zustand mehr.
15.07.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Der Tiefkühlschrank war stark vereist.