



Landeshauptstadt Düsseldorf
Amt für Umwelt- und Verbraucherschutz

Briefpostanschrift: Stadtverwaltung Amt 19/6, 40200 Düsseldorf

Herrn
Tim Esser



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

Ulmenstraße 215
40468 Düsseldorf

Kontakt

Zimmer

Telefon

0211

Fax

0211

E-Mail

@
duesseldorf.de

Datum

29.08.2022

AZ

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

Sehr geehrter Herr Esser,

Sie beantragten die Herausgabe von folgenden Informationen über den
Betrieb Burger King:

- 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



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.

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
Stadtparkasse Düsseldorf
IBAN DE61 3005 0110
0010 0004 95
BIC DUSSDEDDXXX

Gläubiger-ID
DE15DUS00000011727

Anlage

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

Burger King
Worringer Str. 142
40210 Düsseldorf

Kontrolle Datum	Kontrollart	Kontrollpunkt	Kontrollbereich	Feststellungen
07.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		
07.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		
07.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		
07.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		
07.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		
07.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Kennzeichnung und Aufmachung		
07.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		

07.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		
07.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		
07.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		
07.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		
07.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		
07.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Kennzeichnung und Aufmachung		
07.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Sozialraum UG	Der Wandanstrich war verbraucht.
07.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Küche	Die Dichtungen mehrerer Kühleinrichtungen waren verunreinigt.
07.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Küche	Der Verdampfer war im Inneren verunreinigt.
07.11.2019	planmäßige	Hygiene allgemein	Kühlraum	Der Abfallbehälter war verunreinigt.

	Routinekontrolle	(Betriebshygiene)		
07.11.2019	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Bedarfsgegenstände	Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.

Anlage

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

Burger King
Worringer Str. 142
40210 Düsseldorf

Kontrolle Datum	Kontrollart	Kontrollpunkt	Kontrollbereich	Feststellungen
29.07.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		<p>Es wurde eine ungeeignete Wiederaufbereitung der Arbeitskleidung im Privathaushalt der Mitarbeiter festgestellt.</p> <p>Gemäß Nr. 4.4.2 der DIN 10524 (Lebensmittelhygiene Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben, Stand Juni 2020) kann eine Wiederaufbereitung der Arbeitskleidung mit geeigneten Reinigungsmitteln und -verfahren betriebsintern oder durch externe Dienstleister vorgenommen werden; gegebenenfalls ist eine Desinfektion durchzuführen. Die Übertragung der Wiederaufbereitungspflicht der Arbeitsbekleidung durch den Lebensmittelunternehmer auf den Mitarbeiter in dessen Privathaushalt ist aus hygienischer Sicht nicht zu vertreten.</p> <p>Bei der Wiederaufbereitung ist sicherzustellen, dass keine Kontamination durch andere Bekleidung oder Fremdkörper erfolgen kann.</p> <p>Zur Kontrolle der Wiederaufbereitung sind ggf. mikrobiologische Prüfungen (nach Anhang A der DIN 10524) erforderlich.</p> <p>Bei der Reinigung im Privathaushalt der Mitarbeiter kann eine Kontamination durch andere Bekleidung oder durch</p>

				<p>unsachgemäße Reinigung nicht ausgeschlossen werden. So ist seitens des Lebensmittelunternehmers nicht überprüfbar, ob die Reinigung der Arbeitskleidung unabhängig von der Privatkleidung des Mitarbeiters und bei geeigneten Temperaturen erfolgt. Auch der hygienische Zustand der privaten Waschmaschine ist nicht überprüfbar.</p> <p>Nach § 3 der Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechtes dürfen Lebensmittel nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfaltspflicht einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind. Die Definition "der nachteiligen Beeinflussung" aus § 2 LMHV lautet u.a.: "eine Ekel erregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, [...], menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch [...] Reinigungsmittel, [...], Verschmutzungen, welche durch unsachgemäße Reinigung der Arbeitskleidung (wie u.a. zu geringe Temperaturen, gemeinsame Reinigung mit privater Unterwäsche oder mit tierhaaren verunreinigter Kleidung), können zu einer nachteiligen Beeinflussung des Lebensmittels führen.</p>
29.07.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Das Ventilatorschutzgitter des Kühlaggregates war verunreinigt.
29.07.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Die Silikonfugen des Fußbodens im Bereich der Spüle waren beschädigt.

29.07.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Mehrere Elektroinstallationen (Steckdosen) waren verunreinigt.
29.07.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Der Fußboden war verunreinigt.
29.07.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Das Schuhregal war verunreinigt.
29.07.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Der Fußboden war verunreinigt.
29.07.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Das Schuhregal war verunreinigt.
29.07.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Der Fußboden war verunreinigt.
29.07.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Die Kassettendecke war nicht vollständig geschlossen, es fehlten einzelne Kassetten. Diese waren aufgrund eines Wasserschadens entfernt worden.
29.07.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		
29.07.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		
29.07.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		

29.07.2021	planmäßige Routinekontrolle	Zusammensetzung - nicht mikrob.		
29.07.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		
29.07.2021	planmäßige Routinekontrolle	Kennzeichnung und Aufmachung		
29.07.2021	planmäßige Routinekontrolle	Andere Kontrollpunkte		
29.07.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		
29.07.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagem ent, Betriebliche Eigenkontrolle)		
29.07.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagem ent, Betriebliche Eigenkontrolle)		
29.07.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		
29.07.2021	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagem ent, Betriebliche Eigenkontrolle)		