



Landeshauptstadt Düsseldorf
Amt für Umwelt- und Verbraucherschutz

Briefpostanschrift: Stadtverwaltung Amt 19/6, 40200 Düsseldorf

Herrn
Markus Graichen



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

Sehr geehrter Herr Graichen,

Sie beantragten die Herausgabe von folgenden Informationen über den Betrieb Pizzeria Tutti Frutti:

- 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 beigelegten 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.
Warth

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

Frau Warth

Zimmer

1.31

Telefon

0211.89-22346

Fax

0211.89-29126

E-Mail

liane.warth@
duesseldorf.de

Datum

30.08.2022

AZ

19/63/#253969

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 DUSSDE33XXX

Gläubiger-ID

DE15DUS00000011727

Anlage

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

Pizzeria Tutti Frutti
Peter-Behrens-Str. 95
40595 Düsseldorf

Kontrolle Datum	Kontrollart	Kontrollpunkt	Kontrollbereich	Feststellungen
15.05.2018	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Küche/Vorbereitungsraum	Die Kühltischtürdichtungen waren verunreinigt.
15.05.2018	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Grillbereich im Gastraum	Die Türdichtung des Kühltisches war verunreinigt.
15.05.2018	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Grillbereich im Gastraum	Die Fettfilter der Dunstabzugsanlage waren mit Fettrückständen verunreinigt.
15.05.2018	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Grillbereich im Gastraum	Die Türdichtung des Kühltisches waren beschädigt und dadurch nicht mehr leicht zu reinigen.
15.05.2018	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Grillbereich im Gastraum	Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen sowie unter und hinter der Einrichtung verunreinigt.
15.05.2018	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Personaltoilette	Am Handwaschbecken stand kein warmes Wasser zur Verfügung. Der Untertisch-Heißwasserspeicher bzw. Durchlauferhitzer war nicht am Stromnetz angeschlossen.

Anlage

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

Pizzeria Tutti Frutti
 Peter-Behrens-Str. 95
 40595 Düsseldorf

Kontrolle Datum	Kontrollart	Kontrollpunkt	Kontrollbereich	Feststellungen
23.06.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		
23.06.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		
23.06.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		
23.06.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		
23.06.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		
23.06.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		
23.06.2020	planmäßige Routinekontrolle	Zusammensetzung - nicht mikrob.		
23.06.2020	planmäßige Routinekontrolle	Kennzeichnung und Aufmachung		
23.06.2020	planmäßige Routinekontrolle	Andere Kontrollpunkte		
23.06.2020	planmäßige	Hygiene		

	Routinekontrolle	(Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		
23.06.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		
23.06.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		
23.06.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		
23.06.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		
23.06.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Küche/Vorbereitungsraum	Das Dach/Deckenfenster war nicht mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengitter ausgestattet.
23.06.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Grillbereich im Gastraum	Die Unterseite der Arbeitsfläche zum Verkauf hin war stellenweise verunreinigt.
23.06.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Grillbereich im Gastraum	Es waren Lebensmittel teilweise nicht ausreichend verpackt/umhüllt eingefroren.
23.06.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Grillbereich im Gastraum	Die Dunstabzugsanlage (Rohr) war außen mit einem Belag aus Fett und Staub verunreinigt.