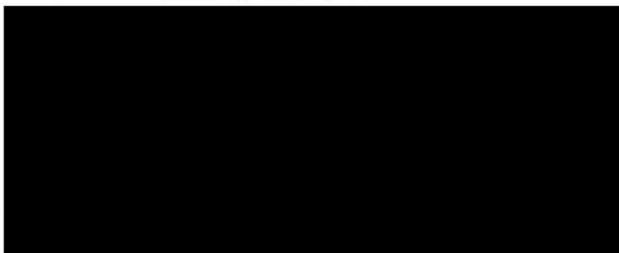




Landeshauptstadt Düsseldorf
Amt für Umwelt- und Verbraucherschutz

Briefpostanschrift: Stadtverwaltung Amt 19/6, 40200 Düsseldorf



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

Ulmenstraße 215
40468 Düsseldorf

Kontakt

Zimmer

Telefon

0211.89-

Fax

0211.89-

E-Mail

@
duesseldorf.de

Datum

19.09.2022

AZ

19/63/249793

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

Sehr geehrte Damen und Herren,

Sie beantragten die Herausgabe von folgenden Informationen über den Betrieb Düsseldorf Gulaschkanone Josef Dauser GmbH:

- 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.

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

Stadtsparkasse Düsseldorf
IBAN DE61 3005 0110
0010 0004 95
BIC DUSSEDDXXX

Gläubiger-ID

DE15DUS00000011727

Dieses Schreiben wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Anlage

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

Düsseldorfer Gulaschkanone Josef Dauser GmbH
Ulmenstr. 118
40476 Düsseldorf

Kontrolle Datum	Kontrollart	Kontrollpunkt	Kontrollbereich	Feststellungen
24.10.2018	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		Die Trinkwasseranalysen konnten für das zurückliegende laufende Jahr nicht vorgelegt werden.
24.10.2018	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		Die Mitarbeiter reinigen Ihre Arbeitskleidung im jeweiligen Privathaushalt. Der Reinigungserfolg wird mittels Abklatschproben überprüft. Analysen der Abklatschproben der Arbeitskleidung konnten für das zurückliegende laufende Jahr nicht vorgelegt werden. Ein Probenplan für 2019 befindet sich aktuell in der Planung.
24.10.2018	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		
24.10.2018	planmäßige Routinekontrolle	Kennzeichnung und Aufmachung		
24.10.2018	planmäßige Routinekontrolle	sachfremde Kontrollpunkte/Verstöße		
24.10.2018	planmäßige	Hygiene allgemein	Kühlhaus 2	In einem Regal wurde Ware in einem Pappkarton

	Routinekontrolle	(Betriebshygiene)		gelagert, welcher bereits durchnässt war. In unmittelbarer Nähe lagerten Kisten mit unverpacktem rohen Fleisch. Eine nachteilige Beeinflussung der leicht verderblichen Lebensmittel war nicht auszuschließen.
24.10.2018	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Trockenlager UG	Die Wand unter dem Versorgungsschacht wies leichte Feuchtigkeitsschäden auf.
24.10.2018	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Bedarfsgegenständelager UG	

Anlage

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

Düsseldorfer Gulaschkanone Josef Dauser GmbH
Ulmenstr. 118
40476 Düsseldorf

Kontrolle Datum	Kontrollart	Kontrollpunkt	Kontrollbereich	Feststellungen
12.10.2021	planm. Kontrolle zur "Aufrechterhaltung" der EU-Zulassung	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		
12.10.2021	planm. Kontrolle zur "Aufrechterhaltung" der EU-Zulassung	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		
12.10.2021	planm. Kontrolle zur "Aufrechterhaltung" der EU-Zulassung	Zusammensetzung - nicht mikrob.		
12.10.2021	planm. Kontrolle zur "Aufrechterhaltung" der EU-Zulassung	Kennzeichnung und Aufmachung		

12.10.2021	planm. Kontrolle zur "Aufrechterhaltung" der EU-Zulassung	Andere Kontrollpunkte		
12.10.2021	planm. Kontrolle zur "Aufrechterhaltung" der EU-Zulassung	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		
12.10.2021	planm. Kontrolle zur "Aufrechterhaltung" der EU-Zulassung	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		
12.10.2021	planm. Kontrolle zur "Aufrechterhaltung" der EU-Zulassung	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		
12.10.2021	planm. Kontrolle zur "Aufrechterhaltung" der EU-Zulassung	Andere Kontrollpunkte		
12.10.2021	planm. Kontrolle zur "Aufrechterhaltung" der EU-Zulassung	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		
12.10.2021	planm. Kontrolle	Hygiene allgemein		

	zur "Aufrechterhaltung" der EU-Zulassung	(Betriebshygiene)		
12.10.2021	planm. Kontrolle zur "Aufrechterhaltung" der EU-Zulassung	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		
12.10.2021	planm. Kontrolle zur "Aufrechterhaltung" der EU-Zulassung	Kennzeichnung und Aufmachung		
12.10.2021	planm. Kontrolle zur "Aufrechterhaltung" der EU-Zulassung	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		
12.10.2021	planm. Kontrolle zur "Aufrechterhaltung" der EU-Zulassung	Zusammensetzung - nicht mikrob.		
12.10.2021	planm. Kontrolle zur "Aufrechterhaltung" der EU-Zulassung	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		
12.10.2021	planm. Kontrolle zur	Hygiene (Hygienemanagement)		

	"Aufrechterhaltung" der EU-Zulassung	ent, Betriebliche Eigenkontrolle)		
12.10.2021	planm. Kontrolle zur "Aufrechterhaltung" der EU-Zulassung	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Es wurden mehrere Bedarfsgegenstände unter unhygienischen Bedingungen (offene Verpackung) aufbewahrt, so dass eine Kontamination der damit in Berührung kommenden Lebensmittel nicht sicher ausgeschlossen werden konnte.
12.10.2021	planm. Kontrolle zur "Aufrechterhaltung" der EU-Zulassung	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Der vorhandene Deckel befand sich nicht auf dem Abfallbehälter.
12.10.2021	planm. Kontrolle zur "Aufrechterhaltung" der EU-Zulassung	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Die Messerhalterung bestand aus einem Holzblock mit engen Messerscheiden und war damit nicht leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren.
12.10.2021	planm. Kontrolle zur "Aufrechterhaltung" der EU-Zulassung	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Die Tür war nicht geschlossen, dadurch waren Lebensmittel im Betrieb einer Kontaminationsgefahr ausgesetzt.
12.10.2021	planm. Kontrolle zur "Aufrechterhaltung" der EU-Zulassung	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Die Wände waren teilweise mit Zetteln beklebt, die nicht durch z. B. eine Laminierung umhüllt waren.
12.10.2021	planm. Kontrolle zur	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Mehrere Kabelkanäle waren nicht ordnungsgemäß verschlossen. Eine angemessene Reinigung und/oder

	"Aufrechterhaltung" der EU-Zulassung			Desinfektion war nicht möglich. Ansammlungen von Schmutz wurden nicht vermieden.
12.10.2021	planm. Kontrolle zur "Aufrechterhaltung" der EU-Zulassung	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Die Schneidebretter waren beschädigt (Kerbenbildung), so dass sie nicht mehr leicht zu reinigen waren.
12.10.2021	planm. Kontrolle zur "Aufrechterhaltung" der EU-Zulassung	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Der Fußboden (Podest im Türbereich Kühlhaus 1) war beschädigt.
12.10.2021	planm. Kontrolle zur "Aufrechterhaltung" der EU-Zulassung	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Der Kältevorhang (Lamellen) war vereist.
12.10.2021	planm. Kontrolle zur "Aufrechterhaltung" der EU-Zulassung	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Die Deckenverkleidung schloss nicht bzw. nicht an allen Stellen dicht an die Wände an.
12.10.2021	planm. Kontrolle zur "Aufrechterhaltung" der EU-Zulassung	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Der Deckendurchbruch war nicht verschlossen.
12.10.2021	planm. Kontrolle zur "Aufrechterhaltung" der EU-Zulassung	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		In der Wand befand sich eine Abzweigdose, welche nicht über einen Deckel verfügte. Eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion war nicht möglich. Ansammlungen

	ng" der EU-Zulassung			von Schmutz wurden nicht vermieden.
12.10.2021	planm. Kontrolle zur "Aufrechterhaltung" der EU-Zulassung	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Die Lagerung bzw. Trocknung der in reinen Bereichen eingesetzten Reinigungstücher erfolgte unter unhygienischen Bedingungen (im Toilettenbereich).
12.10.2021	planm. Kontrolle zur "Aufrechterhaltung" der EU-Zulassung	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		