

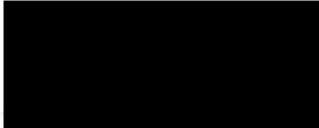
Wir sind das neanderland

Postanschrift: Kreisverwaltung Mettmann · Postfach · 40806 Mettmann



Ihr Schreiben 27.05.2022
Aktenzeichen 39-11-3914-1019-2022
Datum 06.10.2022

Auskunft erteilt
Zimmer
Tel. 02104 99-
Fax 02104 99-
E-Mail



Bitte geben Sie bei jeder
Antwort das Aktenzeichen an.

lebensmittelueberwachung@kreis-mettmann.de

**Antrag auf Auskunft nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)
Ihr Antrag vom 27.05.2022 – Auskunftserteilung**



aufgrund Ihres Antrags vom 27.05.2022 nach § 2 VIG erteile ich Ihnen folgende Auskünfte zu dem von Ihnen angefragten Betrieb: „Friedrichstuben bei Sofie“, Friedrichstraße 20 in 42781 Haan.

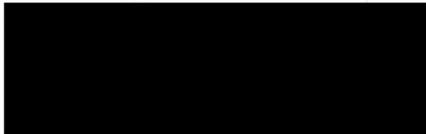
In den vergangenen 5 Jahren fanden in dem Betrieb zu untenstehenden Daten Kontrollen aus lebensmittelrechtlicher Sicht statt. Hinsichtlich der festgestellten Verstöße verweise ich auf die beigefügten Kontrollberichte.

- 05.07.2018 - 17.10.2019 - 07.10.2021

Hinweise:

Die ggf. im Kontrollbericht verwendete Abkürzung „o.B.“ bedeutet „ohne Beanstandung“. In dem Kontrollbericht sind nur die Kontrollpunkte dargestellt, bei denen im Rahmen der Kontrolle ein Verstoß festgestellt wurde. Ist in einem Kontrollbericht keine Anmerkung aufgenommen, bedeutet dies, dass bei der Kontrolle kein Verstoß festgestellt wurde.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag



Anlage: Kontrollberichte zu o.g. Kontrollen

Dienstgebäude
Düsseldorfer Str. 26
40822 Mettmann
(Lieferadresse)
Homepage
www.kreis-mettmann.de

Telefon (Zentrale)
02104 99-0
Fax (Zentrale)
02104 99-4444
E-Mail (Zentrale)
kme@kreis-mettmann.de

Besuchszeit
08:30 bis 12:00 Uhr
und nach Vereinbarung
Straßenverkehrsamt
07:30 bis 12:00 Uhr und
Do. von 14:00 bis 17:30 Uhr

Konten
Kreissparkasse Düsseldorf
IBAN: DE 69 3015 0200 0001 0005 04
SWIFT-BIC: WELADED1KSD
Postbank Essen
IBAN: DE93 3601 0043 0085 2234 38
SWIFT-BIC: PBNKDEFF

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 05.07.2018

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle

Kreis Mettmann

Betriebsdaten

Betrieb



Ort

D-42781 Haan

Straße

Friedrichstr. 20

Öffnungszeiten

Nummern

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.

Kontrollbereich

1. **Kennzeichnung und Aufmachung, Kennzeichnung Allergene offene Ware**

Es wurden offene Lebensmittel mit Zutaten in den Verkehr gebracht, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können. Die Kennzeichnung dieser Zutaten fehlt.

2. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)**

Küche

Die Türdichtungen der Untertischkühlungen sind stark abgenutzt und zum Teil auch mit Schwarzsimmel verunreinigt

3. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)**

Schankraum

die Türdichtungen der Untertischkühlungen sind stark abgenutzt und mit Schwarzsimmelrückständen verunreinigt

4. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)**

Schankraum

Am Übergangsbereich hinter den Schanktisch ist provisorisch mit Klebeband geflickt worden und dieser Bereich ist nicht leicht reinigungsfähig

5. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)**

Keller Lager
Bedarfsgegenstände

Bodenbereiche sind hier stark zugestellt und der Boden ist in den Randbereichen verschmutzt

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 17.10.2019

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle

Kreis Mettmann

Betriebsdaten

Betrieb

Friedrichstuben bei Sofie

Ort

D-42781 Haan

Straße

Friedrichstr. 20

Öffnungszeit

Nummern

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.

Kontrollbereich

1. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)

Wareneingangskontrolle fehlt
Temperaturdokumentation liegt vor - aber nicht aktuell
Schädlingsprävention fehlt
Reinigungsplan liegt vor

2. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Küche

Dichtung von großen Standkühlschrank stark verschmutzt

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 07.10.2021

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle

Kreis Mettmann

Betriebsdaten

Betrieb

Friedrichstuben bei Sofie

Ort

D-42781 Haan

Straße

Friedrichstr. 20

Öffnungszeiten

Nummern

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.

Kontrollbereich

1. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)

Temperaturdokumentation: - ist nicht aktuell
geführt
Schädlingsprävention fehlt
Reinigungsplan fehlt

2. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Im Zugangsbereich in der Einlagefläche unter den
Zubereitungstisch liegt diverses Werkzeug

**3. Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Fußboden Belag verbraucht**

Der Fußbodenbelag war verbraucht.