

Klingentadt Solingen Der Oberbürgermeister · 39-3 · 42648 Solingen



## Bergisches Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt

Remscheid Solingen Wuppertal

Gebäude

Dorper Straße 26

Zimmer

Fon

Telefon

Fax

Es berät Sie

Sprechzeiten

E-mail

lebensmittelueberwachung@solingen.de



Ihr Zeichen

Mein Zeichen

Datum 27. Sep. 2022

39-3-ko W-0037866

### Antrag auf Auskunft nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)

hier: Auskunftserteilung

Sehr geehrte



1. Hiermit entspreche ich Ihrem Antrag vom 30.07.2022 auf Auskunftserteilung nach dem VIG.
2. Der Kontrollbericht vom 13.07.2022 als Anlage beigefügt. Die lebensmittelrechtliche Betriebsüberprüfung am 14.07.2022 ergab keine Beanstandung.

#### Begründung:

Am 30.07.2022 Sie bei meiner Behörde einen Antrag gemäß § 3 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 des Gesetzes zur Verbesserung der gesundheitsbezogenen Verbraucherinformation (Verbraucherinformationsgesetz – VIG). Sie beantragten auf der Grundlage von zwei Fragen Informationen zu den Kontrollergebnissen der letzten beiden lebensmittelrechtlichen Betriebsprüfungen in dem Betrieb Mr. Tabboush, Berliner Str. 179, 42277 Wuppertal. Für den Fall, dass im Rahmen dieser Kontrollen Bemängelungen festgestellt wurden, beantragten Sie, Ihnen die Kontrollberichte zukommen zu lassen.

Am 28.09.2021 teilte ich Ihnen mit, dass ich gemäß § 5 Absatz 1 VIG in Verbindung mit § 28 Verwaltungsverfahrensgesetz NRW (VwVfG NRW) dem Betreiber als zu beteiligenden Dritten Gelegenheit zur Stellungnahme zu der beantragten Auskunftserteilung geben muss. Dieses Verfahren ist nunmehr beendet.



Klingentadt Solingen · Der Oberbürgermeister · Bergisches Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt  
Postanschrift: 42684 Solingen · Lieferanschrift: Dorper Straße 26 · 42651 Solingen

Zahlung erbeten auf das Konto der Stadtkasse SG:  
Stadt-Sparkasse SG · BIC SOLSDE33XXX · IBAN DE85 3425 0000 0000 0027 66

Buslinien: 698 bis Haltestelle Wupperstraße  
Web: www.solingen.de



## Rechtsgrundlagen:

Gesetz zur Verbesserung der gesundheitsbezogenen Verbraucherinformation (Verbraucherinformationsgesetz – VIG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 17. Oktober 2012 (BGBl. I S. 2166, 2725) in der z. Z. gültigen Fassung

Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch – LFGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 22. August 2011 (BGBl. I S. 1770) in der z. Z. gültigen Fassung

Verordnung zur Regelung von Zuständigkeiten auf Gebieten des Verbraucherschutzes (Zuständigkeitsverordnung Verbraucherschutz NRW – ZustVOVS NRW) in der Fassung der Bekanntmachung vom 11. Dezember 2007 (GV. NRW. S. 662) in der z. Z. gültigen Fassung

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1), in der z. Z. gültigen Fassung

Verwaltungsverfahrensgesetz für das Land Nordrhein-Westfalen (VwVfG NRW) in der Fassung der Bekanntmachung vom 12. November 1999 (GV NRW S. 602 / SGV NRW 2010) in der z. Z. gültigen Fassung

Verwaltungsgerichtsordnung (VwGO) in der Fassung der Bekanntmachung vom 19. März 1991 (BGBl. I S. 686) in der z. Z. gültigen Fassung

Verordnung über den elektronischen Rechtsverkehr bei den Verwaltungsgerichten und den Finanzgerichten im Land Nordrhein-Westfalen vom 7. November 2012 (SGV. NRW. S. 548) in der z. Z. gültigen Fassung

## Bericht über eine Kontrolle gemäß Art. 9 VO (EU) 2017/625

<b>Betrieb:</b>  <b>Mr. Tabboush</b> Berliner Str. 179 42277 Wuppertal W-0037866	<b>Durchführende Behörde:</b> <b>Bergischer Veterinär und Lebensmittelüberwachungsamt</b> <b>Remscheid Solingen Wuppertal</b> Dorperstr. 26 42651 Solingen Tel.-Nr.: _____ Fax-Nr.: _____ E-Mail: _____ Datum/Uhrzeit: <b>13.07.2022</b> um _____
<b>Ansprechpartner vor Ort:</b>  _____	<b>Behördenvertreter:</b> _____ Tel.-Nr.: _____
<b>Weiteres Betriebspersonal:</b>  _____	<b>Weiteres Kontrollpersonal:</b>  _____
<b>Zweck der amtlichen Kontrolle:</b> Außerplanmäßige Kontrolle (gebührenrelevant)  Beschwerdekontrolle	Betriebsart Risikopunkte: 40 / Punkte Produktrisiko: _____
Kontrollierte Betriebsart/en: <b>Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung</b>	

### I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)

Bedientresen, Lagerraum 1, Lagerraum 2, Kühlraum, Küche, Konfiskat, Eimerlager, Personaltoilette

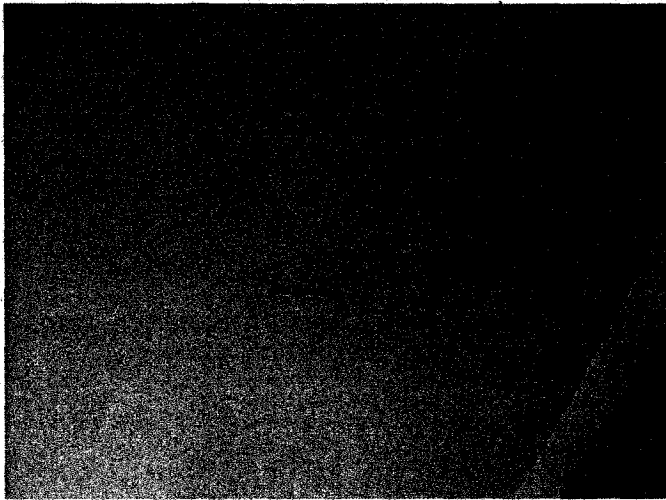
### II. Kontrollierte Punkte/Angewandte Kontrollmethoden

✓ = kontrolliert    ■ = nicht kontrolliert    ○ = nicht zutreffend				
01 Hygiene (-management, betriebliche Eigenkontrolle)		02 Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		03 Zusammensetzung -nicht mikrobiologisch
1. Mitarbeiterschulung	✓	1. Bauliche Beschaffenheit	✓	Untersuchung von Produkten
2. Rückverfolgbarkeit	✓	2. Personalhygiene	✓	<b>04 Kennzeichnung / Aufmachung</b>
3. Schädlingsbekämpfung	✓	3. Produktionshygiene	✓	Kennzeichnung
4. Reinigung / Desinfektion	✓	4. Temperatureinhaltung	✓	<b>05 Andere Kontrollpunkte</b>
5. HACCP-Verfahren	✓			

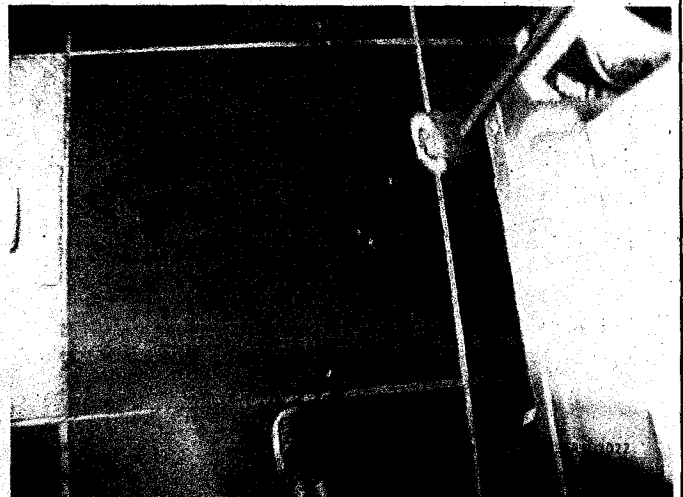
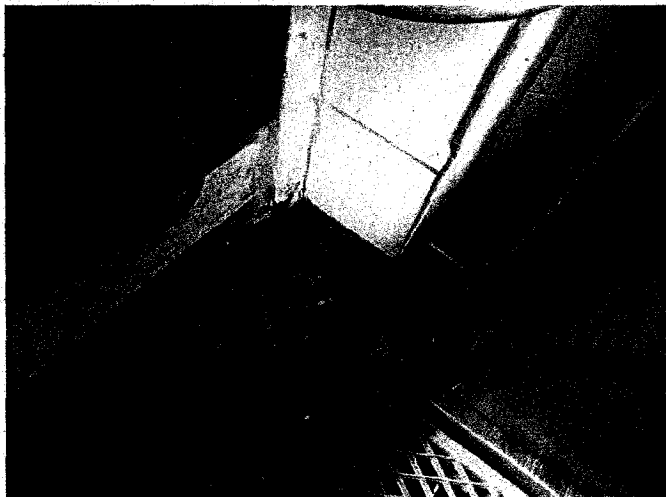
### III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen und Punkten)

**Personalschulung**

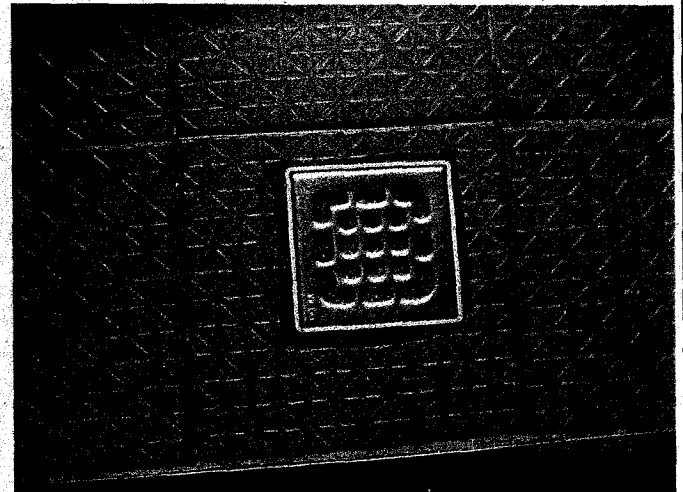
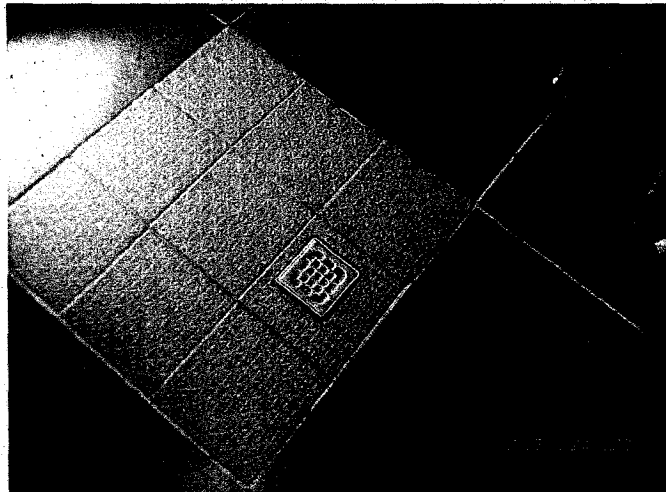
1. Verstoß: Aktuelle Nachweise, dass eine Schulung/Unterweisung im Bereich der Lebensmittelhygiene durchgeführt wurde, konnten nicht für das gesamte Personal, das mit Lebensmitteln umgeht, vorgelegt werden.  
*Das Personal, das mit Lebensmitteln umgeht, ist entsprechend der Tätigkeiten in Fragen der Lebensmittelhygiene zu unterweisen und/oder zu schulen.*



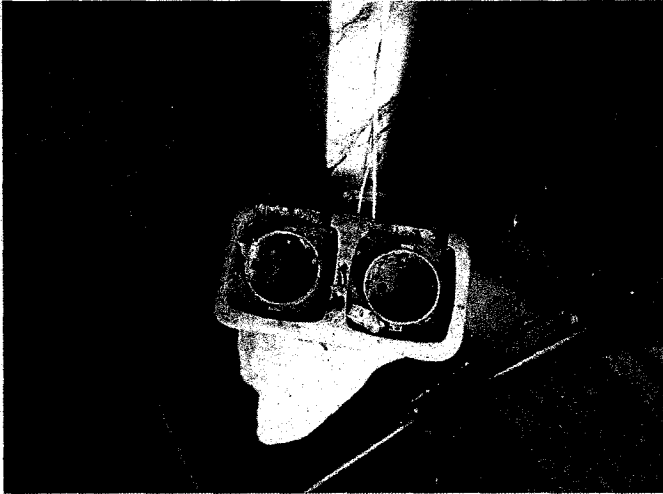
8. Verstoß: Die Fußbodenfliesen waren teilweise beschädigt.  
*Der Fußboden ist instand zu setzen.*



9. Verstoß: Der Fußbodenabfluss war verunreinigt.  
*Der Fußbodenabfluss ist zu reinigen.*



12. Verstoß: Mehreren Steckdosen fehlten die Abdeckungen, sodass die Elektroinstallationen sichtbar waren und eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion nicht möglich war. Ansammlungen von Schmutz wurden nicht vermieden.  
*Die Steckdosen sind mit Abdeckungen zu versehen.*
13. Verstoß: Mehrere Elektroinstallationen (Lichtschalter, Steckdosen, Kabel und/oder Leitungen) waren verunreinigt.  
*Die Elektroinstallationen sind zu reinigen.*



#### Lagerraum 1

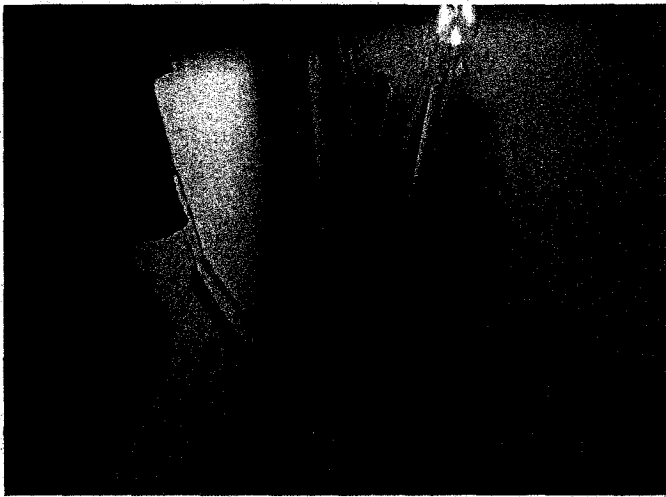
14. Verstoß: Der Fußbodenbelag war verbraucht.  
*Der Fußbodenbelag ist instand zu setzen.*
15. Verstoß: Der Fußboden war stellenweise beschädigt.  
*Der Fußboden ist instand zu setzen.*



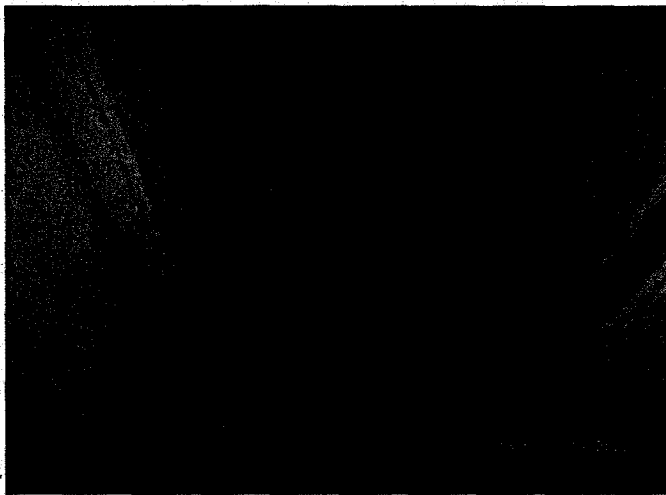
16. Verstoß: In den Wänden befanden sich nicht verschlossene Dübellöcher.  
*Die Dübellöcher sind zu verschließen.*

## Lagerraum 2

19. Verstoß: Der Fußboden war stellenweise beschädigt.  
*Der Fußboden ist instand zu setzen.*
20. Verstoß: Der Raum wurde ohne zeitliche Trennung und Zwischenreinigung für betriebsfremde Zwecke genutzt.  
*Eine betriebsfremde Nutzung ist unverzüglich zu unterlassen.  
Für eine zukünftige zeitlich getrennte Nutzung der selben Räumlichkeit für betriebsfremde Tätigkeiten (z. B. private und gewerbliche Nutzung), ist der zuständigen Behörde vorab ein Konzept zur Genehmigung vorzulegen.*



21. Verstoß: Der Fußboden war nicht so gestaltet, dass dieser leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren war.  
*Der Fußboden ist instand zu setzen.*



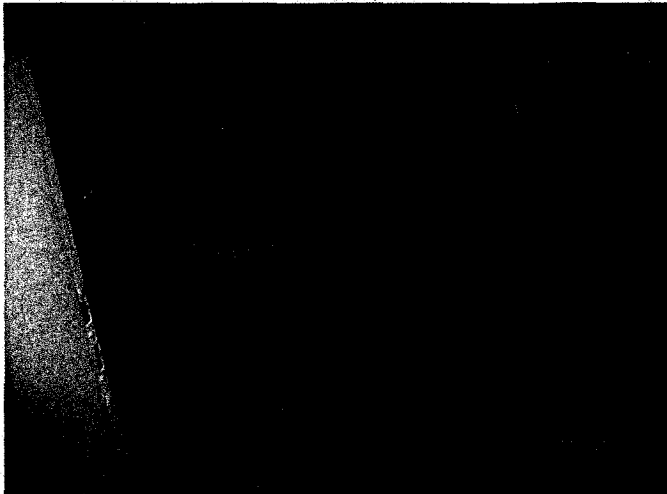
22. Verstoß: Es wurden Lebensmittelbehälter auf dem Boden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden. Dadurch bestand die Gefahr, dass sich Keime im weiteren Arbeitsprozess auf Lebensmittel übertragen und diese kontaminieren können.  
*Behälter mit Lebensmitteln dürfen nicht direkt auf dem Fußboden gelagert werden. Es sind geeignete Untergestelle (Rolli, Regale, etc.) dafür einzusetzen.*

25. Verstoß: Der Wandanstrich war verbraucht.  
*Die Wand ist instand zu setzen.*

26. Verstoß: Das Türblatt war verunreinigt.  
*Das Türblatt ist zu reinigen.*

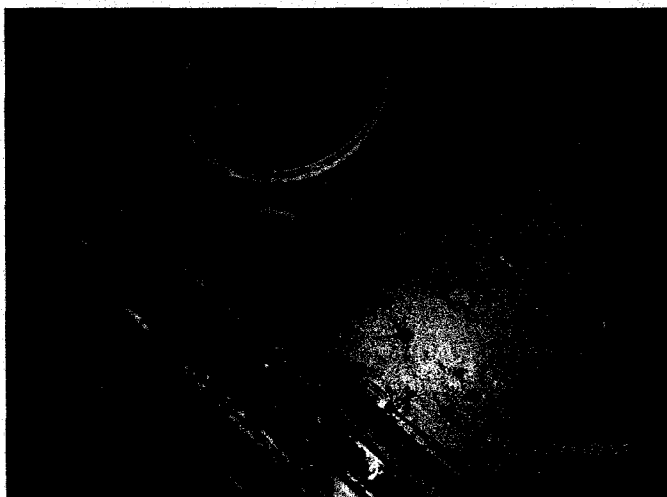
#### Küche

27. Verstoß: Der Raum befand sich insgesamt in keinem guten hygienischen Zustand.  
*Der Raum ist in einen guten hygienischen Zustand zu versetzen.*



28. Verstoß: Die Oberfläche der Tiefkühltruhe war äußerlich verunreinigt  
*Die Oberfläche der Tiefkühltruhe ist zu reinigen.*

29. Verstoß: Die Tiefkühltruhe war verunreinigt.  
*Die Tiefkühltruhe ist zu reinigen.*



30. Verstoß: Die Laufschiene der Tiefkühltruhendeckel waren verunreinigt.  
*Die Laufschiene der Tiefkühltruhendeckel sind zu reinigen.*

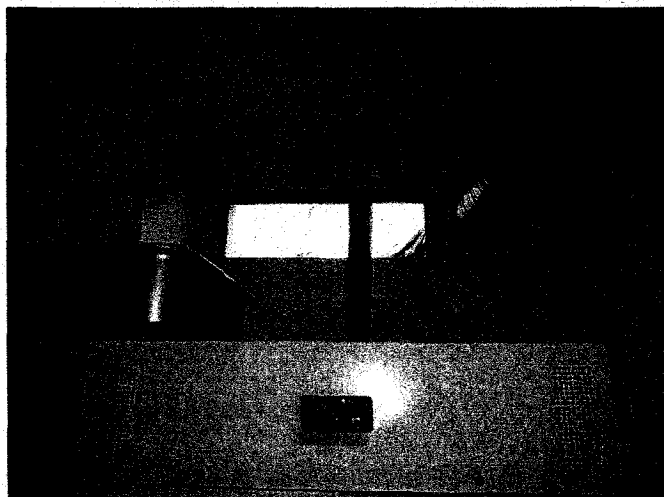
33. Verstoß: Die Silikonfuge am Handwaschbecken war schimmelähnlich verunreinigt.  
*Die Silikonfuge ist zu erneuern.*



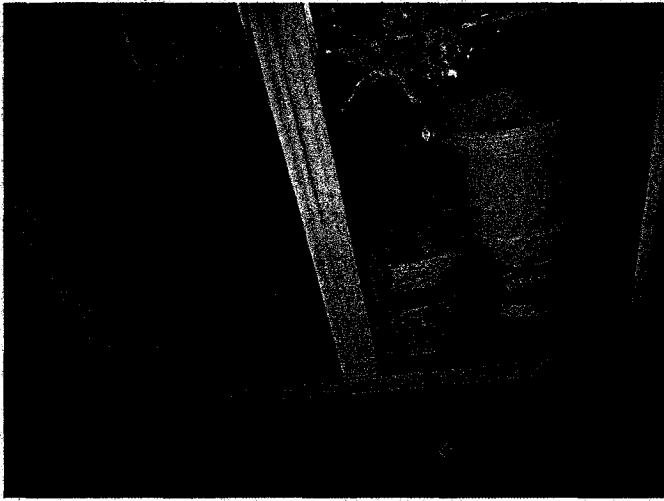
34. Verstoß: Die Wände waren teilweise verunreinigt.  
*Die Wände sind zu reinigen.*



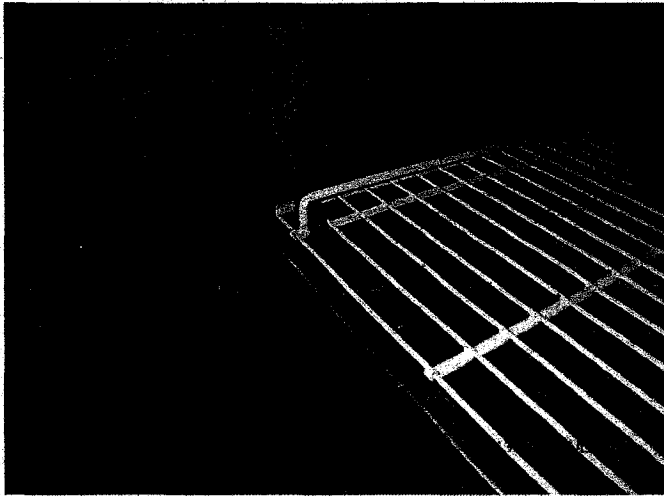
35. Verstoß: Das Insektengitter des Fensters war beschädigt.  
*Das Insektengitter des Fensters ist instand zu setzen.*



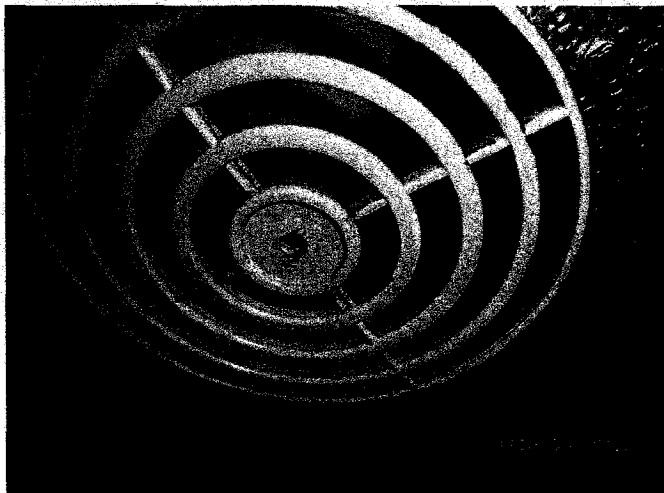




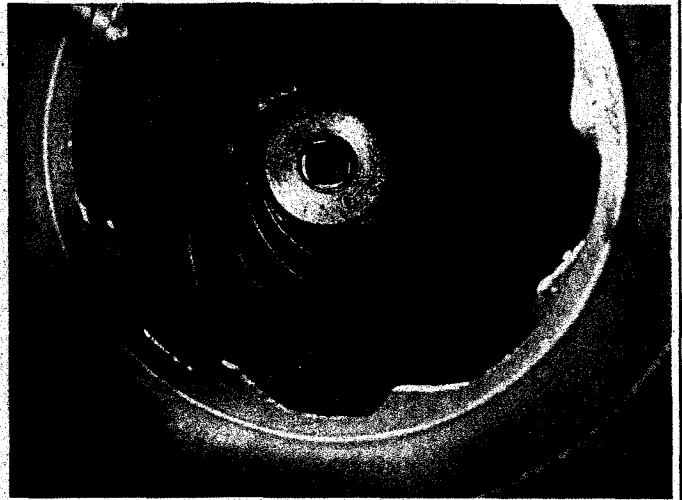
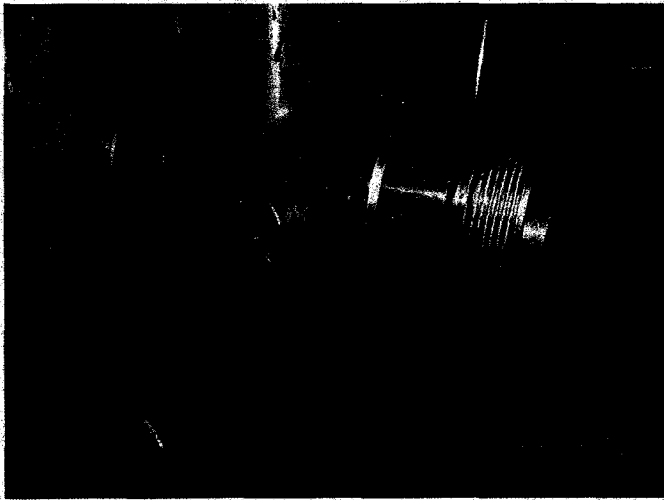
39. Verstoß: Es wurden verdorbene und damit nicht sichere und nicht zum Verzehr durch den Menschen geeignete Lebensmittel in Verkehr gebracht.  
*Nicht sichere Lebensmittel sind sofort aus dem Verkehr zu nehmen.*



40. Verstoß: Das Lüftungsgitter des Kühlschranks war verunreinigt.  
*Das Lüftungsgitter des Kühlschranks ist zu reinigen.*



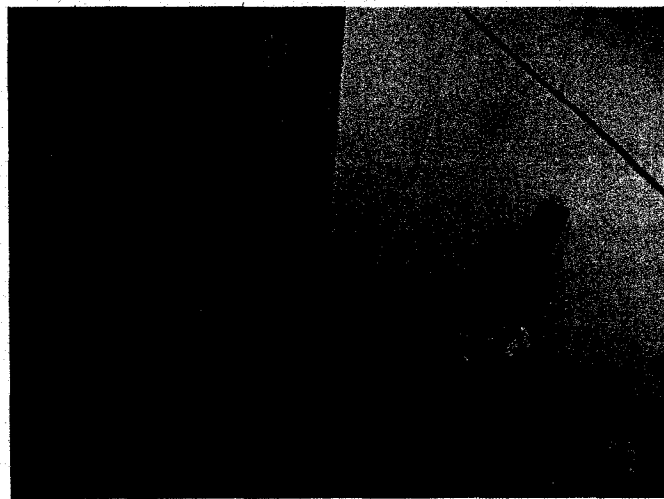
41. Verstoß: Der Innenraum des Tiefkühlschranks war verunreinigt.  
*Der Innenraum des Tiefkühlschranks ist zu reinigen.*



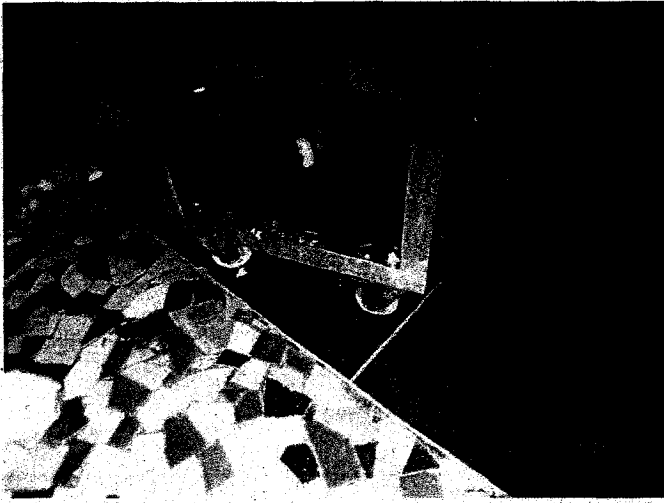
43. Verstoß: Mehrere Geräte/Maschinen waren verunreinigt.  
*Die Geräte/Maschinen sind zu reinigen.*



44. Verstoß: Die Wandflächen waren beschädigt.  
*Die Wandflächen sind instand zu setzen.*



45. Verstoß: Es wurden leicht verderbliche Lebensmittel bei einer nicht angemessenen Temperatur vorrätig gehalten und dadurch die Kühlkette unterbrochen.  
*Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden.*



### Konfiskat

51. Verstoß: Der Abfallsammelplatz war nicht so konzipiert und geführt, dass er sauber und frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden konnte.

*Der Abfallsammelraum ist so zu konzipieren und zu führen, dass dieser sauber und erforderlichenfalls frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden kann.*



52. Verstoß: Der Lebensmittelabfall wurden nicht so zeitnah wie möglich entfernt, so dass eine Anhäufung dieser Abfälle nicht vermieden wurde, obwohl in diesem Raum mit Lebensmitteln umgegangen wurde.

*Der Lebensmittelabfall sind so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, zu entfernen.*

### Eimerlager

53. Verstoß: Die Ordnung und Struktur des Raums, in dem Lebensmittel behandelt werden, war mangelhaft. Arbeitsprozesse im Sinne der guten Lebensmittelhygiene waren nicht möglich.  
*Die Ordnung und Struktur des Raums ist zu verbessern.*
54. Verstoß: Der Raum befand sich insgesamt in keinem angemessenen baulichen Zustand.  
*Der Raum ist instand zu setzen.*
55. Verstoß: Der Raum war so stark verunreinigt, dass eine Grundreinigung aller Geräte und Oberflächen erforderlich war.  
*Der Raum einschließlich aller Geräte und Oberflächen ist zu reinigen.*

Folgender Kontrollbereich wies keinen Verstoß auf: Personaltoilette