



Landeshauptstadt Düsseldorf
Amt für Umwelt- und Verbraucherschutz

Briefpostanschrift: Stadtverwaltung Amt 19/6, 40200 Düsseldorf

Herrn
Marcus 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 Al Tramonto:

- 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.

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

Zimmer

1.31

Telefon

0211.89-22346

Fax

0211.89-29126

E-Mail

Datum

30.11.2022

AZ

19/63/#258338

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 DUSSDE33XXX

Gläubiger-ID

DE15DUS00000011727

Anlage

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

Al Tramonto
Paulistr. 11
40597 Düsseldorf

Kontrolle Datum	Kontrollart	Kontrollpunkt	Kontrollbereich	Feststellungen
15.08.2022	planmäßige Routinekontrolle	Kennzeichnung und Aufmachung		Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in Verkehr gebracht, ohne das glutenhaltige Getreide, welches Allergien und Unverträglichkeiten auslöst, namentlich anzugeben.
15.08.2022	planmäßige Routinekontrolle	Andere Kontrollpunkte		Die Bescheinigungen nach §43 IfSG für das Betriebspersonal konnte zum Kontrollzeitpunkt nicht vorgelegt werden.
15.08.2022	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		
15.08.2022	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		
15.08.2022	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		
15.08.2022	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		

15.08.2022	planmäßige Routinekontrolle	Zusammensetzung - nicht mikrob.		
15.08.2022	planmäßige Routinekontrolle	Kennzeichnung und Aufmachung		
15.08.2022	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		
15.08.2022	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		
15.08.2022	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		
15.08.2022	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		
15.08.2022	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		
15.08.2022	planmäßige Routinekontrolle	Andere Kontrollpunkte		
15.08.2022	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Die Decke war im Eingangsbereich aufgrund eines Wasserschadens beschädigt. Laut Angaben des Gewerbetreibenden besteht das Problem seit Mai. Zum Kontrollzeitpunkt war die Decke abgedeckt, sodass

				der Zustand darunter nicht vollständig in Augenschein genommen werden konnte.
15.08.2022	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Die Beschichtungen der Gitterroste des Kühlschranks waren beschädigt.
15.08.2022	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Das Lüftungsgitter des Kühlschranks war verunreinigt.
15.08.2022	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Der Deckenanstrich war verbraucht.
15.08.2022	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Die Wandfliesen waren teilweise beschädigt.
15.08.2022	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Die Fugen des Fußbodens waren teilweise beschädigt.
15.08.2022	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Der Innenraum des Kühlschranks war verunreinigt.
15.08.2022	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Die Türdichtung des Kühlschranks war verunreinigt.
15.08.2022	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Die Türdichtung des Kühlschranks war beschädigt.
15.08.2022	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Die Dunstabzugsanlage war verunreinigt.
15.08.2022	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Die Spender für Flüssigseife und Einmalhandtücher am Handwaschbecken waren verunreinigt.
15.08.2022	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene		Es wurde ein erhebliches Aufkommen an Fluginsekten

	Routinekontrolle	(Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		festgestellt. Die in der Betriebsstätte hergestellten, verarbeiteten und in den Verkehr gebrachten Lebensmittel waren einer Kontaminationsgefahr durch die Fluginsekten ausgesetzt.
15.08.2022	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Die Wände waren teilweise verunreinigt.
15.08.2022	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Es wurden Reinigungsmittel in Bereichen gelagert, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wurde.
15.08.2022	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Der Fußboden war in den Eckbereichen teilweise verunreinigt.
15.08.2022	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Die maximal zulässige Höchsttemperatur für die in der Saladette gelagerten Lebensmittel wurde überschritten.
15.08.2022	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Die Türdichtung der Saladette war beschädigt.
15.08.2022	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Die Türdichtung der Saladette war verunreinigt.
15.08.2022	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Das Fenster war nicht mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengitter ausgestattet.
15.08.2022	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		Die Wandfläche unterhalb des Pizzaofens war nicht leicht zu reinigen.

Anlage

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

Al Tramonto
Paulistr. 11
40597 Düsseldorf

Kontrolle Datum	Kontrollart	Kontrollpunkt	Kontrollbereich	Feststellungen
23.09.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		
23.09.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		
23.09.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		
23.09.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		
23.09.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		
23.09.2020	planmäßige Routinekontrolle	Zusammensetzung - nicht mikrob.		
23.09.2020	planmäßige Routinekontrolle	Kennzeichnung und Aufmachung		
23.09.2020	planmäßige	Andere		

	Routinekontrolle	Kontrollpunkte	
23.09.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)	
23.09.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)	
23.09.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)	
23.09.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)	
23.09.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)	
23.09.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Pizzaherstellung Unter dem Ofen hatte sich die Wandverkleidung gelöst, ist bereits in Umsetzung der Erneuerung.
23.09.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Die Einlegeböden und Aggregatgitter des Kühlschranks waren teilweise verunreinigt.
23.09.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Die Abstellfläche für die Pizzakartons war nicht glatt und leicht zu reinigen.
23.09.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Küche Die Fugen der Wandfliesen waren teilweise verunreinigt.

23.09.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Küche	Die Dunstabzugsanlage war außen mit einem Belag aus Fett und Staub verunreinigt.
23.09.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	UG Küche	
23.09.2020	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	UG Lageraum/Umkleideraum	Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.