

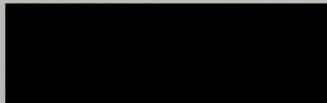


Der Oberbürgermeister
Stabsstelle Verbraucherschutz

Dez. VI-02 Stadtverwaltung Duisburg, 47049 Duisburg

DUISBURG
am Rhein

Frau



Mein Zeichen

DU-0030211/03-01-2023

E-Mail



Ihr Zeichen

Datum

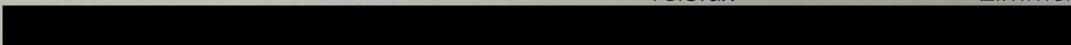
10.02.2023

Auskunft erteilt

Telefon

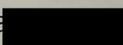
Telefax

Zimmer



Verbraucherinformationsgesetz (VIG)

hier: Ihr Antrag vom 03.01.2023

Sehr geehrte Frau Moreira 

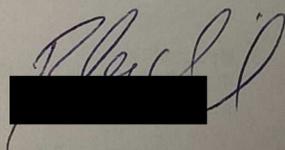
hiermit komme ich auf Ihren o. g. auf das VIG gestützten Antrag und auf meinen Bescheid vom 23.01.2023 zurück.

Nach Ablauf der Rechtsbehelfsfrist für den betroffenen Betrieb übermittle ich folgende mir vorliegende Informationen:

Die beiden letzten lebensmittelrechtlichen Betriebsüberprüfungen in dem Betrieb haben am 12.07.2022 und am 26.07.2022 stattgefunden.

Da Sie gemäß Ihrem o. g. Antrag ebenfalls Zugang zu dem entsprechenden Kontrollbereich begehren, füge ich eine Kopie des im Balvi hinterlegten Kontrollblattes bei.

Mit freundlichen Grüßen



Bankkonten siehe Rückseite

Meidericher Str. 14
47058 Duisburg
Telefon (0203) 283-6947
Telefax (0203) 283-3021

<http://www.duisburg.de>

Call Duisburg
Service-Telefon der Stadt
94000

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 12.07.2022 um 14:00, Beschwerdekontrolle

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle Stadt Duisburg

Betriebsdaten

Betrieb

New Garden

Ort
Straße

D-47055 Duisburg
Margaretenstr. 18

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr. Kontrollbereich

1. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), HWB defekt**

Eine funktionstüchtige Vorrichtung zum hygienischen Waschen der Hände stand nicht zur Verfügung.

2. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), HWB Warmwasserbereiter aus**

Am Handwaschbecken stand kein warmes Wasser zur Verfügung. Der Untertisch-Warmwasserspeicher bzw. Durchlauferhitzer war nicht eingeschaltet.

3. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), HWB Abflussgitter/sieb verunreinigt**

Das Abflussgitter/sieb des Handwaschbeckens war durch alte Lebensmittelreste verunreinigt.

4. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), HWB Armatur verunreinigt**

Die Armatur des Handwaschbeckens war durch alte Fettreste verklebt.

5. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Fenster ohne Insektengitter geöffnet**

Das Fenster ohne Insektengitter war während des Herstellungsprozesses geöffnet.

**6. Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Fußboden Randbereiche verunreinigt**

Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.

**7. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), HWB
zugestellt**

Das Handwaschbecken war nicht leicht zugänglich.
Hier wurde gespült, in den anderen vorhandenen Waschgelegenheiten wurde ebenfalls gespült oder Lebensmittel gewaschen.

**8. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Kühlkette
unterbrochen**

Es wurden in Scheiben geschnittenes Rindfleisch bei einer nicht angemessenen Temperatur vorrätig gehalten und dadurch die Kühlkette unterbrochen.

9. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Der Hausflur wurde als "Erweiterung der Küche" benutzt. Hier standen z. B. zum Abkühlen benutzte Eimer mit Suppe und diverse Behälter mit Lebensmitteln (z. B. ungekochter Reis) auf dem Boden

In einer Ecke stand auf einem Tisch ein Reiskocher, der an die Stromversorgung angeschlossen war.

Darüber befanden sich in der Ecke des Raumes starke Spinnweben.

Eine Tiefkühl-Kühlkombination stand neben dem Reiskocher.

Die Außentür zur Tennisanlage stand offen, die Küchentür sowie die Tür zur Personalwohnung standen ebenfalls offen.

Der Boden war durch lose Schmutzpartikel sowie durch lose Reiskörner verunreinigt.

Am Geländer, neben den Eimern mit Suppe, waren schwarzschimmelähnliche Spuren sichtbar.

**10. Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Tiefkühlschrank Türdichtung verunreinigt**

Die Türdichtung des Tiefkühlschranks war durch alte, klebrige Fettablagerungen verunreinigt.

**11. Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Fußboden beschädigt**

Der Fußboden war stellenweise beschädigt.

12. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Im Flur der Personalwohnung standen benutzte Töpfe herum, es hingen Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt an der Wand (u. a. Frittiersiebe)

**13. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), HWB
Flüssigseife/Einmalhandtücher leer**

Die Spender für Flüssigseife und Einmalhandtücher am Handwaschbecken waren leer.