



LAV · Konrad-Zuse-Straße 11 · 66115 Saarbrücken

GB 1: Zentrale Dienste
Az.: VIG-FdS-014/2024

Herr
Julian Palm

Datum: 13.05.2024

Übersendung der Informationen nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)

Ihre Anfrage nach VIG über die Plattform FragDenStaat - Topf Secret:

Kontrollbericht zu Pizzeria Rom, Poststr. 41a, 66333 Völklingen

Sehr geehrte Antragstellerin, sehr geehrter Antragsteller,

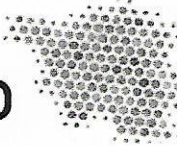
anbei übersenden wir Ihnen hiermit die im Bescheid vom 18.04.2024 angekündigte Information in Bezug auf Ihre oben genannte Anfrage in der beigefügten Anlage.

Es fallen vorliegend keine Verfahrensgebühren gem. § 7 Abs. 1 VIG an.

Die Beantwortung Ihrer Anfrage erfolgt aus Datenschutzgründen postalisch.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag





LAV • Konrad-Zuse-Str. 11 • 66115 Saarbrücken

Geschäftsbereich 3
Lebensmittelüberwachung
Konrad-Zuse-Str. 11
66115 Saarbrücken

Pizza-Heimservice Rom
Poststr. 41a
66333 Völklingen

AZ: 1861SB/MM
(Bitte bei Antwort immer angeben)

Datum: 05.04.2022

Niederschrift über die Durchführung einer Betriebskontrolle

Anwesende Personen:	
Betrieb:	Behörde:
Kontrollart: planmäßige Routinekontrolle	Datum/Uhrzeit: 05.04.2022 / 12:41 Uhr
Kontrollierte Betriebsarten: Speisegaststätte	Risikokategorie gem. § 6 Abs.1 AVV RÜb: 5

I. Kontrollierte Kontrollbereiche / Einrichtungen

Personaltoilette, Küche	
-------------------------	--

II. Kontrollierte Punkte

✓ = kontrolliert ■ = nicht kontrolliert ○ = nicht vorhanden/nicht zutreffend					
01 Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		02 Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		03 Zusammensetzung nicht mikrobiologisch	
1. Mitarbeiterschulung	✓	1. Bauliche Beschaffenheit	✓	Untersuchung von Produkten	✓
2. Rückverfolgbarkeit	✓	2. Personahygiene	✓	04 Kennzeichnung / Aufmachung	
3. Schädlingsbekämpfung	✓	3. Produkthygiene	✓	Kennzeichnung	✓
4. Reinigung / Desinfektion	✓	4. Temperatureinhaltung	✓	05 Andere Kontrollpunkte	✓
5. HACCP-Verfahren	✓				

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

Folgende Kontrollbereiche (oder Kontrollpunkte) wiesen keine Mängel auf: Personaltoilette, Küche

Unterschrift Anwesender (Betrieb):	Unterschrift Behörde:
------------------------------------	-----------------------

Landesamt für Verbraucherschutz Lebensmittelüberwachung Konrad
-Zuse-Str. 11 66115 Saarbrücken

Poststr. 41a
66333 Völklingen
1861SB

Dienststelle: Lebensmittelüberwachung

Dienstgebäude: Konrad-Zuse-Str. 11
66115 Saarbrücken

AnsprechpartnerIn:

Telefon:

Telefax:

E-Mail:

Kontrollbericht

11.01.2024

Art der Tätigkeit: Plankontrolle
Datum: 11.01.2024
Uhrzeit: ab 11:58 Uhr

Anwesende Person/en:

Betrieb:
Ansprechpartner vor Ort:

Behörde:
Behördenvertreter:

Kontrollierte Betriebsarten: Speisegaststätte

☒ = 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	☒	04 Kennzeichnung / Aufmachung	
3. Schädlingsbekämpfung	☒	3. Produktionshygiene	☒	Kennzeichnung	☒
4. Reinigung / Desinfektion	☒	4. Temperatureinhaltung	☒	05 Andere Kontrollpunkte	☒
5. HACCP-Verfahren	☒				

Folgende Räume/Kontrollbereiche wurden mit nachstehendem Ergebnis überprüft:

- Es wurden Personen beschäftigt, für die weder eine aktuelle Bescheinigung des Gesundheitsamtes über die Durchführung einer Erstbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz, noch ein vor dem 01.01.2001 ausgestelltes Gesundheitszeugnis im Betrieb einsehbar war.

Anordnung: Die gültigen Erstbelehrungsbescheinigungen sind der Überwachungsbehörde vorzulegen und zukünftig im Betrieb vorzuhalten. Beim Fehlen einer solchen müssen die Personen unverzüglich an einer Erstbelehrung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes teilnehmen.

Rechtsgrundlage: § 43 Abs. 5 IfSG

Frist: unverzüglich

Maßnahme: Verwarnung ohne Verwarnungsgeld, belehrte Person: **Modeni Akan**

Folgende Räume/Kontrollbereiche waren ohne Mängel/Abweichungen:

Personaltoilette, Kühlraum, Lagerraum, Küche