

Wir sind das neanderland

Postanschrift: Kreisverwaltung Mettmann · Postfach · 40806 Mettmann



Kreis Mettmann

Der Landrat

Ihr Schreiben
Aktenzeichen

vom 19.01.2019

Datum

28.01.2020

Bitte geben Sie bei jeder
Antwort das Aktenzeichen an.

Auskunft erteilt
Zimmer

Tel. 02104 99-

Fax 02104 99-

E-Mail

Antrag auf Auskunft nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)

Ihr Antrag vom 19.01.2019 – Auskunftserteilung

Sehr geehrte

aufgrund Ihres Antrags vom 19.01.2019 nach § 2 VIG und des Beschlusses des Oberverwaltungsgerichtes für das Land Nordrhein-Westfalen vom 22.01.2020 erteile ich Ihnen folgende Auskünfte zu dem von Ihnen angefragten Betrieb:

Die letzten zwei Betriebskontrollen wurden am 19.09.2018 und 18.01.2019 durchgeführt.

Hinsichtlich der festgestellten Verstöße verweise ich auf die beigelegten Kontrollberichte.

Hinweise:

Die ggf. im Kontrollbericht verwendete Abkürzung „o.B.“ bedeutet „ohne Beanstandung“.

Ist im Kontrollbericht bei einem Kontrollpunkt keine Anmerkung aufgenommen, bedeutet dies, dass bei diesem Kontrollpunkt kein Verstoß festgestellt wurde.

Ist in einem Kontrollbericht bei allen Kontrollpunkten keine Anmerkungen aufgenommen, bedeutet dies, dass bei dieser Kontrolle kein Verstoß festgestellt wurde.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag

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 19.09.2018

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle

Kreis Mettmann Amt für
Verbraucherschutz

Betriebsdaten

Betrieb

real GmbH

Ort

D-40764 Langenfeld

Straße

Rheindorfer Straße 48 56

Öffnungszeit

Nutzungsart

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.

Kontrollbereich

**1. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche
Eigenkontrolle)**

Wareneingangskontrollen: o.B.
Temperatur-Dokumentation: o.B.
Reinigungsplan: In Teilbereichen nicht wirksam

Doku Schädlingsmonitoring: o.B.
Belehrung nach IfSG incl. Nachbelehrungen: o.B.
Hygiene-Schulung gem. VO (EG) Nr. 852/2004:
o.B.

(ZuZuIV) Kennzeichnung der Zusatzstoffe: o.B.

Allergenkennzeichnung/LMIV : o.B.

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

Hauptlager
Food

Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und
Eckbereichen sowie unter und hinter der
Einrichtung verunreinigt.

**3. Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Schimmel Fenster Silikonabdichtung**

Fischtheke

Die Silikonfugen am Übergang Wand / Boden
sowie Theke/ Boden waren durch Schimmel
verunreinigt.

**4. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Decke
Anstrich abblättern**

Metzgerei
Anlieferung

Der Deckenanstrich blättern stellenweise ab,
Oberhalb des Rolltors

5. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Metzgerei
Anlieferung

Abluftrohr hinter dem Umluftofen defekt

- | | | |
|-----|--|-----------------------------|
| 6. | Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand verunreinigt | Spülküche
Metzgerei |
| | Die Wand hinter dem Spülbecken war zum Teil massiv, dunkel verunreinigt. | |
| 7. | Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Fußboden Randbereiche verunreinigt | Spülküche
Metzgerei |
| | Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen sowie unter und hinter der Einrichtung verunreinigt. | |
| 8. | Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Arbeitsfläche Silikonabdichtung Schimmel | Fleisch
Kühlhaus |
| | Die Silikonabdichtung am Übergang Decke / Wand sowie am Sockel war stellenweise schimmelähnlich verunreinigt. | |
| 9. | Hygiene allgemein (Betriebshygiene) | TK- Haus
Metzgerei |
| | Türgriff defekt | |
| 10. | Hygiene allgemein (Betriebshygiene) | Produktionsraum / Zerlegung |
| | Die Seifenspender sind in den Randbereichen verschmutzt. | |
| 11. | Hygiene allgemein (Betriebshygiene) | Produktionsraum / Zerlegung |
| | Silikonfugen am Übergang Wand Boden stellenweise defekt und verschmutzt. | |
| 12. | Hygiene allgemein (Betriebshygiene) | Bedientheke
Käse |
| | Der Überlauf des Handwaschbeckens ist massiv verschmutzt. | |
| 13. | Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Fußboden Randbereiche verunreinigt | Vorbereitung
Bäckerei |
| | Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen sowie unter und hinter der Einrichtung verunreinigt. | |
| 14. | Hygiene allgemein (Betriebshygiene) | Bäckerei
Lagerfroster |
| | o.B. | |
| 15. | Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Arbeitsfläche Silikonabdichtung Schimmel | Kühlhaus Mopro |
| | Die Silikonabdichtung am Übergang Wand/ Boden war stellenweise defekt und verschmutzt. | |
| 16. | Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Fußboden Randbereiche verunreinigt | TK Haus |
| | Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen sowie unter und hinter der Einrichtung verunreinigt. | |
| 17. | Hygiene allgemein (Betriebshygiene) | TK Haus |

Das TK Haus ist so zugestellt mit Ware das ein Lagerkonzept nur schwer zuerkennen ist

- | | |
|---|--|
| <p>18. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Fußboden Randbereiche verunreinigt</p> <p>Der Fußboden, Wände und das Spülbecken waren insbesondere in den Rand- und Eckbereichen zum Teil massiv verunreinigt.</p> | <p>Lager Obst und Gemüse vor Kühlhaus</p> |
| <p>19. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Fußboden verunreinigt</p> <p>Der Fußboden war verunreinigt.</p> | <p>Bereich vor den Müllpressen</p> |
| <p>20. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Fußboden Randbereiche verunreinigt</p> <p>Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen sowie unter und hinter der Einrichtung verunreinigt.</p> | <p>Hauptlager Food</p> |
| <p>21. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Fußboden Randbereiche verunreinigt</p> <p>Der Fußboden, Wandbereiche und das Becken in diesem Raum waren insbesondere in den Rand- und Eckbereichen sowie unter und hinter der Einrichtung zum Teil massiv verunreinigt.</p> | <p>Putzmittelraum Lager</p> |
| <p>22. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Fußboden verunreinigt</p> <p>Der Fußboden war verunreinigt.</p> | <p>Flurbereich zwischen den Lagern</p> |
| <p>23. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), HWB Zugang zugestellt</p> <p>Das Handwaschbecken war so zugestellt, dass es nicht leicht erreichbar war.</p> | <p>Heißetheke Vorbereitungsraum</p> |
| <p>24. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Fußboden Randbereiche verunreinigt</p> <p>Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen sowie unter und hinter der Einrichtung verunreinigt.</p> | <p>Bereich Leergutrücknahme</p> |
| <p>25. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Fußboden Randbereiche verunreinigt</p> <p>Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen sowie unter und hinter der Einrichtung verunreinigt.</p> | <p>Getränkelager</p> |
| <p>26. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</p> <p>Hier werden PET Leergutflaschen gelagert. bei mehreren Flaschen sind Reste auf den Hof gelaufen. Hier besteht die Gefahr das Schädlinge angezogen werden.</p> | <p>Hofbereich Anlieferung</p> |
| <p>27. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Kühltisch Ventilatorschutzgitter verunreinigt</p> <p>Das Ventilatorschutzgitter der Kühltisch waren massiv verunreinigt.</p> | <p>Verkaufsbereich SB Kühltische vor Obst und Gemüse</p> |
| <p>28. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</p> <p>Hier wurden mehrere Packungen mit</p> | <p>Verkaufsbereich SB Trockensortiment Food</p> |

abgelaufenem MHD vorgefunden

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 18.01.2019

Durchgeführt von:

Amt/Dienststelle:

Kreis Mettmann Amt für
Verbraucherschutz

Betriebsdaten

Betrieb:

real GmbH

Ort:

D-40764 Langenfeld

Straße:

Rheindorfer Straße 48 56

Öffnungszeiten:

Nummern:

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.

Kontrollbereich:

1. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)

Wareneingangskontrollen: o.B.
Temperatur-Dokumentation: o.B.
Reinigungsplan: In Teilbereichen nicht voll wirksam

Doku Schädlingsmonitoring: o.B.
Belehrung nach IfSG incl. Nachbelehrungen: o.B.
Hygiene-Schulung gem. VO (EG) Nr. 852/2004:
o.B.

(ZuZuIV) Kennzeichnung der Zusatzstoffe: o.B.

Allergenkennzeichnung/LMIV : o.B.

Eigenuntersuchungen /
Hackfleischausnahmegenehmigung: Regelm. ohne
Beanstandung

2. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Fußboden Randbereiche verunreinigt

Hauptlager
Food

Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und
Eckbereichen sowie unter und hinter der
Einrichtung verunreinigt.

3. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Fischverkauf /
Zubereitungsber
eich

Der Deckelbereich der Eiswürfelmaschine ist von
innen verschmutzt

4. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Fisch Kühlhaus

Bodenbereich sowie Kühlhaustüre im linken
Bodenbereich von außen verschmutzt.

5. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Fisch Kühlhaus

- Wände und Gegenstände in diesem Raum
Teilweise massiv verschmutzt.
6. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)** Umkleide D
Metzgerei
- Wasserhahn am Handwaschbecken ist locker.
7. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Spülmaschine / Geschirrspülmaschine
Innenraum verunreinigt** Spülküche
Metzgerei
- Spülmaschine ist im Deckelbereich verschmutzt
8. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Fußboden Randbereiche verunreinigt** Spülküche
Metzgerei
- Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und
Eckbereichen sowie unter und hinter der
Einrichtung verunreinigt.
9. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)** TK Haus
- Rückwand des TK Haus zum Teil massiv vereist
10. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Verdampfer Schutzgitter verunreinigt** Kühlhaus Obst
und Gemüse
- Das Verdampferschutzgitter war verunreinigt.
11. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Fußboden Randbereiche verunreinigt** Putzmittelraum
Lager
- Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und
Eckbereichen sowie unter und hinter der
Einrichtung verunreinigt.
12. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)** Putzmittelraum
Lager
- Wände, Spülbecken, Gegenstände in diesem
Raum Stellenweise verschmutzt
13. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Fußboden Randbereiche verunreinigt** Lager Nonfood
- Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und
Eckbereichen sowie unter und hinter der
Einrichtung verunreinigt.
14. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand
verunreinigt** Bereich
Leergutrücknah
me
- Die Wände waren verunreinigt.
15. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Fußboden Randbereiche verunreinigt** Getränkelager
- Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und
Eckbereichen sowie unter und hinter der
Einrichtung verunreinigt.
16. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Fußboden Randbereiche verunreinigt** Verkaufsbereich
SB Getränke
- Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und
Eckbereichen sowie unter und hinter der
Einrichtung verunreinigt.
17. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Lüftung
Filter verunreinigt** Verkaufsbereich
SB Getränke

- Die Filter des Lüftungssystems waren verunreinigt.
18. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Decke Spinnengewebe** Verkaufsbereich
SB Getränke
- Die Decke war mit Spinnengewebe verunreinigt.
19. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)** Verkaufsbereich
SB Kühlinseln
vor Obst und
Gemüse
- Lüftungsgitter und der darunter liegende Bereich
sind stellenweise verschmutzt.
20. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Fußboden Randbereiche verunreinigt** Mopro / Käse
Kühlhaus /
Verkaufstheke
- Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und
Eckbereichen sowie unter und hinter der
Einrichtung verunreinigt. Verdampfergitter staubig
verschmutzt.
21. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)** Verkaufsbereich
Obst u. Gemüse
- Lüftungsgitter und Ablaufrinne darunter am
Kühlschrank für Salat verschmutzt.
22. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Decke
Spinnengewebe** Verkaufsbereich
Salzgebäck
- Die Decke war mit Spinnengewebe verunreinigt.
23. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)** Produktionsrau-
m / Zerlegung
- Hygienespender am Handwaschbecken von unten
verschmutzt
24. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Dosenöffner Tisch verunreinigt** Bereich
Herstellung
Feinkost.
- Der Tischdosenöffner war verunreinigt.