



besitz
Südkan TOPH
F. Hanke
26.6.20

Referat:

71 – Veterinär- und
Lebensmittelüber-
wachung

Verwaltungsgebäude

Am Schlachthof 4

Datum und Zeichen
Ihres Schreibens

Ihr Auskunftsbegehren nach § 2 Verbraucherinformati- onsgesetzes (VIG)

Sehr geehrte

aufgrund Ihres Antrages vom 09.05.2020 teile ich Ihnen mit, dass der
betroffene Betrieb keine Einwände bezüglich der Weitergabe der
angefragten Informationen hat.

1) Konto 12.5.20
2. Kon 29.5.20

Als Anlage übersende ich Ihnen die gewünschten Daten aus den
Kontrollberichten. Diese enthalten Angaben über nicht zulässige
Abweichungen im Sinne des § 2 Abs. 1 Nr. 1 VIG und die behördlich
getroffenen Maßnahmen.

Verwaltungsgebühr

Der Zugang zu den von Ihnen gewünschten Informationen ist in
diesem Fall nach § 7 Abs. 1 VIG auslagen- und gebührenfrei.

Rechtsbehelfsbelehrung

Gegen diesen Bescheid kann innerhalb eines Monats nach Bekannt-
gabe Klage beim Verwaltungsgericht Gelsenkirchen erhoben werden.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag

Hanke
Hanke

Datum:

23.06.2020

Mein Zeichen:

71/V- #186284

Ansprechpartner/Nr.

Herr Hanke

Zimmer Nr.:

26

Telefon:

0209/169-8739

Telefax:

0209/169-8725

E-mail:

veterinaeramt@
gelsenkirchen.de

So erreichen Sie uns
mit Bus und Bahn:

Haltestelle: Linie:
Fleischerstr. 384
Lerckenshof 383

www.gelsenkirchen.de

Konten der Stadtkasse:

Sparkasse Gelsenkirchen
IBAN: DE62 4209 0001 0101 0007 74
BIC: WELADED10EX

Völkbank Ruhr Mitte eG
IBAN: DE39 4226 0001 0100 0088 00
BIC: VGLK33HAN33

Postbank Dortmund
IBAN: DE80 4401 0044 0000 6864 62
BIC: PBNKDE33HAN

Steuernummer:
319/5922/5021
Umsatzsteuer-Identifikationsnr.:
DE 125 018 225

113-12.5.20

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 12.05.2020 um 13:40, planmäßige Routinekontrolle

Durchgeführt von

Amtdienststelle Stadt Gelsenkirchen

Betriebsdaten

Betrieb **Topkapi Bismarck**
 Kennzeichen **GE-0012120H**
 Nachname
 Vorname
 Teilort **Bismarck**
 Ort **D-45889 Gelsenkirchen**
 Straße **Bismarckstr. 204**
 Öffnungszeit
 Nummern

Registrierung / Zulassung

Ruhetage

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.	Kontrollbereich	Verstoß = X
	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Ausbildung/Schulung Personal	
	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Bau	
	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Personalhygiene (Hygiene allgemein)	
	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Arbeitshygiene	
	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Behandlung Lebensmittel	
	Kennzeichnung und Aufmachung	
	Andere Kontrollpunkte	
	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen	
	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Reinigung-/Desinfektionsmaßnahmen	

<p>Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), HACCP</p>		<p>Ein geeignetes Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen ist anzuwenden.</p>
<p>Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), System der Rückverfolgbarkeit nach VO (EG) 178/2002</p>		
<p>Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)</p>		
<p>Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), geeignetes Verfahren fehlt Ein geeignetes Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen, ein sogenanntes Schädlingsmonitoring, fehlte.</p>	X	<p>Ein geeignetes Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen ist anzuwenden.</p>
<p>Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Einhaltung der Temperaturvorgaben nicht sichergestellt Die Erfüllung der einschlägigen Hygienevorschriften war aufgrund der festgestellten Mängel nicht gegeben. Arbeitsanweisungen und/oder Pläne zur Sicherstellung der Temperaturanforderungen waren nicht aktuell vorhanden.</p>	X	<p>Durch geeignete Maßnahmen ist dauerhaft sicherzustellen, dass die einschlägigen Hygienevorschriften erfüllt werden. Dies kann zum Beispiel durch Arbeitsanweisungen und Pläne für eine regelmäßige Temperaturkontrolle und die Festlegung von Maßnahmen bei Abweichungen erfolgen.</p>
<p>Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), HACCP CCP Erhitzungsprozess mangelhaft Die Überwachung des Temperatur-Zeit-Verlaufes des Erhitzungsprozesses war mangelhaft.</p>	X	<p>Es sind ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten. Es ist ein effizientes Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte festzulegen und durchzuführen. Die Überwachung des Temperatur-Zeit-Verlaufes des Erhitzungsprozesses ist sicherzustellen.</p>
<p>Andere Kontrollpunkte, IFSG Erstbelehrung fehlt Es wurden Personen beschäftigt, für die keine Bescheinigungen des Gesundheitsamtes über die Durchführung der Infektionsschutz-Erstbelehrung bzw. keine vor dem 01.01.2001 ausgestellten Gesundheitszeugnisse vorlagen. Von Frau Badiova fehlen</p>	X	<p>Die Personen müssen unverzüglich an einer Erstbelehrung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes teilnehmen. Die Erstbelehrungsbescheinigung ist im Betrieb auf Verlangen vorzulegen.</p>

313 - 12.5.20

<p>Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Personalschulung Nachweis der Schulung Der Nachweis, dass eine Schulung/Unterweisung im Bereich der Lebensmittelhygiene durchgeführt wurde, konnte nicht vorgelegt werden</p>	X	Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, sind entsprechend ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene zu unterweisen und/oder zu schulen.
<p>Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Reinigungsmaßnahmen mangelhaft Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen Die Reinigungsmaßnahmen für Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, waren nicht ausreichend. Es wurden nach erfolgter Reinigung noch Verunreinigungen festgestellt.</p>	X	Die Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, sind gründlich zu reinigen.
<p>Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Reinigungsmaßnahmen mangelhaft Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen Die Reinigungsmaßnahmen für Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, waren mangelhaft. Es wurden nach erfolgter Reinigung noch Standwasser festgestellt. Es besteht die Gefahr, dass sich Standwasserkeime bilden.</p>	X	Die Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, sind gründlich zu reinigen und anschließend gründlich ab zu trocknen..
<p>Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Verdampfer Schutzgitter verunreinigt Das Verdampferschutzgitter war verunreinigt.</p>	X	Das Verdampferschutzgitter ist zu reinigen.
<p>Kennzeichnung und Aufmachung, Allergene unmittelbar vorverpackt nicht namentlich angeben glutenhaltiges Getreide Es wurden Lebensmittel im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt und nicht zur Selbstbedienung in Verkehr gebracht, ohne das glutenhaltige Getreide, welches Allergien und Unverträglichkeiten auslöst, namentlich anzugeben. Getreideart: Weizen</p>	X	Werden Lebensmittel im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt und nicht zur Selbstbedienung in Verkehr gebracht, ist das glutenhaltige Getreide, welches Allergien und Unverträglichkeiten auslöst, namentlich anzugeben.

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 29.05.2019 um 15:15, planmäßige Routinekontrolle

Durchgeführt von:

Am/Dienststelle: Stadt Gelsenkirchen

Betriebsdaten

Betrieb	Topkapi Bismarck	Registrierung /
Kennzeichen	GE-0012120H	Zulassung
Nachname		
Vorname		
Teilort	Bismarck	
Ort	D-45889 Gelsenkirchen	
Straße	Bismarckstr. 204	
Öffnungszeit		Ruhetage
Nummern		

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.	Kontrollbereich	Verstoß = X
-----	-----------------	-------------

- Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)
- Hygiene allgemein (Betriebshygiene)
- Zusammensetzung - nicht mikrob.
- Kennzeichnung und Aufmachung
- Andere Kontrollpunkte
- sachfremde Kontrollpunkte/Verstöße

Kennzeichnung und Aufmachung, Zusatzstoff Angabe fehlt (Mehrzahl) - Gaststätte

Es wurden Lebensmittel mit einem Gehalt eines oder mehrerer Zusatzstoffe/s in den Verkehr gebracht, ohne eine richtige Zuordnung der Zusatzstoffe in der Speise- und Getränkekarte, auch nicht in Fußnoten, kenntlich zu machen.

X

Der Gehalt an kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffen ist in der Bezeichnung des Lebensmittels auf der Speise- und Getränkekarte anzugeben. Die gekennzeichneten Zusatzstoffe weisen Mängel auf, müssen überarbeitet werden.

Kennzeichnung und Aufmachung,

X

Die Angabe der Zutaten und

Allergene Fuß- oder Endnote fehlte
Die Fuß- oder Endnoten zur Erläuterung der Allergene, auf die bei den Lebensmitteln in der Speise- und Getränkekarte bzw. im Preisverzeichnis hingewiesen wurde, sind zum Teil falsch.

Verarbeitungshilfsstoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, hat als Fuß- oder Endnote in der Speise- und Getränkekarte bzw. im Preisverzeichnis gut sichtbar, deutlich und gut lesbar zu erfolgen. Die vorhandene Kernzeichnung ist auf Mängel zu überprüfen und zu überarbeiten.

Andere Kontrollpunkte, IFSG Wiederholungsbelehrung fehlt
Es wurden Personen beschäftigt, für die keine Dokumentation der Teilnahme an einer Wiederholungsbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz vorlag.

X

Die Personen müssen an einer Wiederholungsbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz teilnehmen. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren und im Betrieb auf Verlangen vorzulegen. Merkblatt ausgehändigt.

Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), HACCP Verfahren fehlt
Es fehlte ein effizientes Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte.
(Wareneingangskontrolle, Rückverfolgbarkeit der Ware, Temperaturkontrolle, Reinigung, Mitarbeiterschulung, Schädlingsbekämpfung)

X

Es sind ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten. Es ist ein effizientes Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte festzulegen und durchzuführen.