

# KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 06.07.2018

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle

Kreis Mettmann

## Betriebsdaten

Betrieb

Demirbillek, Ayten

Ort

D-42781 Haan

Straße

Bahnstr. 40

Öffnungszeiten

Nummern

## Kontrollpunkte und Verstoffe

Nr.

Kontrollbereich

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

Wareneingangskontrolle fehlt  
Temperaturdokumentation fehlt  
Schädlingsprävention fehlt  
Reinigungsplan fehlt  
Behelungen gemäß § 43 Infektionsschutz-Gesetz  
Hygieneschulungen gemäß Kapitel XII Nr. 1 Verordnung (EG) 852-2004

### 2. Kennzeichnung und Aufmachung

Imbiss Zubereitung

Kennzeichnung "Döner":  
Auf dem Speisenaushang ist die Bezeichnung Döner angegeben. Bei der in der Tiefkühltruhe feilgehaltenen Ware handelt es sich jedoch um einen Drehspieß

### 3. Kennzeichnung und Aufmachung

Imbiss Zubereitung

Kennzeichnung "Schinken":  
Auf dem Speisenaushang ist an mehreren Stellen die Bezeichnung "Schinken" angegeben. Bei der in der Kühlung befindlichen Originalware handelt es sich um "Pizzabelag aus Truthahn-Fleischstücken zusammengesetzt"

### 4. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), HWB Reinigen Trocknen Flüssigseife und Einmalhandtücher fehlen

Personal WC

Für das Handwaschbecken fehlten Mittel zum hygienischen Reinigen (z. B. Spender mit Flüssigseife) und Trocknen (z. B. Spender mit Einmalhandtüchern) der Hände.

### 5. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Kühlzelle

Die Regalunterseiten sind mit dunklen Schmutzrückständen verunreinigt

# KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 12.12.2019

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle

Kreis Mettmann

## Betriebsdaten

Betrieb

Demirbillek, Ayten

Ort

D-42781 Haan

Straße

Bahnstr. 40

Öffnungszeiten

Nummern

## Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.

Kontrollbereich

### 1. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Wareneingangskontrolle fehlt  
Temperaturdokumentation nicht aktuell  
Schädlingsprävention fehlt  
Reinigungsplan fehlt

### 2. Kennzeichnung und Aufmachung, Döner Kebab/Erzeugnis eigener Art - Gaststätte

Es wurden Speisen mit der Bezeichnung Döner Kebab in Verkehr gebracht, obwohl ein Erzeugnis eigener Art verwendet wurde, das nicht den Anforderungen der Leitsätze für Fleisch- und Fleischerzeugnisse an Döner Kebab entsprach.

### 3. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Küche

Mikrowelle innen massiv verschmutzt, Regalablagefläche verschmutzt

### 4. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Küche

Die Einfassung der TK-Truhe ist massiv verschmutzt, zudem ist die Truhe stark vereist

### 5. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Imbiss Zubereitung

Ablageflächen der Untertischkühlungen sind verschmutzt

### 6. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Imbiss Zubereitung

Dunstabzug ist fettig verschmutzt

### 7. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Lagerraum

Im Regal liegen diverse betriebsfremde Gegenstände

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>8. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</b>                       | Personal WC |
| Einweghandtücher fehlen   |             |
| <b>9. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</b>                       | Kühlzelle   |
| Die Regalunterseiten sind mit alten dunklen Rückständen verschmutzt |             |
| <b>10. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</b>                      | Kühlzelle   |
| Verdampfergitter staubig-flockig verschmutzt                        |             |
| <b>11. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</b>                      | Kühlzelle   |
| Eimer mit Soßen von außen verschmutzt                               |             |