

# KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 28.02.2020

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle

Kreis Mettmann

Betriebsdaten  
 Betrieb  
 Ort  
 Straße  
 Öffnungszeit  
 Nummer

Der Ritter  
 D-40764 Langenfeld (Rheinland)  
 Galerieplatz 1

## Kontrollpunkte und Verstöße

- | Nr.   | Kontrollbereich  |
|---|------------------|
| <p>1. <b>Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Reinigungs- und Desinfektionsplan nicht eingehalten</b></p> <p>Aufgrund der festgestellten Hygienemängel war zu erkennen, dass der vorhandene Reinigungs- und Desinfektionsplan nicht eingehalten wurde.</p> |                  |
| <p>2. <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Geschirrspülmaschine Türandbereiche verunreinigt</b></p> <p>Die Türandbereiche der Geschirrspülmaschine waren verunreinigt.</p>   | Schankraum       |
| <p>3. <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Fußboden Randbereiche verunreinigt</b></p> <p>Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.</p>   | Küche            |
| <p>4. <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand Steckdose verunreinigt</b></p> <p>Die Steckdose war verunreinigt.</p>  | Küche            |
| <p>5. <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Fußboden Fliesen beschädigt</b></p> <p>Die Fußbodenfliesen waren teilweise beschädigt.</p>  | Küche            |
| <p>6. <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Kühltisch Innenraum verunreinigt</b></p> <p>Der Kühltischinnenraum war verunreinigt.</p>  | Küche            |
| <p>7. <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Schneidebrett beschädigt</b></p> <p>Das Schneidebrett war beschädigt, so dass es nicht mehr leicht zu reinigen war.</p>   | Küche            |
| <p>8. <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Tür Dichtung verunreinigt</b></p>   | Kühlhaus / Küche |

- Die Türdichtung war verunreinigt.
9. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Lebensmittel verdorben** Kühlhaus / Küche
- Es wurden verdorbene und damit nicht sichere und nicht zum Verzehr durch den Menschen geeignete Lebensmittel in Verkehr gebracht.
10. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Lebensmittel nicht abgedeckt** Kühlhaus / Küche
- Es wurden leichtverderbliche Lebensmittel unabgedeckt gelagert.
11. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand Fliesenfugen verunreinigt (Mehrzahl)** Spülküche
- Die Fugen der Wandfliesen waren verunreinigt.
12. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Fußboden Randbereiche verunreinigt** Lagerraum Hof  
Kühlungen
- Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.
13. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Fußboden Randbereiche verunreinigt** Gemüsekühlhaus /  
Aussenbereich
- Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.
14. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), HWB Einmalhandtücher fehlen** Personal WC /  
Herren
- Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalpapierhandtücher im Spender).