

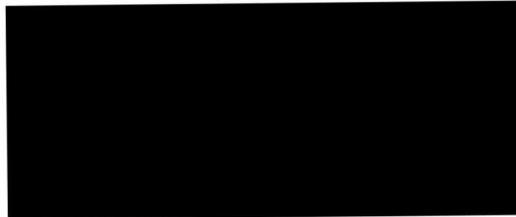
Wir sind das neanderland

Postanschrift: Kreisverwaltung Mettmann · Postfach · 40806 Mettmann



Kreis Mettmann

Der Landrat



Ihr Schreiben 28.07.2022
Aktenzeichen 39-11-3914-1025-2022
Datum 30.09.2022

Auskunft erteilt
Zimmer
Tel. 02104 99-
Fax 02104 99-
E-Mail lebensmittelueberwachung@kreis-mettmann.de

Bitte geben Sie bei jeder
Antwort das Aktenzeichen an.



Antrag auf Auskunft nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG) Ihr Antrag vom 28.07.2022 – Auskunftserteilung



aufgrund Ihres Antrags vom 28.07.2022 nach § 2 VIG erteile ich Ihnen folgende Auskünfte zu dem von Ihnen angefragten Betrieb: „Windmann Catering GmbH & Co. KG“, Giesenheide 37 in 40724 Hilden.

In den vergangenen 5 Jahren fanden an folgenden Terminen Betriebskontrollen aus lebensmittelrechtlicher Sicht statt. Hinsichtlich der festgestellten Verstöße verweise ich auf die beigefügten Kontrollberichte.

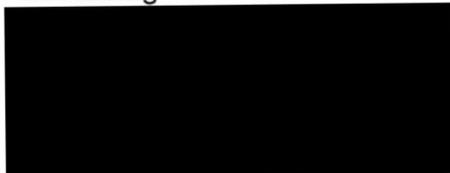
- 30.10.2019
- 04.03.2020
- 08.09.2020
- 11.05.2021
- 09.03.2022

Der Betreiber nahm Stellung und gab an keine Einwände gegen die Veröffentlichung zu erheben.

Hinweise:

Die ggf. im Kontrollbericht verwendete Abkürzung „o.B.“ bedeutet „ohne Beanstandung“. In dem Kontrollbericht sind nur die Kontrollpunkte dargestellt, bei denen im Rahmen der Kontrolle ein Verstoß festgestellt wurde. Ist in einem Kontrollbericht keine Anmerkung aufgenommen, bedeutet dies, dass bei der Kontrolle kein Verstoß festgestellt wurde.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag



Anlage: Kontrollberichte o.g. Kontrollen

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 30.10.2019

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle

Kreis Mettmann

Betriebsdaten

Betrieb

Windmann Catering GmbH & Co.
KG

Ort

D-40724 Hilden
Giesenheide 37

Straße

Öffnungszeiten

Nummern

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.

Kontrollbereich

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

Belehrung nach § 43 IFSG+Schulung lt. §4 LMHV:
Eingangsbelehrung und -schulung nicht immer
nach Durchführung dokumentiert

2. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)**

Trockenlager
unten

3. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)**

Die Sockelleiste ist stellenweise defekt.

Gefrierraum
Nebenküche

4. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Verdampfer Schutzgitter verunreinigt**

Diverse Lebensmittel im hinteren Bereich/Kiste
abgelaufen.

Kühlraum neben
kalte Küche HK

5. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), HWB
Zugang zugestellt**

Das Verdampferschutzgitter war verunreinigt.

Kalte Küche

6. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Dunstabzugsanlage angerostet**

Das Handwaschbecken war so zugestellt, dass es
nicht leicht erreichbar war. Während dem
Herstellen, Verarbeiten und Inverkehrbringen von
Lebensmitteln hat keine Händereinigung
stattgefunden. Die Lebensmittel wurden der Gefahr
einer nachteiligen Beeinflussung durch
Kontaminationen ausgesetzt.
Der Türrahmen war nicht leicht zu reinigen und
wasserabstoßend.

Großküche
hinten

Die Dunstabzugsanlage war stellenweise

- angerostet.
7. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), HWB
Nutzung nicht möglich** Großküche
hinten

Das Handwaschbecken war mit Gegenständen belegt und nicht nutzbar. Während dem Herstellen, Verarbeiten und Inverkehrbringen von Lebensmitteln hat keine Händereinigung stattgefunden. Die Lebensmittel wurden der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung durch Kontaminationen ausgesetzt.

8. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Decke
verunreinigt** Großküche
hinten

Die Decke war im Bereich Kochkessel links verunreinigt bzw. ist der Anstrich hier abblättern.

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 04.03.2020

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle

Kreis Mettmann

Betriebsdaten

Betrieb **Windmann Catering GmbH & Co.
KG**

Ort **D-40724 Hilden**
Straße **Giesenheide 37**
Öffnungszeit
Nummern

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.	Kontrollbereich
1. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)	
Reinigungsplan: lückenhaft (Wand Anlieferung) Schädlingskontrolle: lückenhaft (Doku. lt. SV)	
2. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Gefrierraum Hauptküche
Hier wurde frisches, selbst eingefrorenes Geflügelfleisch mit einem abgelaufenen VB vorgefunden. Ohne Einfrierdatum.	
3. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Vorsortierung Rücklauf/Speise nabfall
Die Wand oberhalb ist verunreinigt.	
4. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand Verkleidung beschädigt	Spülküche
Die Wandverkleidung im vorderen Bereich war beschädigt.	

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 08.09.2020

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle

Kreis Mettmann

Betriebsdaten

Betrieb

Windmann Catering GmbH & Co.
KG

Ort

Straße

Öffnungszeiten

Nummern

D-40724 Hilden
Giesenheide 37

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.

Kontrollbereich

1. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Temperaturkontrolle: nicht einsehbar, in PC
Schädlingskontrolle: nicht einsehbar
Schulung nach §4 LMHV: o.B.

2. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

3. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Griffbereiche Kühlhäuser z.Tl. unsauber.

Großküche
vorne

4. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Wand- Deckenbereich über Insektenvernichter:
Verpuppungen?

Großküche
hinten

5. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

LM-Schlauch außen unsauber.

Vorsortierung
Rücklauf/Speise
abfall

6. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Regal angerostet

Artfremde Gegenstände vorhanden (Zigaretten,
Riegel).

Vorsortierung
Rücklauf/Speise
abfall

7. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Arbeitstisch angerostet

Das Regal war angerostet.

Spülküche

8. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Der Arbeitstisch war angerostet.

Spülküche

Seite Arbeitstisch nicht leicht reinigungsfähig
(offener Span).

9. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Spülküche

Bodenrandbereich Spülm.ende: tw. abblättrender
Anstrich.

Riss auf Boden quer vorhanden.

10. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Trockenlager
unten

Sockelleiste: tw. abblättrender Anstrich

11. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Gefrierraum
Nebenküche

Einfriederdaten fehlen tw.

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 11.05.2021

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle

Betriebsdaten

Betrieb **Windmann Catering GmbH & Co.
KG**

Ort **D-40724 Hilden**
Straße **Giesenheide 37**
Öffnungszeit
Nummern

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr. Kontrollbereich

1. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), HWB
Einmalhandtücher fehlen**

Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalpapierhandtücher im Spender).

2. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Lebensmittel nicht abgedeckt**

Es wurden leichtverderbliche Lebensmittel unabgedeckt gelagert.

3. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Tür
Anstrich löste sich ab**

Der Farbanstrich an der Tür zur Küche löste sich stellenweise ab.

4. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Tür
Anstrich beschädigt**

Der Anstrich der Außentüren war beschädigt.

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 09.03.2022

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle

Kreis Mettmann

Betriebsdaten

Betrieb **Windmann Catering GmbH & Co.
KG**

Ort **D-40724 Hilden**
Straße **Giesenheide 37**
Öffnungszeit
Nummern

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr. Kontrollbereich

**1. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), HWB
Zugang zugestellt**

Das Handwaschbecken war so zugestellt, dass es nicht leicht erreichbar war. Während dem Herstellen, Verarbeiten und Inverkehrbringen von Lebensmitteln hat keine Händereinigung stattgefunden. Die Lebensmittel wurden der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung durch Kontaminationen ausgesetzt.

**2. Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Speisentransport-/Thermoboxen verunreinigt**

Es wurden mit Feuchtigkeit verunreinigte Speisentransport-/Thermoboxen für die Verwendung bereitgehalten. Ohne die Möglichkeit zur Abtrocknung gelagert.

**3. Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Fußboden Abfluss verunreinigt**

Der Fußbodenabfluss war verunreinigt.

**4. Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Kabelkanäle nicht verschlossen (Mehrzahl)**

Mehrere Kabelkanäle waren nicht ordnungsgemäß verschlossen. Eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion war nicht möglich. Ansammlungen von Schmutz wurden nicht vermieden.

**5. Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Rührgerät beschädigt**

Das Rührgerät war beschädigt.