

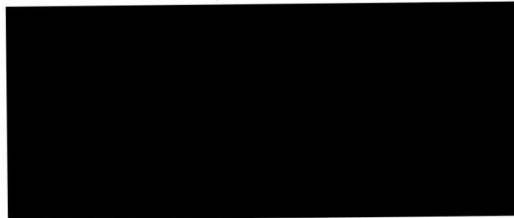
Wir sind das neanderland

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

Bitte geben Sie bei jeder  
Antwort das Aktenzeichen an.

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



### 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](http://www.kreis-mettmann.de)

**Telefon** (Zentrale)  
02104 99-0  
**Fax** (Zentrale)  
02104 99-4444  
**E-Mail** (Zentrale)  
[kme@kreis-mettmann.de](mailto: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**  
Straße **Giesenheide 37**  
Öffnungszeiten  
Nummern

## Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.		Kontrollbereich
1.	<b>Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)</b>  Belehrung nach § 43 IFSG+Schulung lt. §4 LMHV: Eingangsbelehrung und -schulung nicht immer nach Durchführung dokumentiert	
2.	<b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</b>	Trockenlager unten
3.	Die Sockelleiste ist stellenweise defekt. <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</b>	Gefrierraum Nebenküche
4.	Diverse Lebensmittel im hinteren Bereich/Kiste abgelaufen. <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Verdampfer Schutzgitter verunreinigt</b>	Kühlraum neben kalte Küche HK
5.	Das Verdampferschutzgitter war verunreinigt. <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene), HWB Zugang zugestellt</b>	Kalte Küche
6.	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. <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Dunstabzugsanlage angerostet</b>	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  
Giesenheide 37

Straße

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  
abfall

**4. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand Verkleidung beschädigt**

Spülküche

Die Wand oberhalb ist verunreinigt.  
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.