

Wir sind das neanderland

Postanschrift: Kreisverwaltung Mettmann · Postfach · 40806 Mettmann



Kreis Mettmann
Der Landrat



Ihr Schreiben 28.04.2022
Aktenzeichen 39-11-3914-1016-2022
Datum 06.10.2022

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 28.04.2022 – Auskunftserteilung



aufgrund Ihres Antrags vom 28.04.2022 nach § 2 VIG erteile ich Ihnen folgende Auskünfte zu dem von Ihnen angefragten Betrieb: „Luithardt Fleischwaren GmbH & Co KG“, Memeler Str. 22 in 42781 Haan.

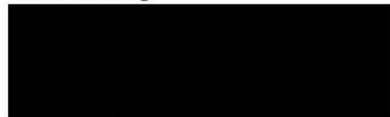
In den vergangenen 5 Jahren fanden zu untenstehenden Daten Betriebskontrollen aus lebensmittelrechtlicher Sicht statt. Hinsichtlich der festgestellten Verstöße verweise ich auf die beigefügten Kontrollberichte.

- | | | |
|--------------|--------------|--------------|
| - 18.04.2018 | - 28.01.2020 | - 12.08.2021 |
| - 06.06.2019 | - 13.08.2020 | - 15.03.2022 |

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 zu 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 18.04.2018

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle

Kreis Mettmann

Betriebsdaten

Betrieb

Luithardt Fleischwaren GmbH &
Co. KG vertreten durch Luithardt
Verwaltungs GmbH

Ort

D-42781 Haan

Straße

Memeler Str. 22

Öffnungszeiten

Nummern

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.

Kontrollbereich

1. Kennzeichnung und Aufmachung

Anlieferungskühl
haus

Es wurden 5 Satten mit gewürfelten Zwiebeln in
Fertigpackung vorgefunden. Bei der vorgenannten
Ware war das zu verbrauchen bis Datum bereits
abgelaufen

2. Kennzeichnung und Aufmachung

Anlieferungskühl
haus

Eine Satte mit 3 Stangen Schmalz vorgefunden.
Die Ware war verdorben und stellenweise bereits
dunkel verfärbt

3. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Anlieferungskühl
haus

5 Satten mit Putenbrust mit abgelaufenem zu
verbrauchen bis Datum vorgefunden

4. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Produktionsrau
m Injektion

Am Fenster (links) Schwarzsimmelrückstände
an den Silikonfugen und zum Teil auch an der
Decke

5. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Produktionsrau
m Injektion

Auslassöffnung von Handtuchspender und
Seifenspende verschmutzt

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

Verkauf /
Verkaufsautoma
t auf Rampe

An dem hier befindlichen Kühlschrank mit
Fertigware fehlt noch die

- Temperaturdokumentation
7. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)** Produktion
Wiegeraum/Ge
würzlager
- Regalablageflächen leicht verschmutzt mit Gewürzen
8. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Fußboden Randbereiche verunreinigt** Produktion
Wiegeraum/Ge
würzlager
- Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen sowie unter und hinter der Einrichtung verunreinigt.
9. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)** Produktion
Wiegeraum/Ge
würzlager
- Formen für Fleischkäse lagern hier zum Teil auf dem Boden
10. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Fußboden Randbereiche verunreinigt** Reinigungsmittel
Produktionsebene
- Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen sowie unter und hinter der Einrichtung verunreinigt.
11. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)** Fleischkühlhaus
- hier eine Satte mit grober Einlage für Bratwurst mit bereits muffigem Geruch und abgesetztem Fleischsaft am Bodenbereich vorgefunden
12. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)** Produktionshalle
Wurstherstellung
- Das hier befindliche Handwaschbecken ist defekt

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 06.06.2019

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle

Kreis Mettmann

Betriebsdaten

Betrieb

**Luithardt Fleischwaren GmbH &
Co. KG vertreten durch Luithardt
Verwaltungs GmbH**

Ort

D-42781 Haan

Straße

Memeler Str. 22

Öffnungszeiten

Nummern

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.

Kontrollbereich

1. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Wareneingang

Fensterbank unter Panzerglas-Wand leicht verschmutzt

2. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Produktionsraum
Injektion

Der Lamellen-Vorhang im Zugangsbereich ist verschmutzt

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

Produktion
Wiegeraum/Ge
würzlager

Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Regalen verunreinigt.

4. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Produktion
Wiegeraum/Ge
würzlager

Die Ablageflächen der Regale sind mit Produktresten verschmutzt

5. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Produktion
Wiegeraum/Ge
würzlager

Der Lamellen-Vorhang im Zugangsbereich ist verschmutzt

6. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Produktion
Zerlegung/Wolf

Das hier befindliche Handwaschbecken funktioniert nicht,

7. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Produktion
Zerlegung/Wolf

- der Ablauf des Handwaschbeckens wird nicht in den Abfluss geführt sondern auf den Fußboden daneben
8. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)** Fleischkühlhaus
- Verdampfer leicht verschmutzt
9. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)** Fleischkühlhaus
- In der Lampe steht Kondenswasser
10. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)** Gefrierraum
- Das Licht funktioniert nicht
Gefrierraum ist sehr vollgestellt
11. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)** Produktionshalle
Wurstherstellung
- In einigen der Lampenschalen sind tote Wespen
12. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)** Produktionshalle
Wurstherstellung
- Über dem Kockkessel löst sich an der Deckenplatte Dichtungsmaterial ab.
13. **Andere Kontrollpunkte** Produktionshalle
Wurstherstellung
- an der linken Wandseite befindet sich eine alte Fliegenfalle
14. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)** Produktionshalle
Wurstherstellung
- An der Fensterwand sind auf der rechten Seite die Silikonfugen abgenutzt und dunkel verschmutzt
15. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)** Verpackung
- An dem hier befindlichen Handwaschbecken fehlt ein Mülleimer
16. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)** Verpackungslager / Keller
- Auf den Fußboden-Randbereichen wurde leichte Ansammlungen von Mäusekot vorgefunden. das Problem ist bereits bekannt. Entsprechende Maßnahmen seitens der Schädlingsbekämpfungsfirma wurden bereits durchgeführt und sind aktuell noch in Arbeit.
17. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)** Personal WC
Damen
- Bodenablauf vor Damen-WC verschmutzt
18. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)** Dusche Damen
- hier zum teil ausgebrochene Fliesen und abgenutzte Silikonnähte

19. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Vorraum
Produktion
Kartonagemasc
hine/Slicer

Der Bereich um die Abluft ist dunkel verschmutzt

20. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Stiefelreinigung
/ Keller

Stiefelbürste verschmutzt, übler Geruch

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 28.01.2020

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle

Kreis Mettmann

Betriebsdaten

Betrieb

**Luithardt Fleischwaren GmbH &
Co. KG vertreten durch Luithardt
Verwaltungs GmbH**

Ort

**D-42781 Haan
Memeler Str. 22**

Straße

Öffnungszeiten

Nummern

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.

Kontrollbereich

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

Anlieferungskühlhaus

Im Zugangsbereich ist die Bodenstoßschiene lose, eine Schraube steht hervor

2. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)**

Anlieferungskühlhaus

Die hier befindliche Insektenklebefalle ist mit toten Fliegen belegt

3. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)**

Anlieferungskühlhaus

Einige der Lampenschalen sind mit toten Fliegen verunreinigt

4. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)**

Dusche Damen

5. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)**

Dusche Damen

Der Duschkopf ist mit kalkhaltigen Rückständen verschmutzt

6. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)**

Dusche Damen

An dem hier verlaufenden Abflussrohr bröckelt Material ab

7. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)**

Dusche Herren

Silikonfugen z. Teil abgenutzt und dunkel verfärbt

8. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Produktion
Wiegeraum/Ge
würzlager

An der Arbeitsplatte löst sich die Oberfläche ab
Besprechung zum Thema Etiketten: Die
Klebeetiketten der Originalware werden
ausgeschnitten und in die Dosen gelegt. Aus
hiesiger Sichtweise und aus Gründen der Hygiene
sollten Klebeetiketten verwendet werden und
entsprechend beschriftet werden.

9. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Produktion
Wiegeraum/Ge
würzlager

Der Tisch-Dosenöffner ist am Einstechdorn mit
alten Rückständen verschmutzt, an der Halterung
ist nach wie vor die Farbe abgenutzt

10. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Fleischkühlhaus

Kunststoffhalterung an Kühlhaustür defekt Material
platzt ab

11. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Produktionshalle
/Räucheröfen

Die rechte Lampenschale ist verschmutzt

12. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Produktionshalle
Wurstherstellun
g

Am Handwaschbecken sind die Auslassbereiche
von Seifenspender und Handtuchauslass leicht
verschmutzt

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 13.08.2020

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle

Kreis Mettmann

Betriebsdaten

Betrieb

Luithardt Fleischwaren GmbH &
Co. KG vertreten durch Luithardt
Verwaltungs GmbH

Ort

D-42781 Haan

Straße

Memeler Str. 22

Öffnungszeit

Nummern

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.

Kontrollbereich

1. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)**

Wareneingang

2. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)**
Hier wurden auffällig viele Fliegen festgestellt.

Anlieferungskühl
haus

3. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)**
An der Türeinfassung sind an der rechten Seite die
Bleche beschädigt - eingebault

Anlieferungskühl
haus

4. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)**
Im Eingangsbereich zum Kühlhaus ist der
Bodenbelag über eine Fläche von ca. 50 bis 15 cm
ausgebrochen

Produktion
Wiegeraum/Ge
würzlager

5. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)**
Wiederholungsmangel: Tischdosenöffner am
Einstechdorn und an der Halterung verschmutzt.

Produktion
Zerlegung/Wolf

6. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)**
Der hier befindliche Blechwagen (z. B. für
Frikadellen) ist stark abgenutzt, verbeult - die
Flächen und Oberflächen sind so nicht mehr leicht
zu reinigen.

Gefrierraum

Im Eingangsbereich / Sturz ist die Metalleinfassung
lose - Schrauben lösen sich

7. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Verpackung

Die hier befindliche Fliegenklebefalle ist auf den Klebeflächen sehr stark mit toten Fliegen belegt.

8. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Rampe
Warenausgang

Der hier befindliche Müllcontainer ist randvoll und der Deckel steht offen.

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 12.08.2021

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle

Kreis Mettmann

Betriebsdaten

Betrieb

Luithardt Fleischwaren GmbH &
Co. KG vertreten durch Luithardt
Verwaltungs GmbH

Ort

Straße

Öffnungszeit

Nummern

D-42781 Haan
Memeler Str. 22

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.

Kontrollbereich

1. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), HWB
Einmalhandtücher Spender leer**

Der Spender für Einmalhandtücher am
Handwaschbecken war leer.

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 15.03.2022

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle

Kreis Mettmann

Betriebsdaten

Betrieb

Luithardt Fleischwaren GmbH &
Co. KG vertreten durch Luithardt
Verwaltungs GmbH

Ort

D-42781 Haan

Straße

Memeler Str. 22

Öffnungszeit

Nummern

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.

Kontrollbereich

1. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

an der Türeinfassung ist unten im Bodenbereich
das Metall verbogen

2. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Waage verschmutzt

3. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand Fliesen beschädigt (Mehrzahl)

Die Wandfliesen waren teilweise beschädigt.

4. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

an hier befindlicher Rohrleitung blättert Farbe ab

5. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Dosenöffner angerostet

Der Dosenöffner war angerostet.

6. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Fensterlaibung beschädigt

Die Fensterlaibung war beschädigt.

7. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Decke Kassetten verunreinigt

Die Kassettendecke war verunreinigt.

8. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Weißbleche (für Frikadellen) in Stickenwagen sind

stark mit alten und verkrusteten Rückständen
verschmutzt

**9. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Fenster
Rahmen verunreinigt**

Der Fensterrahmen war stellenweise staubig
flockig verunreinigt.

Eine Verunreinigung der hier hergestellten
Wurstwaren ist nicht auszuschließen