

Bürger- und Ordnungsamt
Abt. Veterinärwesen und
Verbraucherschutz

Postfach 11 10 61
64225 Darmstadt

Wissenschaftsstadt
Darmstadt



Der Oberbürgermeister

Bürger- und Ordnungsamt
Abt. Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Rheinstraße 67, 64295 Darmstadt

E-Mail: avv@darmstadt.de
Internet: www.darmstadt.de
Datum:

01.12.2023

Ihr Zeichen:

**Vollzug des Verbraucherinformationsgesetzes (VIG);
Ihr Antrag vom 21.08.2023 auf Informationsgewährung zu lebensmittelrechtlichen Betriebs-
überprüfungen**

Sehr

mit diesem Schreiben erhalten Sie die gewünschten Informationen nach dem VIG bezüglich des Betriebes „IPEK Restaurant“, Heinheimer Straße 71, 64289 Darmstadt.

Das erforderliche Verwaltungsverfahren wurde zwischenzeitlich abgeschlossen, so dass wir Ihnen nun die gewünschten Auskünfte erteilen können.

In der Anlage erhalten Sie die Kontrollberichte.

Bei einer eventuellen Veröffentlichung dieses Schreibens ist darauf zu achten, dass Name, Unterschrift und andere persönliche Daten der jeweiligen städtischen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von der Veröffentlichung ausgenommen werden. Der Veröffentlichung dieser persönlichen Daten wird bereits jetzt ausdrücklich widersprochen.

Für weitere Fragen stehe ich Ihnen gerne, auch telefonisch, zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen
im Auftrag

Anlagen

Postbank Frankfurt
Konto-Nr. 2612-601 - BLZ 500 100 60
IBAN: DE53500100600002612601
BIC: PBNKDEFF

Sparkasse Darmstadt
Konto-Nr. 544 000 - BLZ 508 501 50
IBAN: DE93508501500000544000
BIC: HELADEF1DAS

Sprechzeiten:
nach Vereinbarung



KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 06.09.2022 um 11:00, planmäßige Routinekontrolle

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle

Stadt Darmstadt

Betriebsdaten

Betrieb

Ipek, Hasan

Kennzeichen

Nachname

Vorname

Teilort

Ort

D-64289 Darmstadt

Straße

Heinheimer Str. 71

Öffnungszeiten

Nummern

Registrierung /
Zulassung

Ruhetage

Lebensmittelbetriebsarten

Gattung

Betriebsart

Kontrolliert

= X

Dienstleistungsbetriebe

Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung X

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.	Kontrollbereich	Verstoß = X	Gewichtung
1.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Behälter Lebensmittel Fußboden gelagert	Kühlraum X	
	Es wurden Lebensmittelbehälter auf dem Boden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden. Dadurch bestand die Gefahr, dass sich Keime im weiteren Arbeitsprozess auf Lebensmittel übertragen und diese kontaminieren können.		
2.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Fußboden verunreinigt	Verkauf X	
	Der Fußboden unterhalb der Arbeitstische war teilweise verunreinigt.		
3.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Grundreinigung	Verkauf X	
	Der Raum war in den Eck- und Randbereichen durch Gespinnste verunreinigt.		
4.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Kühltisch Türdichtung beschädigt	Verkauf X	
	Die Türdichtung des Kühltisches war beschädigt.		
5.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Kühltisch Innenraum verunreinigt	Verkauf X	
	Der Kühltischinnenraum war verunreinigt.		
6.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Fenster Jalousie	Verkauf X	
	Es befanden sich Jalousien vor den Fenstern, die Ansammlungen von Schmutz begünstigten.		
7.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Jalousie	Verkauf X	

verunreinigt

- | | | | |
|-----|--|--------------|---|
| 8. | Die Jalousie war verunreinigt.
Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Insektengitter Außentür beschädigt | Vorbereitung | X |
| 9. | Das Insektengitter der Außentür war beschädigt.
Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Insektengitter Fenster fehlt | Vorbereitung | X |
| 10. | Das Fenster war nicht mit einem zu
Reinigungszwecken leicht entfernbaren
Insektengitter ausgestattet.
Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Geschirrspülmaschine Innenraum verkalkt | Vorbereitung | X |
| 11. | Der Innenraum der Geschirrspülmaschine war
verkalkt.
Hygiene allgemein (Betriebshygiene), HWB
Warmwasser fehlt | Vorbereitung | X |
| 12. | Für das Handwaschbecken fehlte die
Warmwasserzufuhr. Der vorhandene Boiler scheint
defekt zu sein.
Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Teigknetter verunreinigt | Vorbereitung | X |
| 13. | Die Pizzateigmaschine war durch Altablagerungen
im oberen Bereich verunreinigt.
Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Fußboden verunreinigt | Vorbereitung | X |
| 14. | Der Fußboden unterhalb der Arbeitstische war
verunreinigt.
Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Behälter
Lebensmittel Fußboden gelagert | Vorbereitung | X |
| 15. | Es wurden Lebensmittelbehälter auf dem Boden
gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch
auf den Arbeitsflächen abgestellt werden. Dadurch
bestand die Gefahr, dass sich Keime im weiteren
Arbeitsprozess auf Lebensmittel übertragen und
diese kontaminieren können.
Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand
Dübellöcher offen (Mehrzahl) | Vorbereitung | X |
| 16. | In den Wänden befanden sich nicht verschlossene
Dübellöcher.
Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand
Fliesen beschädigt (Mehrzahl) | Vorbereitung | X |
| 17. | Die Wandfliesen waren teilweise beschädigt.
Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche
Eigenkontrolle) | | |
| 18. | Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche
Eigenkontrolle), HACCP | | |
| 19. | Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche
Eigenkontrolle), Reinigung- | | |

/Desinfektionsmaßnahmen

- 20. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen**
- 21. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Dokumentation**
- 22. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)**
- 23. Kennzeichnung und Aufmachung**

Maßnahmen		
Datum	Maßnahme	Stand
06.09.2022	mündliche Belehrung	abgeschlossen (beendet, erledigt, durchgesetzt, bezahlt, verurteilt ...)

ausgehändigte Merkblätter:

Bemerkung (Kontrolle):

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 04.03.2021 um 11:00, planmäßige Routinekontrolle

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle

Stadt Darmstadt

Betriebsdaten

Betrieb Ipek, Hasan
 Kennzeichen
 Nachname
 Vorname
 Teilort
 Ort D-64289 Darmstadt
 Straße Heinheimer Str. 71
 Öffnungszeit
 Nummern

Registrierung /
Zulassung

Ruhetage

Lebensmittelbetriebsarten

Gattung

Betriebsart

Kontrollen
= X

Dienstleistungsbetriebe

Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

X

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.	Kontrollbereich	Verstoß = X	Gewichtung
1.	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), HACCP		
2.	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Reinigung-/Desinfektionsmaßnahmen		
3.	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen		
4.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		
5.	Kennzeichnung und Aufmachung		
6.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand Dübellöcher offen (Mehrzahl)	Lagerraum	X
	In den Wänden befanden sich nicht verschlossene Dübellöcher.		
7.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Beleuchtung Schutzabdeckung fehlt	Lagerraum	X
	Für die Beleuchtung fehlte eine Schutzabdeckung.		
8.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Tür Rahmen Anstrich verbraucht	Lagerraum	X
	Der Anstrich des Türrahmens war verbraucht.		

- | | | | |
|--|--|--------------|---|
| 9. | Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Decke Spinnengewebe | Lagerraum | X |
| Die Decke war mit Spinnengewebe verunreinigt. | | | |
| 10. | Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Fußboden Randbereiche verunreinigt | Verkauf | X |
| Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt. | | | |
| 11. | Hygiene allgemein (Betriebshygiene), HWB Warmwasserspeicher/Durchlauferhitzer defekt | Vorbereitung | X |
| Der elektrische Warmwasserbereiter für das Handwaschbecken war defekt. | | | |
| 12. | Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Geschirrspülmaschine Innenraum verunreinigt | Vorbereitung | X |
| Der Innenraum der Geschirrspülmaschine war mit alten Rückständen verunreinigt. | | | |
| 13. | Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Reinigungsgeräte beschädigt abgenutzt (Mehrzahl) | Vorbereitung | X |
| Mehrere Reinigungsgeräte waren beschädigt bzw. so abgenutzt, dass eine einwandfreie Funktion nicht mehr gewährleistet war. | | | |

Maßnahmen

Datum	Maßnahme	Stand
04.03.2021	mündliche Belehrung	

ausgehändigte Merkblätter:

Bemerkung (Kontrolle):