

# KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 06.09.2021 um 14:26, Nachkontrolle

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle

Hansestadt Lübeck

## Betriebsdaten

Betrieb

Kennzeichen

Nachname

Vorname

Teilort

Ort

Straße

Öffnungszeiten

Nummern

D-23568 Lübeck  
Luisenstr. 50 a  
11-22 Uhr

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), Insektengitter Fenster fehlt	Lageraum (Getränke und Gemüse)	
2.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Temperatur Heißhalten bis zum Verzehr unter 60°C Es wurden verzehrfertige Lebensmittel bei Temperaturen unter 65 °C warmgehalten, bei denen sich Mikroorganismen leicht vermehren und ein gesundheitliches Risiko auslösen könnten (Heizung der Drehspieße wurde während der Ruhephase ausgestellt).	Imbissbereich/G arstrecke	X
3.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand Fugen fehlt	Vorbereitungskü che	
4.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Kühlschrank angerostet	Vorbereitungskü che	
5.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Insektengitter Fenster beschädigt	Vorbereitungskü che	
6.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), HWB Warmwasser fehlt  Für das Handwaschbecken fehlte die Warmwasserzufuhr.	Personaltoilette (Herren)	X

## Maßnahmen

Datum

Maßnahme

Stand

06.09.2021

Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel

abgeschlossen (beendet,  
erledigt, durchgesetzt, bezahlt,  
verurteilt ...)

**ausgehändigte Merkblätter:**

**Bemerkung (Kontrolle):** - alle relevanten Merkblätter wurden bereits ausgehändigt

# KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 10.01.2023 , planmäßige Routinekontrolle

Durchgeführt von  
Sachverständige  
(r)  
/Begleitpersonal

[Redacted] Lübeck

Amt/Dienststelle Hansestadt Lübeck

## Betriebsdaten

Betrieb  
Kennzeichen  
Nachname  
Vorname  
Teilort  
Ort  
Straße  
Öffnungszeit  
Nummern

[Redacted]  
[Redacted]  
[Redacted]

D-23568 Lübeck  
Luisenstr. 50 a  
11-22 Uhr

Registrierung /  
Zulassung

Ruhetage

## Lebensmittelbetriebsarten

Gattung	Betriebsart	Kontrolliert = X
Dienstleistungsbetriebe	Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung	X

## Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.		Kontrollbereich	Verstoß = X	Gewichtung
1.	<b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Waschvorrichtung Lebensmittel Silikonfuge beschädigt</b> Die Silikonfuge an der Waschvorrichtung war beschädigt und verschlissen.	Vorbereitungskü che	X	
2.	<b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Behälter Lebensmittel ungeeignet (Mehrzahl)</b>  Mehrere Behälter, die zur Aufbewahrung von Lebensmitteln bereitgehalten wurden, waren für den Kontakt mit Lebensmitteln nicht geeignet.	Vorbereitungskü che	X	
3.	<b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand Fugen beschädigt (Mehrzahl)</b>  Die Wandfliesen waren nicht mehr vollständig verfügt.	Vorbereitungskü che	X	
4.	<b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</b>  Es gab mehrere Oberflächen von Ausrüstungsgegenständen (z.B. Holzregale) im Lebensmittelbereich, welche nicht glatt und leicht zu reinigen waren und somit Feuchtigkeit aufsaugen und längere Zeit speichern können.	Vorbereitungskü che	X	
5.	<b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Schneidebrett verunreinigt</b>  Das Schneidebrett war verunreinigt.	Vorbereitungskü che	X	
6.	<b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Insektengitter Fenster beschädigt</b>  Das Insektengitter des Fensters war beschädigt.	Vorbereitungskü che	X	
7.	<b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene),</b>	Vorbereitungskü	X	

	<b>Mikrowellengerät verunreinigt</b>	che	
8.	Das Mikrowellengerät war verunreinigt. <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene), HWB Warmwasser fehlt</b>	Personaltoilette (Herren)	X
	Noch immer.		
	festgestellt am 06.09.2021: Für das Handwaschbecken fehlte die Warmwasserzufuhr.		
9.	<b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Temperatur Heißhalten bis zum Verzehr unter 60°C</b>	Imbissbereich/Garstrecke	X
	Wieder ausgestellt (14:30) und nur bei +45°C.		
	festgestellt am 06.09.2021: Es wurden verzehrfertige Lebensmittel bei Temperaturen unter 65 °C warmgehalten, bei denen sich Mikroorganismen leicht vermehren und ein gesundheitliches Risiko auslösen könnten (Heizung der Drehspieße wurde während der Ruhephase ausgestellt).		
10.	<b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Dunstabzugsanlage verunreinigt</b>	Imbissbereich/Garstrecke	X
	Die Dunstabzugsanlage war verunreinigt.		
11.	<b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Beleuchtung Schutzabdeckung fehlt</b>	Imbissbereich/Garstrecke	X
	Für die Beleuchtung fehlte eine Schutzabdeckung.		
12.	<b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Kühleinrichtungen Dichtung beschädigt (Mehrzahl)</b>	Imbissbereich/Garstrecke	X
	Die Dichtungen mehrerer Kühleinrichtungen waren beschädigt.		
13.	<b>Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)</b>		X
	Ein betrieblich zu dokumentierendes Eigenkontrollsystem konnte zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht vorgezeigt werden.		
14.	<b>Kennzeichnung und Aufmachung</b>		X
	Eine schriftliche Aufzeichnung, der in den losen Speisen und Getränken enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe konnte zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht vorgezeigt werden.		
15.	<b>Kennzeichnung und Aufmachung, Döner Kebab/Erzeugnis eigener Art - Gaststätte</b>		X
	Es wurden Speisen mit der Bezeichnung Döner Kebab in Verkehr gebracht, obwohl ein Erzeugnis eigener Art verwendet wurde, das nicht den Anforderungen der Leitsätze für Fleisch- und Fleischerzeugnisse an Döner Kebab entsprach.		
16.	<b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Person ohne Schutzkleidung in Produktion</b>		X
	Im Raum, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wurde, hielten sich Personen ohne saubere		

Arbeits- bzw. Schutzkleidung auf.  
**17. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)**

X

In allen Räumlichkeiten gab es mehrere Bereiche mit verunreinigten Maschinen, Gerätschaften, Ausrüstungsgegenständen und sonstigen Oberflächen.

Des Weiteren war in mehreren Bereichen keine klare Ordnung/Sortierung zu erkennen.

**Maßnahmen**

Datum	Maßnahme	Stand
10.01.2023	Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf)	geplante Maßnahme

**ausgehändigte Merkblätter:**

**Bemerkung (Kontrolle):** - alle relevanten Merkblätter wurden bereits ausgehändigt



Hansestadt Lübeck · 3.390.12 · 23539 Lübeck

**Der Bürgermeister**

Bereich: Umwelt-, Natur- und Verbraucherschutz  
Veterinärwesen und  
Lebensmittelüberwachung

Gebäude: Carl-Gauß-Straße 9

Fax (0451)

E-Mail: lebensmittelueberwachung@luebeck.de

Ihr Zeichen: -

Ihre Nachricht vom: 04.01.2025

Mein Zeichen: 3.390.05.00-HL-0001606 VIG

Datum: 04.03.2025

**Ihr Antrag auf Informationsgewährung vom 04.01.2025  
Meine Entscheidung vom 18.02.2025**

Sehr geehrter Herr 

wie Ihnen bereits in meiner Entscheidung vom 18.02.2025 mitgeteilt, gewähre ich Ihnen die  
begehrten Informationen über amtliche lebensmittelrechtliche Kontrollen des Betriebes

Berlin Döner  
Luisenstr. 50a  
23568 Lübeck

und übermittle Ihnen die entsprechenden Kontrollberichte vom 06.09.2021 und 10.01.2023.

Hochachtungsvoll  
Im Auftrag

  
2 Kontrollberichte

Telefon: (0451) 115

**Unsere Sprechzeiten:**

Montag 8.00 bis 14:00 Uhr  
Dienstag 8.00 bis 14:00 Uhr  
Donnerstag 8:00 bis 16:00 Uhr  
Freitag 8.00 bis 12:00 Uhr

und nach Vereinbarung

Internet: [www.luebeck.de](http://www.luebeck.de)

**Konten der Hansestadt Lübeck**

Commerzbank IBAN: DE53 2304 0022 0035 8507 00 BIC: COBADEFF230

Deutsche Bank IBAN: DE67 2307 0710 0900 0050 00 BIC: DEUTDEHH22

Postbank Hbg. IBAN: DE36 2001 0020 0010 4002 01 BIC: PBNKDEFF

Sparkasse z. L. IBAN: DE17 2305 0101 0001 0113 29 BIC: NOLADE21SPL

Volksbank IBAN: DE97 2309 0142 0005 0083 36 BIC: GENODEF1HLL

**Umsatzsteuer-Identifikationsnummer:** DE 135082828

**Scheck:** nur an Buchhaltung & Finanzen, 23539 Lübeck

**Busanbindung:**

Buslinie(n): 2

Haltestelle(n): Grace-Hopper-Str.

Bitte nutzen Sie öffentliche  
Verkehrsmittel