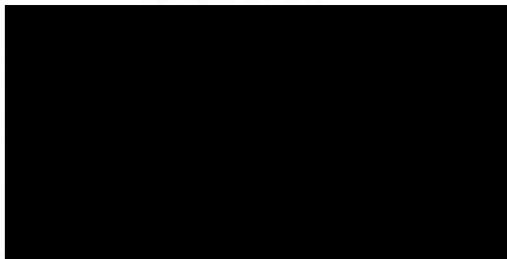


Wir sind das neanderland

Postanschrift: Kreisverwaltung Mettmann · Postfach · 40806 Mettmann



Kreis Mettmann  
Der Landrat



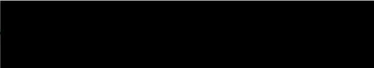
Ihr Schreiben vom 15.12.2020  
Aktenzeichen 39-11-3914-1038-2020  
Datum 14.04.2021

Auskunft erteilt  
Zimmer  
Tel. 02104 99  
Fax 02104 99

Bitte geben Sie bei jeder  
Antwort das Aktenzeichen an.

E-Mail lebensmittelueberwachung@kreis-mettmann.de

### Antrag auf Auskunft nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG) Ihr Antrag vom 15.12.2020 – Auskunftserteilung

Sehr geehrte(r) 

aufgrund Ihres Antrags vom 15.12.2020 nach § 2 VIG erteile ich Ihnen folgende Auskünfte zu dem von Ihnen angefragten Betrieb: „Fleischland Hilker GmbH“ Max-Planck-Str. 3, 40699 Erkrath.

Die letzten beiden planmäßigen Routinekontrollen fanden am 05.11.2020 und am 13.11.2020 statt.

Hinsichtlich der festgestellten Verstöße verweise ich auf die beigefügten Kontrollberichte.

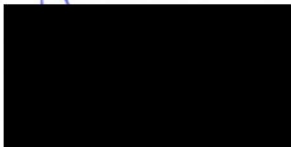
#### Hinweise:

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



Anlagen: Kontrollberichte vom 05.11.2020 und 13.11.2020

**Dienstgebäude**  
Düsseldorfer Str. 26  
40822 Mettmann  
(Lieferadresse)

**Homepage**

**Telefon (Zentrale)**  
02104 99-0  
**Fax (Zentrale)**  
02104 99-4444

**E-Mail (Zentrale)**

**Besuchszeit**  
08:30 bis 12:00 Uhr  
und nach Vereinbarung  
**Straßenverkehrsamt**  
07:30 bis 12:00 Uhr und

**Konten**  
Kreissparkasse Düsseldorf  
IBAN: DE 69 3015 0200 0001 0005 04  
SWIFT-BIC: WELADED1KSD  
Postbank Essen

# KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 13.11.2020

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle

Kreis Mettmann

## Betriebsdaten

Betrieb

Fleischland Hilker GmbH

Ort

Straße

Öffnungszeit

Nummern

D-40699 Erkrath  
Max-Planck-Str. 3

## Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.

Kontrollbereich

### 1. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

ohne Beanstandung

Wareneingangskontrolle liegt vor

Temperaturdokumentation: EDV gesteuertes System

Schädlingsprävention liegt vor. Beim letzten Monitoring-Bericht wurden Fluginsekten festgestellt. Hier sollte in Rücksprache mit der Firma Rattex verstärkt drauf eingegangen werden. Reinigungsplan liegt vor Hinweis: der R & D Plan sollte differenzierter und vor allen risikoorientiert ausgearbeitet werden: z. B. Wurstfüller, Kutter, Injektor u..s. w.

Belehrungen gemäß § 43 Infektionsschutz-Gesetz

Hygieneschulungen gemäß Kapitel XII Nr. 1

Verordnung (EG) 852-2004

Besprechung von verpacktem und lose angebotenem Geflügel:

Angabe der Handelsklasse, Lagerbedingungen, Angebotszustand, Teilstück

Zentrale Reinigung der Arbeitskleidung durch Meva

Rückverfolgbarkeit überprüft - ohne Beanstandung

Mikrobiologische Produktuntersuchungen,

Abklatschuntersuchungen und

Trinkwasseruntersuchungen sind nicht aktuell

### 2. Kennzeichnung und Aufmachung

### 3. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Personaleingang vom Hilker Fleischmarkt Flur



- |     |  |                                       |
|-----|--|---------------------------------------|
| 4.  | <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</b>   | Warenanlieferung/Rampe                |
| 5.  | <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</b>   | Warenannahme/Flur                     |
| 6.  | <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</b>   | Räucheröfen                           |
| 7.  | <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</b>   | Wurstküche                            |
| 8.  | <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</b>   | Kühlraum                              |
| 9.  | <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</b>   | Gewürzraum                            |
| 10. | <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene),<br/>Fußboden Beschaffenheit</b>  | Personal WC                           |
|     | Der Fußboden war nicht so gestaltet, dass dieser eine glatte und leicht zu reinigende Oberfläche aufweist.                   |                                       |
| 11. | <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene),<br/>Fußboden Beschaffenheit</b>  | Umkleide/Aufenthaltsraum<br>1.Etage   |
|     | Der Fußboden war nicht so gestaltet, dass dieser eine glatte und leicht zu reinigende Oberfläche aufweist.                   |                                       |
| 12. | <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</b>   | Umkleide/Aufenthaltsraum<br>1.Etage   |
|     | <i>Regal für Arbeitsschuhe fehlt</i>   |                                       |
| 13. | <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</b>   | Büro                                  |
| 14. | <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</b>   | Verkaufsraum                          |
|     | Das an der Wand befindliche Metallgestänge (zum Aufhängen von Dauerwurstwaren wie z. B. Mettenden) ist mit Flugrost behaftet |                                       |
| 15. | <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</b>   | Hygiene<br>Personalzugang<br>schleuse |
| 16. | <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</b>   | Fahrzeug EM-FL-10                     |
| 17. | <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</b>   | Kühlzelle für Konfiskat               |

# KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 05.11.2020

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle

Kreis Mettmann

## Betriebsdaten

Betrieb

Fleischland Hilker GmbH

Ort  
Straße  
Öffnungszeit  
Nummern

D-40699 Erkrath  
Max-Planck-Str. 3

## Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.

Kontrollbereich

1. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Bau
2. Hygiene allgemein (Betriebshygiene),  
Personalhygiene (Hygiene allgemein)
3. Hygiene allgemein (Betriebshygiene),  
Arbeitshygiene
4. Hygiene allgemein (Betriebshygiene),  
Behandlung Lebensmittel
5. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche  
Eigenkontrolle), Reinigung-  
/Desinfektionsmaßnahmen
6. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche  
Eigenkontrolle), HACCP
7. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche  
Eigenkontrolle)
8. Kennzeichnung und Aufmachung
9. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Personaleingang  
vom Hilker  
Fleischmarkt  
Flur



- |   |                        |
|---|------------------------|
| 10. <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</b>  | Warenanlieferung/Rampe |
| Das Rolltor schließt nicht bündig zum Boden ab sodass hier ein kleiner Spalt ist.                             |                        |
| 11. <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</b>  | Warenannahme/Flur      |
| 12. <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</b>  | Räucheröfen            |
| An der rechten Seite - am Fußboden neben dem Räucheröfen - gibt es einen Spalt in dem Wasser steht            |                        |
| 13. <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</b>  | Räucheröfen            |
| Räuchergestänge verschmutzt   |                        |
| 14. <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</b>  | Räucheröfen            |
| Silikonfuge rechts an Wand neben Räucheröfen abgenutzt und dunkel verfärbt                                    |                        |
| 15. <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</b>  | Wurstküche             |
| 16. <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Verdampfer Schutzgitter verunreinigt</b>                          | Kühlraum               |
| Das Verdampferschutzgitter war verunreinigt.  |                        |
| 17. <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</b>  | Kühlraum               |
| Die Metallregale in dem kleinen abgeteiltem Kühlbereich sind zum Teil angerostet                              |                        |
| 18. <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</b>  | Kühlraum               |
| Kühlhaustür ist defekt  |                        |
| 19. <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</b>  | Kühlraum               |
| Silikondichtung an Einfassung von Türrahmen (im Kühlhaus) abgenutzt, Flächen verschmutzt                      |                        |
| 20. <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</b>  | Gefrierraum            |
| Das Verdampferschutzgitter war verunreinigt.  |                        |
| 21. <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Raum Ordnung Struktur mangelhaft</b>                              | Gewürzraum             |
| Gewürzraum ist recht vollgestellt, die Ordnung und Struktur ist so nicht ausreichend                          |                        |
| 22. <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</b>  | Gewürzraum             |
| Im Zugangsbereich hängen zwei haushaltsübliche Fliegenklebefallen - diese sind stark mit toten Fliegen belegt |                        |

- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| 23. <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</b>   | Büro                                  |
| 24. <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</b>   | Verkaufsraum                          |
| 25. <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</b>   | Verkaufsraum                          |
| Die Dekorationsware - hier Trauben aus Kunststoff hat direkten Kontakt mit Fleisch   |                                       |
| 26. <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</b>   | Hygiene<br>Personalzugang<br>schleuse |
| Stiefelreinigungsbürste ist verschmutzt  |                                       |
| 27. <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</b>   | Fahrzeug EM-<br>FL-10                 |
| 28. <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene),<br/>Fußboden verunreinigt</b>  | Kühlzelle für<br>Konfiskat            |
| Der Fußboden war verunreinigt.   |                                       |
| 29. <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</b>   | Kühlzelle für<br>Konfiskat            |
| Die Oberfläche der Kühlzelle ist mit dunklen, staubigen Schmutzrückständen verunreinigt. Zudem liegen hier diverse Gegenstände |                                       |
| 30. <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</b>   | Dry-Aged-<br>Kammer                   |
| 31. <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</b>   | Lagerraum/Sozi-<br>alraum             |
| Raum ist ziemlich vollgestellt mit diversen Gegenständen   |                                       |

18. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Lagerraum/Sozialraum