



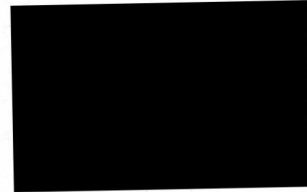
Stadt Dortmund
Der Oberbürgermeister

Stadt Dortmund

44122 Dortmund

Ordnungsamt

Abteilung für Lebensmittelüberwachung und Veterinärwesen
Olpe 1
44122 Dortmund



lebensmittelueberwachung
@stadtdo.de

30.09.2022

Az.: 32/2 VIG #256190

Stattgabe Ihres Antrags nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG) vom 02.08.2022

Betrieb:	Altenzentrum Bruder-Jordan-Haus, Melanchthonstraße 17, 44143 Dortmund
Beantr. Info:	Zeitpunkte der letzten beiden Kontrollen der Lebensmittelüberwachung; unzulässige Abweichungen vom Lebensmittel(hygiene)recht → Kontrollbericht/e

Guten Tag Lennart Zumholte,

unter Bezugnahme auf Ihren o.g. Antrag erteile ich Ihnen gemäß §§ 2 Abs. 1 i.V.m. 6 Abs. 1 S. 1 VIG die von Ihnen erbetene Information.

Aus wichtigem Grund i.S.d. § 6 Abs. 1 S. 2 VIG erfolgt die Übersendung auf dem Postweg.

Dieser Bescheid ergeht gemäß § 7 Abs. 1 S. 2 VIG kostenfrei.

Rechtsbehelfsbelehrung:

Gegen diesen Bescheid kann innerhalb eines Monats nach Zustellung Klage erhoben werden. Diese ist beim zuständigen Gericht – Verwaltungsgericht Gelsenkirchen, Bahnhofsvorplatz 3, 45879 Gelsenkirchen, bzw. Postfach 10 01 55, 45801 Gelsenkirchen – schriftlich oder zur Niederschrift der/des Urkundsbeamten/-beamtin der Geschäftsstelle zu erheben. Wird die Klage schriftlich erhoben, so sollen ihr zwei Abschriften beigelegt werden.

Die Klage kann auch durch Übertragung eines elektronischen Dokuments an die elektronische Poststelle des Gerichts erhoben werden. Das elektronische Dokument muss für die Bearbeitung durch das Gericht geeignet sein. Es muss mit einer qualifizierten elektronischen Signatur der verantwortenden Person versehen sein oder von der verantwortenden Person signiert und auf einem sicheren Übermittlungsweg eingereicht werden. Die für die Übermittlung und Bearbeitung geeigneten technischen Rahmenbedingungen bestimmen sich nach näherer Maßgabe der Verordnung

Sie können mit uns sprechen: montags bis mittwochs 8.00–12.00/13.00–15.30 Uhr, donnerstags bis 17.00 Uhr
freitags 8.00–12.00 Uhr und nach Vereinbarung

Sie erreichen uns: mit allen Stadtbahnlinien Haltestelle Stadtgarten und mit der S-Bahn Bhf. Stadthaus
Im Internet unter: www.dortmund.de

Unverschlüsselte E-Mails können auf allen Internetstrecken unbefugt mitgelesen/verändert werden. Ausführliche Datenschutzinformationen der Stadt Dortmund finden Sie auf unserer Website unter www.datenschutz.dortmund.de

Unsere Bankverbindung: IBAN DE65 4405 0199 0001 1244 47 BIC DORTDE33XXX

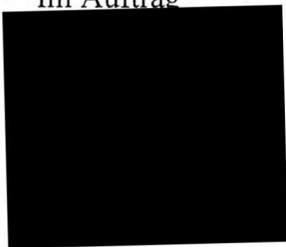
über die technischen Rahmenbedingungen des elektronischen Rechtsverkehrs und über das besondere elektronische Behördenpostfach (Elektronischer-Rechtsverkehr-Verordnung – ERVV) vom 24. November 2017 (BGBl. I S. 3803).

Falls die Frist durch das Verschulden einer/eines von Ihnen Bevollmächtigten versäumt werden sollte, so würde deren/dessen Verschulden Ihnen zugerechnet werden.

Weitere Informationen erhalten Sie auf der Internetseite www.justiz.de.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag



KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 19.03.2019 um 09:30, planmäßige Routinekontrolle

Durchgeführt von **Veterinärin**

Amt/Dienststelle **Stadt Dortmund**

Betriebsdaten

Betrieb	Altenzentrum Bruder Jordan Haus	Registrierung / Zulassung	son. Zulass.: NW 10214
Kennzeichen	DO-0000968H		
Nachname			
Vorname			
Teilort	Mitte		
Ort	D-44143 Dortmund		
Straße	Melanchthonstr. 17		
Öffnungszeit		Ruhetage	
Nummern	HAMLET-Nr.: 32/2-6209 M 63		

Lebensmittelbetriebsarten

Gattung	Betriebsart	Kontrolliert = X
Dienstleistungsbetriebe	Essenausgabestelle	X
Dienstleistungsbetriebe	Küche im Altenheim und Pflegeheim	X

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.	Kontrollbereich	Verstoß = X	Gewichtung
1.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Fußboden beschädigt	X	
	Hauptküche: Der Fußboden, insbesondere im Flur, wies vereinzelt Fliesenschäden und Klebereste auf. Stellenweise waren Fliesen lose (im Bereich der Hohlkehlen), und Eckschutzleisten fehlten zum Teil oder waren lose.		
2.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Raum baulicher Zustand	X	
	Im Vorkühlraum waren Deckenplatten verschoben bzw. schlossen nicht dicht ab. Die Abdeckleiste zum TK schloss nicht dicht ab. Die Beschichtung der Schiebetür der Spülküche war stellenweise defekt.		
3.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Abfallentsorgung/Lagerung (Vw)	X	
	Teilweise waren Deckel der Abfallbehälter nur von Hand zu öffnen. Im Gemüsevorraum fehlte ein Abfallbehälter. Im Hospiz befand sich der Abfallbehälter im Schrank.		
4.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Leer 1 - Hygiene allgemein	X	
	Es gab (alt)verschmutzte Stellen, u.a. im Abstellraum Geschirr (Decke) und Trockenlager (u.a. Oberseite von Rohrleitungen, Lüftungsaufsätze), Verdampfergitter in der Kühlzelle der Kalten Küche, Schlauch (innen) in		

- der Kühlzelle Fleisch, Lüftungsgitter im Gemüsevorraum und Containerbahnhof, Abzugsdecke oberhalb der Konvektomaten und in der Spülküche.
Servierwagen wiesen z.T. an den Halterungen der Räder korrodierte Stellen sowie abgebrochene Gummihalterungen auf.
5. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Bedarfsgegenstände unhygienisch aufbewahrt (Mehrzahl)** X
- Im Fleischvorraum stand die saubere, auseinandergebaute Passiermaschine in unmittelbarer Nähe zum Handwaschbecken ohne Spritzschutz.
In der Spülküche wurden saubere Geschirrhandtücher auf der Spülmaschine aufbewahrt. Es wurden Einsatzkörbe auf dem Fußboden abgestellt. Im unreinen Bereich waren Silikonfugen schwarzsporig verfärbt.
6. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Gegenstände Holz LM-Berührung (Mehrzahl)** X
- Es gab mehrere Türstopper aus Holz.
7. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Handwaschbecken** X
- Im Gemüsevorraum wies das Handwaschbecken zur angrenzenden Arbeitsfläche keinen Spritzschutz auf.
8. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Leer 1 - Hygiene allgemein** X
- Im TK lagerten Brötchen ohne Angabe eines Einfrierdatums.
Bezüglich der Rückstellproben wurde darauf hingewiesen, dass mind. 100g zur Untersuchung benötigt werden und eine Aufbewahrungsfrist von 14 Tagen empfohlen wird.
9. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Raum Trennung rein/unrein mangelhaft** X
- Im schmalen Flur (Durchgang zu dahintergelegenen Kühlräumen, Trockenlager und R&D-Lager, welches nicht ausschließlich für den Lebensmittelbereich genutzt wurde) wurden die Servierwagen abgestellt und gereinigt (während der laufenden Produktion). Speisereste wurden dort auf Höhe der Spülküche in offenen Behältern gesammelt. Die Wärmewagen, mit denen das Mittagessen auf die Wohnbereiche gebracht wird, werden nach Produktionsende im Produktionsbereich der Hauptküche gereinigt. Die eigentliche Spülküche bot keinen Platz zum Reinigen von Servier- oder Warmhaltewagen.
10. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Insektengitter fehlen allgemein** X
- Die zum Lüften genutzten Fenster und (Balkon)Türen verfügten nicht über zu Reinigungszwecke leicht entfernbare Insektengitter, u.a. in der Spülküche, Cafeteria, Hospiz und den Wohnbereichsküchen (WBs).

- | | |
|---|---|
| 11. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Personal Schutzkleidung nicht ausreichend | X |
| In der Cafeteria wurde nicht von allen Anwesenden Schutzkleidung getragen, z.T. fehlten Schürzen, oder der Oberkörper war nicht bedeckt. | |
| 12. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Kühleinrichtungen Thermometer fehlt allgemein | X |
| In der Kuchenvitrine der Cafeteria fehlte ein innenliegendes Thermometer. | |
| 13. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Handwaschbecken | X |
| Im Hospiz war in der Küchenzeile kein Handwaschbecken vorgesehen. | |
| 14. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Lebensmittel Lagerung nachteilige Beeinflussung mangelhafte Trennung (Mehrzahl) | X |
| Es wurden rohe Schaleneier im Kühlschrank des Hospizes nicht separat gelagert. | |
| Es wurden gewaschenes und ungewaschenes Obst zusammen gelagert, u.a. im WB 4B. Eine im Anbruch befindliche Maggiflasche wurde dort unverschlossen sowie ohne Angabe eines Anbruchdatums gelagert. | |
| Es wurde streichfähige Rohwurst (Teewurst) und Kochstreichwurst (Leberwurst) in einer Dose gelagert, z.B. WB2. | |
| 15. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Temperaturüberwachung und Einrichtung (Vw) | X |
| Die Kühlschranktemperatur vom 19.03.19 war im WB 4A nicht eingetragen. | |
| Eine Überwachung der Ausgabetemperatur des heißen Essens war nicht täglich für jeden Wohnbereich/Wärmewagen vorgesehen. | |
| 16. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Raum hygienischer Zustand | X |
| In den Küchen der WBs gab es (alt)verschmutzte Stellen, u.a. Schrankoberseiten und Lampenschirme WB 4A, Wand hinter den Abfallbehältern WB 2, Decke WB 1B, Deckenabhängung und Boden, Eckbereiche der Spülmaschine WB 1A. | |
| In den feststehenden Fußleisten mehrerer WBs befanden sich im Bereich der Kühlschränke Lüftungseinsätze. Deren Reinigungsmaßnahmen und die der dahinterliegenden Bereiche waren unklar. | |
| Zwischen den Wohnbereichsküchen und angrenzend liegenden Toiletten bzw. Toiletten der Bewohnerzimmer waren nicht immer 2 Türen geschlossen. | |
| 17. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Reinigungs- und Desinfektionsplan unvollständig | X |
| In längeren Zeitabständen durchzuführende Reinigungs- und ggf. Desinfektionsmaßnahmen waren nicht festgelegt und dokumentiert worden | |

- (Vgl. u.a. (alt)verschmutzte Stellen).
Es konnten keine Ergebnisse von Umfeldproben (z.B. Abklatschproben) vorgelegt werden.
18. **Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Schädlingbekämpfungsmaßnahmen** X
Ein Schädlingsmonitoring war auf den WBs nicht vorgesehen.
Im WB 1 waren im Bereich der Balkontüren Ameisenköder aufgestellt. Eine Dokumentation dazu konnte nicht vorgelegt werden.
19. **Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Ausbildung/Schulung Personal** X
Lebensmittel-Hygienschulungen waren nicht vorgesehen.
20. **Andere Kontrollpunkte, IfSG Erstbelehrung fehlt** X
Es konnte nur in einem Fall die Bescheinigung des Gesundheitsamtes über die Durchführung der Infektionsschutz-Erstbelehrung bzw. ein vor dem 01.01.2001 ausgestelltes Gesundheitszeugnis vorgelegt werden.
21. **Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Wareneingangskontrolle** X
Die dokumentierte Wareneingangskontrolle umfasste nicht jede Lieferung und nicht jede Warengruppe, z.B. keine Dokumentation bei Lieferungen des Bäckers oder Chefs Culinar.
22. **Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Leer 1 - Hygiene - betr. Eigenkontrolle** X
Es gab keine Beschreibung und Dokumentation zum Herunterkühlen heißer Speisen entsprechend den Vorgaben der DIN 10508 (Durchschreiten des Temperaturbereichs zwischen + 65 °C und + 10 °C innerhalb von 2 Stunden).
Die durchgeführten Produktuntersuchungen wiesen z.T. eine geringe Aussagekraft auf, da z.T. vorverpackte Ware beprobt wurde, z.B. Heringstipp.
Betriebliche Abläufe wurden dagegen nicht berücksichtigt, z.B. Lagerung umgefüllter Brühwurst über 2 Tage auf den WBs oder Mittagessen zum Ende der Ausgabe auf den WBs.
Ein Untersuchungsbericht (passierte Kost: Geflügelroulade) mit abweichendem Befund war der Küchenleiterin nicht bekannt und daher wohl nicht nur ohne Dokumentation, sondern auch ohne Ergreifung von Maßnahmen abgeheftet worden.
23. **Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Trinkwasserüberwachung** X
Es gab keine Übersicht der Zapfstellen und der bisher untersuchten Trinkwasserproben. Es konnten keine Untersuchungsberichte vorgelegt werden.

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 17.08.2022 um 08:35, planmäßige Routinekontrolle

Durchgeführt von **Amtsveterinär**

Amt/Dienststelle **Stadt Dortmund**

Betriebsdaten

Betrieb	Altenzentrum Bruder-Jordan-Haus	Registrierung / Zulassung	son. Zulass.: NW 10214
Kennzeichen	DO-0000968H		
Nachname			
Vorname			
Teilort	Mitte		
Ort	D-44143 Dortmund		
Straße	Melanchthonstr. 17		
Öffnungszeiten		Ruhetage	
Nummern	HAMLET-Nr.: 32/2-6209 M 63		

Lebensmittelbetriebsarten

Gattung	Betriebsart	Kontrolliert = X
Dienstleistungsbetriebe	Essenausgabestelle	X
Dienstleistungsbetriebe	Küche im Altenheim und Pflegeheim	X

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.	Kontrollbereich	Verstoß = X	Gewichtung
1.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	X	
	Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal Im Gemüse Kühlhaus wurde gewaschenes Obst in weißen Plastikbehältnissen offen in unmittelbarer Nähe zu nicht gewaschenem Gemüse gelagert.		
2.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Abfall Lebensmittel offene Lagerung	X	
	Es wurde Lebensmittelabfall nicht geschlossen in grünen Plastikeimern vor dem Eingang zur Spülküche gelagert.		
3.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), HWB Armatur defekt	X	
	Die Sensor-Armatur des Handwaschbeckens in der Fleischvorbereitung war defekt.		
4.	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)	X	
	Hygiene - Betriebliche Eigenkontrolle Eine dokumentierte Befallkontrolle auf Schädlinge für den Bereich Cafeteria war nicht vorlegbar.		
5.	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)	X	
	Hygiene - Betriebliche Eigenkontrolle Bei den Abkühltemperaturen wurde das erforderliche Zeitfenster von max. 2 Stunden (von über +65 °C auf unter +10 °C) gemäß vorliegender Dokumentation nicht immer schnellstmöglichst		

- durchschritten.
6. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Kühltruhe Innenraum verunreinigt** X
- Der Innenraum der Kühltruhe (Fa. Hitzefrei) war beschädigt und z.T. mit schwärzlichen Belägen verunreinigt (Cafeteria).
7. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)** X
- Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal
Das Handwaschbecken (Handwasch-/Ausgusskombination) im Bereich vor dem MoPro-Kühlhaus war angabegemäß nicht mehr in Nutzung. Der Zugang zum Becken war zugestellt. Angabegemäß war bereits ein Rückbau des Beckens geplant.
8. **Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)** X
- Hygiene - Betriebliche Eigenkontrolle
Bei selbst eingefrorener Ware fehlte z.T. das Einfrierdatum.
9. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand Putz beschädigt** X
- Der Wandputz war stellenweise beschädigt (z.B. Eingang zur Produktion).
10. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Abfallbehälter beschädigt** X
- Die Fußbedienung des Abfallbehälters war defekt (z.B. Kalte Küche).
11. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)** X
- Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal
Die Armaturen der Handwaschbecken auf der Personaltoilette und in der Cafeteria waren nicht handberührungsfrei zu bedienen.
12. **Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)** X
- Hygiene - Betriebliche Eigenkontrolle
Ein Anbruchdatum von Waren war nicht immer sichtbar gekennzeichnet worden.
13. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Insektengitter Fenster fehlt** X
- Die Fenster der Cafeteria waren nicht mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern ausgestattet.
14. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)** X