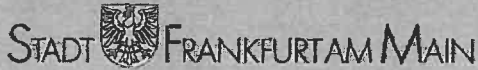


Kontrollbericht

der amtl. Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39, 42 LFGB

Kontrollierende Behörde:



Ordnungsamt
Veterinärwesen
Kleyerstraße 86
60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort:

Mauritz Kebab Haus
Schmeißer Str. 72a
60594 Frankfurt

Datum:

12.8.79

Uhrzeit:

10:45 - 11:05

Betriebsarten:

Kontrollart:

- Plankontrolle
- Schwerpunktkontrolle
- Verdachtskontrolle
- Nachkontrolle
- Sonstige

Anwesende Person

Name, Vorname:

Wegstrecke zur Nachkontrolle:

km

Zeitaufwand einschl. Fahrtzeit:

Min.

Schwerpunkte:

- 1-Verkauf
- 2-Vorbereitung
- 3-Lager
- 4-Produktion
- 5-Spülbereich
- 6-Personal
- 7-Entsorgung
- 8-Tief-/Kühlung
- 9-Sonstige**

Kontrollpunkte

- A-Arbeitshygiene
- B-Bauhygiene
- C-Personalhygiene
- D-Eigenkontrollsystem
- E-Produktkontrolle
- F-Rückverfolgbarkeit
- G-Kennzeichnung
- H-Sonstige***

Bei der Kontrolle Ihres Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt:

R	K*	Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt	<input checked="" type="checkbox"/> Es wurden folgende Mängel festgestellt	Maßnahme	Frist bis
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Es wird eine sofortige Grundreinigung aller Betriebsräume und Gegenstände angeordnet.	sofort
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Hygienische Mängel	sofort
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Bestehende Mängel	20.9.79
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Die Mängel wurden mit Herrn Günter Herrmann, der ausführliche Bericht folgt per Mail an: [redacted]	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

Maßnahmen

- 1-Mündliche Belehrung
- 2-Verwarnung ohne Verwarngeld
- 3-Verwarnung mit Verwarngeld
- 4-Bußgeldverfahren
- 5-Ordnungsverfügung
- 6-Andere

Es wurden schwerwiegende Mängel festgestellt, eine ausführliche Niederschrift der Betriebsprüfung folgt. Lichtbilder wurden angefertigt Proben wurden entnommen Merkblätter ausgehändigt

Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):

Den umseitigen Datenschutzhinweis habe ich zur Kenntnis genommen. Die Erstausfertigung dieses Kontrollberichts wurde mir ausgehändigt und erläutert

Mir wurde mitgeteilt, dass mit einem Ordnungswidrigkeitsverfahren gerechnet werden muss, insbesondere wenn die Beanstandung nicht bis zum fristgerechten Termin beseitigt worden ist

Ich bin informiert worden, dass eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt.

Begleitpersonal (Behörde)

Name: [redacted]
 Unterschrift: [redacted]

[redacted]
 Unterschrift: [redacted]

Urheberrechtlich geschützt - Nachdruck, Nachahmung, Kopieren und elektronische Speicherung verboten!

** sonstige Bezeichnung im Textfeld angeben

** Nr. von "Maßnahme"

* Setzt sich zusammen aus : R = Nr. von "besichtigte Betriebsräume" und K = Buchstabe von

W. Kohlhammer GmbH (13020) Deutscher Gemeindeverlag GmbH www.kohlhammer.de Bestell-Fax: 0711 7863-8400 E-Mail: ogv@kohlhammer.de

Niederschrift über die Betriebsprüfung

Ausfertigung für die betroffene Person

Der Oberbürgermeister der Stadt Frankfurt am Main Ordnungsamt-Veterinärwesen 32.62.2 Kleyerstr. 86 60326 Frankfurt am Main Tel.: 069-212-46923 // Fax: 069-212-47027	Betrieb/Standort (Name, Anschrift): Maincity Kebab Haus Akdogan & Keskin GbR Schweizer Straße 22a 60594 Frankfurt am Main
Name und Wohnort des/der Verantwortlichen (ggf. Name der anwesenden Person)	[REDACTED]
Tag der Überprüfung: 12.08.2019	<input type="checkbox"/> bei Nachkontrolle:
Wegstrecke: Zeitaufwand einschl. Fahrtzeit:	
Lebensmittelkontrolleur: [REDACTED]	

Die heutige Überprüfung im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung / Fleischhygiene-Überwachung/ Geflügelfleischhygieneüberwachung / führte zu folgendem Ergebnis:

<input type="checkbox"/> Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt.		
<input checked="" type="checkbox"/> Es wurden folgende Mängel festgestellt:		Frist zur Behebung der Mängel:
Hygienische Mängel		Sofort
Bauliche Mängel		20.09.2019
Auf dem beigefügten Anhang sind die hygienischen- und baulichen Mängel aufgeführt.		
<input checked="" type="checkbox"/> Es wurden schwerwiegende Mängel festgestellt, ein ausführlicher Bericht folgt.		
<input checked="" type="checkbox"/> Lichtbilder wurden angefertigt <input checked="" type="checkbox"/> Checkliste ist beigefügt		
<input type="checkbox"/> Folgende Proben wurden entnommen:		
Die bei der Überprüfung anwesende Person wurde belehrt, dass		
<input checked="" type="checkbox"/> Nr.	eine Anordnung zur Beseitigung der Beanstandung unter Fristsetzung ist,	Ein Abdruck der Niederschrift über die Betriebsprüfung wurde mir ausgehändigt und erläutert. Den Datenschutzhinweis habe ich zur Kenntnis genommen. Mir ist mitgeteilt worden, dass Nachkontrollen grundsätzlich kostenpflichtig sind.
<input checked="" type="checkbox"/> zu Nr.	mit einer Ordnungsverfügung gerechnet werden muss,	
<input checked="" type="checkbox"/> zu Nr.	mit einem Ordnungswidrigkeitsverfahren gerechnet werden muss, insbesondere wenn die Beanstandungen nicht bis zum festgesetzten Termin beseitigt worden sind.	
<input type="checkbox"/>	Der/die Verantwortliche wurde darauf hingewiesen, dass er/sie zu Nr./Nrn. mit dem Erlass einer Ordnungsverfügung rechnen muss und er/sie sich gem. § 28 HVwVfG zu den Beanstandungen entweder sofort zur Niederschrift oder innerhalb einer Woche bei oben genannten Behörde äußern kann.	
Im Auftrag		[REDACTED] Unterschrift des oder der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person)
(Name, Dienststellung und Unterschrift der Prüferin/des Prüfers)		

Datenschutzhinweis:
 Die erhobenen Daten werden zum Zweck der Durchführung der Überwachung nach dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) / der Tierseuchenbekämpfung / des Tierschutzes / der Tierkörperbeseitigung und der Tierarzneimittelüberwachung im Rahmen eines manuellen oder automatisierten Verfahrens gespeichert.
 Im Falle der Probenentnahme bzw. zur Erfüllung überregionaler Aufgaben werden diese Daten dem Landesbetrieb Hessisches Landeslabor, den Regierungspräsidien und dem HMUKLV (Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz) übermittelt. Die Löschung dieser Daten erfolgt, wenn ihre Kenntnis für die Wahrnehmung von Kontrollaufgaben im Sinne der oben angegebenen Sachgebiete nicht mehr erforderlich ist, spätestens aber nach 10 Jahren.

Stadtverwaltung (Amt 32), Postfach 111731, 60052 Frankfurt am Main

Maincity Kebab Haus
Akdogan & Keskin GbR
Schweizer Straße 22a
60594 Frankfurt am Main

Auskunft erteilt

Zimmer

Telefon Durchwahl
(069) 212- [REDACTED]

Fax
(069) 212-47027

E-Mail

Ihre Nachricht/Ihre Zeichen

Meine Zeichen
32.62.2

Datum

12.08.2019

Prüfbericht

Amtliche Lebensmittelhygieneüberwachung

Betrieb: Maincity Kebab Haus, Akdogan & Keskin GbR, Schweizer Straße 22a

60594 Frankfurt am Main

Betriebsbegehung: 12.08.2019

Anwesende Person: [REDACTED]

Lebensmittelkontrolleur: [REDACTED]

Bei der Betriebsbegehung wurden folgende Mängel festgestellt:

1. Hygienische Mängel Verkauf:

- 1.1. Die Fleischkühlvitrine war innen stark verschmutzt, insbesondere an den Lüftungsgittern.
- 1.2. Das Kühlaggregat der Fleischkühlvitrine war stark verstaubt.
- 1.3. Die Unterbaukühlung war innen stark verschmutzt.
- 1.4. An den Einschüben der Unterbaukühlung haftete stellenweise die Transportfolie (entfernen).
- 1.5. Die Abdeckung des Dönerschneiders war innen verschmutzt.
- 1.6. Der Fußboden unter der Einrichtung war sehr stark verschmutzt und verfettet.
- 1.7. Die Haube der Entlüftungsanlage war innen mit dunklen Belägen behaftet.
- 1.8. Der Grill war innen verschmutzt und verfettet.
- 1.9. Das Entlüftungsrohr des Grills war verstaubt.

Hausanschrift:

Kleyerstraße 86
60326 Frankfurt am Main
RMV-Haltestelle Ordnungsamt
veterinaerwesen@stadt-frankfurt.de
www.ordnungsamt.frankfurt.de

Hotline:

Tel.: 069 212-47099
Fax: 069 212-47027

Sprechzeiten:

Nach Vereinbarung

Tiersprechstunde

Mi.: 09.00–10.00 Uhr
und nach Vereinbarung

Baulicher Mangel:

- 1.10. Die Fugen der Bodenfliesen waren stellenweise schadhaft.

2. Hygienische Mängel Vorbereitung:

- 2.1. Das Handwaschbecken war zugestellt.
2.2. Die Unterbaukühlung war innen verschmutzt.
2.3. Die Armatur am Spülbecken war verschmutzt und verkalkt.
2.4. Die Silikonfuge am Spülbecken war verschmutzt und dunkel verfärbt.
2.5. Der Spender für die Einmalhandtücher war stark verschmutzt.
2.6. Am Handwaschbecken fehlten die Einmalhandtücher.
2.7. Die Lichtschalter und Steckdosen waren verschmutzt.
2.8. Der Fußboden unter den Einrichtungen war stark verschmutzt.
2.9. Die Schiebetür war stark verschmutzt.
2.10. Die Reinigungsgegenstände waren stark verschmutzt.
2.11. In diesem Bereich hingen mehrere Fliegenbänder an der Decke (entfernen).
2.12. Die Öffnung des Lüftungsrohres war stark verstaubt.

Bauliche Mängel:

- 2.13. Die Silikonfuge am Spülbecken war schadhaft.
2.14. Die Steckdose im hinteren Bereich war schadhaft.

3. Hygienischer Mangel Personaltoilette:

- 3.1. Die Fuge am Handwaschbecken war stark verschmutzt.

Baulicher Mangel:

- 3.2. Die Fuge am Handwaschbecken war schadhaft.

4. Hygienische Mängel Keller:

- 4.1. Kühlhaus: Das Luftkühlergitter am Verdampfer war verschmutzt.
4.2. Die Gefriertruhe war von außen verschmutzt.
4.3. Die Dichtflächen der Gefriertruhe war verschmutzt.

Baulicher Mangel:

- 4.4. Kühlhaus: In der Decke und den Wänden befanden sich unverschlossene Bohr- und Dübellöcher.

5. Allgemein:

- 5.1. **Es wird eine sofortige Grundreinigung aller Betriebsräume und Gegenstände angeordnet.**
- 5.2. **Die Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz konnten zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht vorgelegt werden.**
- 5.3. **Auf dem selbst eingefrorenen Fleisch fehlte das Einfrierdatum.**

Die Mängel wurden vor Ort aufgezeigt und besprochen. Eine kostenpflichtige Nachkontrolle wurde angekündigt.

Fristsetzung der Mängel:

Hygienische Mängel: sofort

Bauliche Mängel: 20.09.2019

Mit der Bitte um Kenntnisnahme,

mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag



Lebensmittelkontrolleur