

# Kontrollbericht

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

Kontrollierende Behörde:

**STADT FRANKFURT AM MAIN**

Ordnungsamt  
Veterinärwesen  
Kleyerstraße 86  
60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort:

Mewe - Kassino  
Theodor-W.-Adamo-Platz 2  
60323 Frankfurt am Main  
+ Alfredo Bar

Datum:

03/08/18

Uhrzeit:

Betriebsarten:

Kontrollart:

- Plankontrolle   
  Schwerpunktkontrolle   
  Verdachtskontrolle  
 Nachkontrolle   
  Sonstige

Anwesende Person:

Name, Vorname:

Wegstrecke zur Nachkontrolle:

km

Zeitaufwand einschl. Fahrtzeit:

Min.

Schwerpunkte:

besichtigte Betriebsräume/-bereiche

1-Verkauf

2-Vorbereitung

3-Lager

4-...

5-...

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

Es wurden folgende Mängel festgestellt

Maßnahme\*\*

Frist bis

Hygienische und Sanitäre Mängel

wurden vorgefunden. Diese

wurden während der Kontrolle mit

Sprache

proben

Hygienische Mängel: schon

Sanitäre Mängel: 03.08.18

Ein ausführlicher Prüfbericht

und nachgereicht

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

## 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 Erstaufbereitung 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)

Vorname:

Unterschrift

Folgesseite vorhanden

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

W. Kohhammer GmbH (13020) Deutscher Gemeindeverlag GmbH www.kohhammer.de Bestell-Fax: 0711 7863-8400 E-Mail: dg@kohhammer.de

## 1. Gemüse-Vorbereitung (815)

### Hygienische Mängel

- 1.1. Am Handwaschbecken war kein warmes Wasser verfügbar.
- 1.2. Zum Zeitpunkt der Kontrolle war das Handwaschbecken nicht leicht zugänglich. Vorbereitete Salate wurden unmittelbar vor dem Handwaschbecken gelagert (Kontamination durch Spritzwasser).
- 1.3. Die Dehnungsfuge am Bodensockel war teilweise mit schwarzen, schimmelartigen Ablagerungen verunreinigt.
- 1.4. Verzehrsfertige Salate wurden unter einem Wasserhahn (Arbeitstisch) gelagert.
- 1.5. Unter den Arbeitstischen (Eckbereiche) waren die Bodenfliesen samt den Fugen verunreinigt.
- 1.6. Der Unterbau des Spülbeckens war sehr stark verkalkt.
- 1.7. Die Räder / Rollen der Einrichtung / Transportwagen waren zum Teil stark korrodiert und beschädigt.
- 1.8. Im Unterbau der Arbeitstische wurden beschädigte Plastik-Abdeckungen vorgefunden (für Gastro-Behälter).
- 1.9. Das Untergestell (Metall) für die große weiße Plastikwanne war zum Teil korrodiert.
- 1.10. Die schwarzen Plastikeinsätze für die Ausgabe waren zum Teil beschädigt.

### Bauliche Mängel

- 1.11. Die Dehnungsfuge am Bodenablauf-Gitter war beschädigt und teilweise ausgewaschen.
- 1.12. Die Oberfläche des Handwaschbeckens war zum Teil korrodiert (unterer Bereich).
- 1.13. Ein Stromkabel hing aus dem Fliesenspiegel heraus (Wand, hinter Arbeitstisch).
- 1.14. Mehrere Bohrlöcher wurden an den Wandflächen vorgefunden (Fliesenspiegel).

## 2. Fleischkühlhaus (817)

### Bauliche Mängel

- 2.1. Die Bodenfliesen im Bereich der Kühlhaustür waren zum Teil beschädigt.

## 3. Vorkühlhaus

### Hygienische Mängel

- 3.1. Der Verdampferkasten war mit einem schwarz-gelben Klebeband versehen, dieses war stark beschädigt.
- 3.2. Im Bereich des Verdampferkastens war die Decke zum Teil verunreinigt.
- 3.3. Tiefkühlhaus: Der Boden im Bereich der Tür war stark verunreinigt.
- 3.4. Tiefkühlhaus: Der gelbe Transportwagen war mit ausgefransten Klebeband behaftet, zudem platze die Farbe stellenweise ab.

### Bauliche Mängel

- 3.5. Die Bodenfliesen im Bereich der Kühlhaustür waren zum Teil beschädigt.
- 3.6. Im Bereich des Verdampferkastens war Löcher in der Decke vorhanden.

## 4. Tageslager (813)

### Bauliche Mängel

- 4.1. Die Wandflächen waren zum Teil beschädigt (Oberfläche platzte ab).

## 5. Kühlraum (812)

### Hygienische Mängel

- 5.1. Am Verdampferkasten löste sich eine Folie ab („Kältetechnik“).

## 6. Trinkstation

### Hygienische Mängel

- 6.1. Die Abwasserrohre unter dem Spülbecken waren verunreinigt.
- 6.2. Die Fugen (außen) der großen Eismaschine waren stark verunreinigt / beschädigt.

**Bauliche Mängel**

- 6.3. Die Bodenfugen waren zum Teil stark ausgewaschen (nicht mehr leicht zu reinigen).

**7. Warme Küche****Hygienische Mängel**

- 7.1. Kombi-Dämpfer neben Eingang (Firma Foster): Die Bodenfugen waren stark verunreinigt.  
7.2. Kombi-Dämpfer neben Eingang (Firma Foster): Zum Teil löste sich die noch vorhandene Transportfolie ab.  
7.3. Im gesamten Küchenbereich waren zum Teil die Räder / Rollen der Einrichtung / Transportwagen korrodiert und beschädigt.  
7.4. Die großen Rührpaddel zwischen den Kombi-Dämpfern waren sehr stark verfärbt.  
7.5. Die großen Schneebesen waren stark beschädigt.  
7.6. Die Oberfläche des roten Transportwagens war stark beschädigt.  
7.7. Regal Bedarfsgegenstände: Die Kochutensilien waren zum Teil beschädigt.

**Bauliche Mängel**

- 7.8. Unter dem Druck-Gargerät waren die Bodenfugen stark beschädigt und verunreinigt.  
7.9. Der Wasserhahn am Kühlkessel war beschädigt (Oberfläche).  
7.10. Die Steckdose unter der Fensterfront (Bereich Arbeitstische) war beschädigt.

**8. Konditorei****Hygienische Mängel**

- 8.1. Die Plastik-Abdeckung der Anschlagmaschine war beschädigt.

**9. Ausgabe****Hygienische Mängel**

- 9.1. **Grillstation:** Der Bereich unter dem Kombi-Dämpfer war sehr stark verunreinigt.  
9.2. Der Unterbau-Schrank des Kombi-Dämpfers war stark verunreinigt.  
9.3. Am Handwaschbecken war kein warmes Wasser verfügbar.  
9.4. Die Dehnungsfuge am Handwaschbecken war teilweise verfärbt.  
9.5. **Suppenstation:** Zwischen der Einrichtung waren Plastikschläuche vorhanden, diese waren mit Klebeband behaftet.  
9.6. Der Boden unter der Einrichtung war stark mit einem rötlichen Belag verunreinigt sowie mit Gespinsten.  
9.7. Auf der Kühlvitrine standen offenporige Holzrohre zur Dekoration.  
9.8. **Salatstation:** Die Kunststoff-Zangen waren zum Teil beschädigt, kleine Teile lösten sich ab.  
9.9. Die Temperatur des gemischten Salates wurde bei + 17.7 °C gemessen.  
9.10. Desserts: Die Temperatur des Karamell-Creme wurde bei + 13.3 °C gemessen.

**Bauliche Mängel**

- 9.11. **Grillstation:** Der Bodensockel war an mehreren Stellen sehr stark beschädigt.  
9.12. Die Dehnungsfuge der Einrichtung (Boden) war stark beschädigt und verunreinigt.  
9.13. Die Dehnungsfuge unter der Grillplatte (Einrichtung) war beschädigt.  
9.14. **Suppenstation:** Im Unterbau wurde ein offenporiges Holzbrett als Blende verwendet.

**10. Spülküche****Hygienische Mängel**

- 10.1. Die Handwaschbecken waren zum Teil stark verkalkt.  
10.2. Bänd-Spülmaschinen links: Die Plastik-Bandspur war teilweise stark beschädigt, kleine Plastikteile lösten sich ab.

- 10.3. Band-Spülmaschine links: Zum Teil waren die Lamellen am Geschirr-Auslass stark beschädigt.
- 10.4. Band-Spülmaschine rechts: Die Lamellen waren zum Teil verunreinigt (Geschirr-Einlass).
- 10.5. Die Räder / Rollen der Transportwagen und Einrichtungen waren zum Teil korrodiert.
- 10.6. Die Tellerwagen waren zum Teil im Innenraum verunreinigt.
- 10.7. Die Spülkörbe waren zum Teil stark abgenutzt.

#### Bauliche Mängel

- 10.8. Die Dehnungsfugen der Boden-Ablaufgitter waren zum Teil ausgewaschen.
- 10.9. Band-Spülmaschine rechts: Der Geschirr-Einlass war mit einer Schraubzwinge fixiert.

#### 11. Topfspüle

##### Hygienische Mängel

- 11.1. Der Aufsatz der Spülbrause war verunreinigt.
- 11.2. Der blaue Transportwagen war stark verunreinigt.
- 11.3. Die Dehnungsfuge an der Doppelspüle war mit einer schwarzen Ablagerung verunreinigt.

#### Bauliche Mängel

- 11.4. Der Fliesenspiegel an der Doppelspüle war stark beschädigt.
- 11.5. Der Fliesenspiegel (Wand) ggü. der Topfspülen war zum Teil beschädigt.
- 11.6. Die Oberfläche des Heizkörpers war zum Teil beschädigt.

#### 12. Eventkühlhaus (0.817.1) / Keller

##### Hygienische Mängel

- 12.1. Eine große, offenporige Holzpalette wurde als Ablagefläche benutzt.

#### 13. Kühlzelle Molkerei (0.817.2) / Keller

##### Hygienische Mängel

- 13.1. Der blauen Transportwagen war mit stark beschädigten Klebebändern behaftet.

#### 14. Materiallager (0.818) / Keller

##### Hygienische Mängel

- 14.1. Die Deckenelemente waren zum Teil nicht verschlossen.
- 14.2. In den Tee- und Kaffeekannen waren teilweise Wasserreste vorhanden.

#### 15. Materiallager (0.819) / Keller

##### Hygienische Mängel

- 15.1. Die Deckenelemente waren zum Teil nicht verschlossen.
- 15.2. Mehrere beschädigte Plastikabdeckungen von Gastrobehältern wurden in einem Regal gelagert.
- 15.3. Der Bodenablauf war stark verunreinigt.

#### 16. Umkleide Herren

##### Hygienische Mängel

- 16.1. Die Böden im Bereich der Duschkabinen waren zum Teil stark verunreinigt.
- 16.2. Die Duschvorhänge waren zum Teil verunreinigt.
- 16.3. Im Bereich der Metall-Umkleidespinde war der Boden zum Teil verunreinigt (rötlicher Belag).
- 16.4. Die Bodenabläufe waren zum Teil verunreinigt.
- 16.5. Die Deckenelemente waren zum Teil unsauber.
- 16.6. Die Oberfläche der Türen waren zum Teil beschädigt.
- 16.7. Die Metall-Gitterkörbe (Abfalleimer) waren zum Teil korrodiert.

- 16.8. Die Oberfläche der Heizkörper waren zum Teil beschädigt (Oberfläche platze ab).
- 16.9. Der Bodensockel war zum Teil beschädigt.
- 16.10. Die Gummi-Dichtung der Türen waren zum Teil beschädigt.

**17. Alfredo-Bar (Eingangsbereich)**  
**Hygienische Mängel**

- 17.1. Spülmaschine: Die Scharniere der Klapptür waren verunreinigt.

**Bauliche Mängel**

- 17.2. Kleiner Lagerraum: An den Stromkabeln waren keine Kabelkanäle vorhanden.
- 17.3. Die Decke war zum Teil im Bereich der Stromkabel nicht vollständig verschlossen.

**18. Sonstiges**

- 18.1. **Sämtliche Handwaschbecken im gesamten Betrieb sind zu überprüfen. Teilweise war kein warmes Wasser vorhanden oder es dauerte zu lange bis das Wasser eine ausreichende Temperatur zum hygienischen Händewaschen erreichte.**
- 18.2. **Eine Trennung der Transportwagen für den Reinen und den Unreinen Bereich war nicht vorhanden.**
- 18.3. **Die Kennzeichnung der Gewürzbehälter war im gesamten Betrieb mangelhaft, ein jeweiliges Etikett war nicht vorhanden. Die Rückverfolgbarkeit, z.B. anhand einer Chargen-Nummer, war nicht möglich.**
- 18.4. **Folgende Mängel wurden bereits während der Kontrolle am 01.02.2018 beanstandet und nicht behoben: 3.1.; 4.1.; 7.4.; 12.1.**
- 18.5. **Auf die Einhaltung der VO (EG) 852/2004 wird hingewiesen / Lebensmittelhygiene-Verordnung.**
- 18.6. Eine kostenpflichtige Nachkontrolle wird stattfinden.

Sämtliche Mängel wurden während der Kontrolle mit  besprochen.

**Fristen:**

Hygienische Mängel: Sofort

Bauliche Mängel: 09.09.2019

Sonstiges: 18.1. – 18.4.: Sofort

