

Kontrollbericht

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

Kontrollierende Behörde:

STADT FRANKFURT AM MAIN

Ordnungsamt
Veterinärwesen
Kleyerstraße 86
60326 Frankfurt am Main

Kopie

Betrieb/Standort:

Pizzeria da Cimino

Nassauer Str. 12
Tel.: 069 - 58 74 25
60439 Frankfurt

Datum:

05.09.19

Uhrzeit:

Betriebsarten:

Eingetragen in BVL am 09. Sep. 2019

Kontrollart:

- Plankontrolle
 Schwerpunktkontrolle
 Verdachtskontrolle
 Nachkontrolle
 Sonstige

Anwesende Person

Name, Vorname

Wegstrecke zur Nachkontrolle:

km

Zeitaufwand einschl. Fahrtzeit:

Min.

Schwerpunkte:

- | | | | | | |
|--|---|---|--|---|-------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> 1-Verkauf | <input checked="" type="checkbox"/> 2-Vorbereitung | <input checked="" type="checkbox"/> 3-Lager | <input checked="" type="checkbox"/> 4-Produktion | <input checked="" type="checkbox"/> 5-Spülbereich | <input type="checkbox"/> 6-Personal |
| <input checked="" type="checkbox"/> 7-Entsorgung | <input checked="" type="checkbox"/> 8-Tief-/Kühlung | <input checked="" type="checkbox"/> 9-Sonstige*** | | | |

Kontrollpunkte

- | | | | |
|--|--|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> A-Arbeitshygiene | <input checked="" type="checkbox"/> B-Bauhygiene | <input checked="" type="checkbox"/> C-Personalhygiene | <input checked="" type="checkbox"/> D-Eigenkontrollsystem |
| <input checked="" type="checkbox"/> E-Produktkontrolle | <input checked="" type="checkbox"/> F-Rückverfolgbarkeit | <input checked="" type="checkbox"/> G-Kennzeichnung | <input checked="" type="checkbox"/> 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

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

Maßnahmen

- 1-Mündliche Belehrung
 2-Verwarnung ohne Verwamgeld
 3-Verwarnung mit Verwamgeld
 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.

Unterschrift

- 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

Kopie

 **ORDNUNGSAMT**
Veterinärwesen

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

Pizzeria da Cimino
Nassauer Str. 12
60439 Frankfurt am Main

vorab. per E-Mail:

Auskunft erteilt	Zimmer
[Redacted]	[Redacted]
Telefon Durchwahl	Fax
[Redacted]	(069) 212-47027
E-Mail	[Redacted]
Ihre Nachricht/Ihre Zeichen	Meine Zeichen
[Redacted]	32.62.2
Datum	
06.09.2019	

Prüfbericht

Amtliche Lebensmittelhygieneüberwachung

Betrieb: Pizzeria da Cimino, Nassauer Str. 12, 60439 Frankfurt am Main

Betriebsbegehung: 05.09.2019

Verantwortliche Person: [Redacted]

Lebensmittelkontrolleur/in: [Redacted]

Bei der Betriebsbegehung wurden folgende Mängel festgestellt:

1. Thekenbereich

- 1.1. Teilweise war der Fußboden verschmutzt, insbesondere in der Nische unter der Kaffeemaschine.
- 1.2. Der Bereich unter der Kaffeemaschine war verschmutzt.
- 1.3. Teilweise waren die Dichtungen der Kühleinrichtungen verschmutzt.
- 1.4. Das Insektenschutzgitter am Fenster war verunreinigt.
- 1.5. Die Temperatur der Salami in der Saladette war zu hoch. Die Temperatur betrug +19,3°C.

Baulicher Mangel

- 1.6. Ein Holzpodest war schadhaft und nicht leicht zu reinigen.

2. Küche

- 2.1. Es wurde ein akuter Fliegenbefall festgestellt.
- 2.2. Die Scharniere der Geschirrspülmaschine waren verschmutzt.
- 2.3. Der Bereich unter dem Handwaschbecken war stark verschmutzt.
- 2.4. Am Papierhandtuchspender fehlten die Einmalhandtücher.
- 2.5. Der Papierhandtuchspender war an der Unterseite stark verschmutzt.

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

- 2.6. Der Fußbodenablauf war von innen verschmutzt.
- 2.7. Die Lampe in der Entlüftungsanlage war stark verfettet.
- 2.8. Die Entlüftungsanlage war von innen stark verschmutzt.
- 2.9. Mehrere Bratpfannen waren verfettet.
- 2.10. Die Ablage unter der Kochgruppe war verschmutzt.
- 2.11. Die Scharniere der Saladette waren verschmutzt.
- 2.12. Die Saladette war von innen verunreinigt.
- 2.13. Der Fußboden war verunreinigt, insbesondere in den Ecken und unter der Einrichtung.
- 2.14. Bei eingefrorenem Fleisch, eingefrorenen Fleischzubereitungen und eingefrorenen unverarbeiteten Fischereierzeugnissen muss das Einfrierdatum angegeben werden. Es wird die Angabe „eingefroren am ...“ aufgedruckt, gefolgt von dem Datum des ersten Einfrierens.
- 2.15. Die beiden Kühlhäuser waren von außen verunreinigt.
- 2.16. Die Oberseite der beiden Kühlhäuser war verschmutzt und verfettet.
- 2.17. Kühlhaus rechts: Der Fußboden war verschmutzt.
- 2.18. Kühlhaus rechts: Das Luftkühlergitter vom Kühlaggregat und die Kabel waren verschmutzt.
- 2.19. Kühlhaus rechts: Die Verteilerdose (über dem Eingang) war stark verschmutzt.
- 2.20. Kühlhaus links: Das Luftkühlergitter vom Kühlaggregat und die Kabel waren verschmutzt.
- 2.21. Kühlhaus links: Der Fußboden war verschmutzt.
- 2.22. Die Aufschnittmaschine war verschmutzt, insbesondere hinter der Messerblende und an der Unterseite der Führungsschiene.
- 2.23. In dem Hygienebereich wurde Straßenkleidung (u.a. Jacken, Mütze) gelagert.

Bauliche Mängel

- 2.24. Teilweise waren die Fußbodenfliesen schadhafte.
- 2.25. Die Silikonfugen am Doppelspülbecken waren verfärbt.
- 2.26. Die Silikonfuge am Handwaschbecken war mit schimmelähnlichen Belägen behaftet.
- 2.27. Eine Silikonfuge der Saladette (innen) war schadhafte.
- 2.28. An einer Lampe (über der Saladette) fehlte der Splitterschutz.
- 2.29. Das Kühlhaus war im unteren Bereich angerostet.
- 2.30. Teilweise waren die Einlegegitter in den Kühlhäusern angerostet.
- 2.31. Kühlhaus links: Stellenweise waren Löcher in den Wänden.
- 2.32. Die Insektenschutztür war zu schmal für den Türrahmen.

3. Außenbereich Lager

- 3.1. Links: Der Fußboden war verschmutzt.
- 3.2. Links: Am Fenster waren Spinnenweben.
- 3.3. Rechts: Dieser Bereich muss entrümpelt werden!
- 3.4. Rechts: Teilweise waren an den Verpackungsmaterialien Fraßspuren erkennbar.
- 3.5. Rechts: Ein Teppich befand sich unmittelbar neben dem Verpackungsmaterial (entfernen).

Baulicher Mangel

- 3.6. Links: Das Fenster war nicht schädlingssicher, ebenso wie die Tür. Empfehlung: feinmaschiger Draht ans Fenster, Türkamm anbringen.

4. Kennzeichnung

- 4.1. Auf den Speisen- und Getränkeflyern/- Karten wird „Schinken“ ausgelobt. Für die Speisen wird jedoch „Form – Vorderschinken“ verwendet.
- 4.2. Auf den Speisen- und Getränkeflyern/- Karten wird „Scampi“ ausgelobt. Für die Speisen wird jedoch „Shrimps“ verwendet.

5. Allgemein

- 5.1. Die Belehrungen gemäß dem Infektionsschutzgesetz werden bei der Nachkontrolle eingesehen.
- 5.2. Bei der Nachkontrolle werden folgende Dokumente eingesehen:
Temperaturkontrollen (Tief- und Kühlschränke) und Reinigungs- und Desinfektionspläne.

Die Mängel wurden vor Ort aufgezeigt und besprochen. Es folgt eine kostenpflichtige Nachkontrolle.

Fristsetzung der Mängel:

Hygienische Mängel: sofort

Bauliche Mängel: 07. Oktober 2019

Mit der Bitte um Kenntnisnahme,

mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag

