

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:

Hampton by Hilton
Frankfurt Airport
Thea-Raiche-Straße 6
60549 Frankfurt

Datum:

17.11.2020

Uhrzeit:

08:20 - 09:20

Betriebsart:

Hotel

Kontrollart:

- Plankontrolle
 Schwerpunktkontrolle
 Verdachtskontrolle
 Nachkontrolle
 Sonstige

Anwesende Person



Wegstrecke zur Nachkontrolle:

km

Zeitaufwand einschl. Fahrtzeit:

Min.

Schwerpunkte:

- | | | | | | | |
|--------------------------------------|--|--|---|---|---|--|
| besichtigte Betriebsräume /-bereiche | <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 checked="" type="checkbox"/> 6-Personal |
| | <input checked="" type="checkbox"/> 7-Entsorgung | <input checked="" type="checkbox"/> 8-Tier-/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.	<input checked="" type="checkbox"/> Es wurden folgende Mängel festgestellt	Maß- ^{**} nahme	Frist bis
1			<input checked="" type="checkbox"/>	Hygienische Mängel	Sofort
2			<input checked="" type="checkbox"/>	Bauliche Mängel	17.12.2020
3			<input checked="" type="checkbox"/>	Kennzeichnung	17.12.2020
			<input checked="" type="checkbox"/>	Die Mängel wurden vor Ort aufbereitet und mit [redacted] besprochen.	
			<input checked="" type="checkbox"/>	[redacted]	
			<input checked="" type="checkbox"/>	[redacted]	
			<input checked="" type="checkbox"/>	[redacted]	
			<input checked="" type="checkbox"/>	[redacted]	
			<input checked="" type="checkbox"/>	[redacted]	
			<input checked="" type="checkbox"/>	[redacted]	
			<input checked="" type="checkbox"/>	[redacted]	
			<input checked="" type="checkbox"/>	[redacted]	
			<input checked="" type="checkbox"/>	[redacted]	

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 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.

Unterschrift:

Begleitperson (falls z.z.):

Unterschrift:

Folgeserie vorhanden

*** sonstige Bezeichnung im Textfeld angeben

** Nr. von „Maßnahme“

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

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

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.: 069-212-42019 // Fax: 069-212-47027	Betrieb/Standort (Name, Anschrift): Hampton by Hilton Frankfurt Airport Thea-Rasche-Str. 6 60549 Frankfurt am Main
Name und Wohnort des/der Verantwortlichen (ggf. Name der anwesenden Person)	[REDACTED]
Tag der Überprüfung: 17.11.2020	<input type="checkbox"/> bei Nachkontrolle:
	Wegstrecke: Zeitaufwand einschl. Fahrtzeit:
Lebensmittelkontrolleure:	[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
Kennzeichnung	17.12.2020
Bauliche Mängel	17.12.2020
Auf dem beigefügten Anhang sind die hygienischen- und baulichen Mängel, sowie die Mängel der Kennzeichnung aufgeführt.	

<input checked="" type="checkbox"/> Es wurden schwerwiegende Mängel festgestellt, ein ausführlicher Bericht folgt.	
<input checked="" type="checkbox"/> Lichtbilder wurden angefertigt	<input 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.	

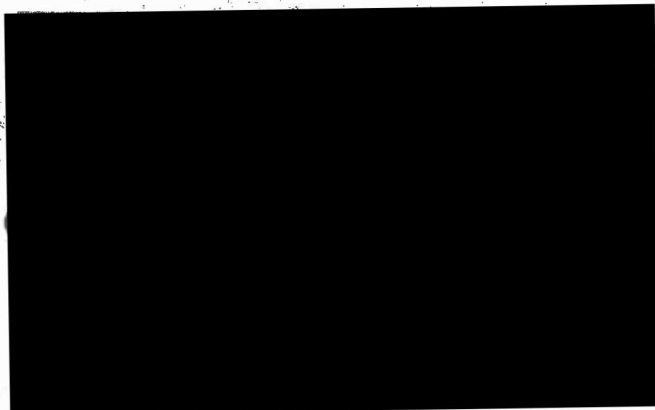
Im Auftrag [REDACTED]	Unterschrift des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person) [REDACTED]
(Name, Dienststellung und Unterschrift der Prüferin/des Prüfers)	

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

Hampton by Hilton Frankfurt Airport
Thea-Rasche-Str. 6
60549 Frankfurt am Main



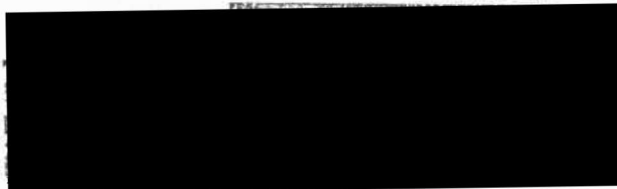
Prüfbericht

Amtliche Lebensmittelhygieneüberwachung

Betrieb: Hampton by Hilton Frankfurt Airport, Thea-Rasche-Str. 6, 60549 Frankfurt am Main

Betriebsbegehung: 17.11.2020

Anwesende Person:



Lebensmittelkontrolleure:

Bei der Betriebsbegehung wurden folgende Mängel festgestellt:

1. Küche

- 1.1. Der Fußboden war stellenweise dunkel verfärbt.
- 1.2. Das Handwaschbecken war mit einem Reinigungsbehälter zugestellt.
- 1.3. Auf den Arbeitsflächen standen verteilt offene Getränkebehälter des Personals.
- 1.4. Haubenspülmaschine: In den seitlichen und oberen Zwischenräumen hafteten teils schmierige Beläge.
- 1.5. Spülküche: Im Bereich des Spülbeckens fehlte das Mittel zum Händereinigen (Flüssigseife).
- 1.6. Schwarzer Standabfallbehälter: Zum Zeitpunkt der Kontrolle fehlte eine Abdeckung.
- 1.7. Kühlzellen: An den Türen hafteten vermehrt Klebestreifen.
- 1.8. Kühlzelle (links): Der Decken-Luftkühler (KUBA DFAE 022 E) war von innen mit schwarzen schimmelähnlichen Belägen versport.

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

Städtische Zentrale:
Tel.: 069 212-01
Fax: 069 212-44423
Behördenrufnummer:
115 (Allgemeine Auskunft)

Sprechzeiten:
Mo.: 08.00–13.00 Uhr
Mi.: 07.30–15.00 Uhr
Do.: 13.00–18.00 Uhr
Fr.: 07.30–12.00 Uhr

Nach Terminvereinbarung:
Mo.: 13:00 – 18:00 Uhr
Do.: 08:00 – 13:00 Uhr

- 1.9. Reinigungsecke: Diverse Reinigungsgegenstände waren nicht sauber (u.a. Fußbodenschrubber).
- 1.10. Lebensmittellager: Auf einem Stikkenwagen lagerten Straßenbekleidungsstücke (u.a. Mantel und Strickpullover).

Baulicher Mangel

- 1.11. Kühlzelle (links): Das schwarze untere Rohr des Decken-Luftkühlers (KUBA DFAE 022E) war zur Wand (Übergang) schadhaft und ein hellrötlicher Belag trat aus.

2. Bar

- 2.1. Auf der Arbeitsfläche oberhalb der Geschirrspülmaschine standen Reinigungsmittel.
- 2.2. Das Handwaschbecken war mit einem Reinigungsbehälter zugestellt.
- 2.3. Eiswürfelmaschine: In der Eiswürfelmaschine lag eine silberfarbene Eiswürfelschaufel im Eis.
- 2.4. Eiswürfelmaschine: Innerhalb der Eiswürfelmaschine hafteten im oberen Bereich gelbliche schmierige Beläge. Die enthaltenen Eiswürfel wurden noch vor Ort vom anwesenden Personal beseitigt und die Maschine zur Reinigung ausgeschaltet.
- 2.5. Unterbaukühlung: An diversen Getränkeglasflaschen (u.a. Granini Cranberry, Baileys Irish Cream Liqueur) hafteten schimmelähnliche Beläge. Ebenso im Bereich des Fasskühlers und stellenweise innerhalb der Kühlschubladen.
- 2.6. Unterbaukühlung: In einer Flasche Granini Bananen-Nektar waren mehrere schwarze schimmelähnliche Beläge zu erkennen. Der Bananen-Nektar wurde noch vor Ort von dem anwesenden Personal entsorgt.
- 2.7. Kaffeevollautomat (Franke A200): Die Auslassdüse war verschmutzt.

3. Spirituosenlager (A.E00.L4)

- 3.1. Der Fußboden war leicht verunreinigt.

4. Umkleide Personal H (A.E00.W1.1)

- 4.1. Die Trennscheibe der Duschkabine war mit Kalkablagerungen behaftet.

5. Kennzeichnung (Speisen- und Getränkekarten)

- 5.1. Die Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe war teilweise nicht klar dem Lebensmittel zugeordnet (u.a. bei Spirituosen, Snacks).

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

Fristsetzung der Mängel:

Hygienische Mängel: Sofort.

Kennzeichnung: 17.12.2020.

Bauliche Mängel: Bis zum 17.12.2020.

Mit der Bitte um Kenntnisnahme,

mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag

