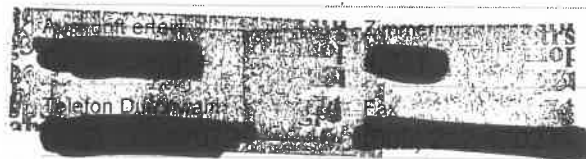


Stadtverwaltung (Amt 32), Postfach 111731, 60052 Frankfurt am Main

LSG Sky Chefs
Frankfurt International GmbH
[REDACTED]

Hugo-Eckener Ring, Gebäude 116
60546 Frankfurt a. Main



E-Mail
veterinaerwesen@stadt-frankfurt.de

Ihre Nachricht/Ihre Zeichen Meine Zeichen
ohne

Datum
17.03.2020

Amtliche Lebensmittelüberwachung
Hier: Betriebskontrolle vom 16.03.2020

Anlässlich der Betriebskontrolle der Abteilung Veterinärwesen des Ordnungsamtes Frankfurt durch den Unterzeichnenden am 16.03.2020 wurden folgende Mängel festgestellt:

Produktionsbereich EG, Personaltoilette hinter Hygieneschleuse

1. Die Abflüsse waren, offenbar zum Schutz vor Geruchsbelästigung, mit feuchtem Zellstoff abgedeckt. Die Abflüsse sind hinsichtlich der Funktionstüchtigkeit des Geruchsverschlusses zu überprüfen.

Kühlhaus 0.44

2. Es fanden sich an einem Rollwagen deutliche Rostschäden.
3. Der Wandschrank links vor der Kühlhaustür wies innen an den Türunterkanten Verschmutzungen auf.

Tablettausdeckung

4. Spülbecken nahe Eco-Band: Die Anschlußfuge zur Wand war schadhaft.
5. First-Class Produktion Air-China: Die Papier-Tablettdeckchen sind nach wie vor für den Reinbereich ungeeignet (zahlreiche ausgestanzte, aber noch leicht anhaftende, lose Papierteilchen)

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

Mundeismaschinen-Raum

6. Die Wandplatte direkt rechts des Handwaschbeckens sowie die Wandplatte an der Ecke des Büros, direkt gegenüber Eismaschine 1, waren stellenweise lose.

Arbeitsbereich Spülstraßen

7. Der bodenmontierte Rammschutz im Geschirrlagerbereich hinter der reinen Seite der Spülstraßen war mit gelb-schwarzen Warnbändern versehen, die sich auf der gesamten Fläche kleinteilig ablösten.

Gemüse-Vorbereitung

8. Der Öffnungsmechanismus des Edelstahl-Tonnenbehälters (für MGB 240 l) funktionierte nicht zufriedenstellend, da der Deckel sich nur ca. 10 cm weit öffnete.
9. Ein Teil des Kabelkanals zwischen Vakuuiermaschine und Gemüseschneidmaschine war unverschlossen.
10. Im Raum befand sich ein rollbarer Müllbehälter mit einer von Hand zu öffnenden Klappe.

Fleisch-Vorbereitung

11. In der Raumecke hinter der „Treif“-Schneidmaschine war die Silikonfuge schwarz verfärbt (mutmaßlich Schimmel).

westliche Küche

12. Kochgruppe: Die Handtuchspender waren zum Teil altverschmutzt (v.a. im Griff-/Entnahmebereich)

Kühlhaus 1.68

13. Die Decke wies Verschmutzungen auf und stellenweise löste sich ihre Lackierung in Form kleiner Teile ab.

Japanküche

14. Die Rohrschelle unter dem Handwaschbecken rechts neben dem Reiskocher an der Fensterfront war rostig.
15. Bereich Anrichten: Die Handtuchspender waren zum Teil altverschmutzt (v.a. im Griff-/Entnahmebereich).

Kühlhaus 1.82

16. Die Dichtlippen der Schwingtüren waren mehrfach gebrochen (Teile fehlend, bzw. ausgebrochen).

Eigenkontrolle

17. Bei den Ergebnissen der Trinkwasseruntersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung §§ 4-6 in Verbindung mit Anlage 1 Teil I (mikrobiologische Untersuchung auf Gesamtkeimzahl bei 22°C und 36°C, E. coli, Coliforme und Enterokokken) fehlte der Parameter Enterokokken.
18. Umfeldproben hinsichtlich des Vorhandenseins von Listerien: Die Probenahme erfolgt derzeit mittels Dip-Slides der Firma Romer Labs mittels Aufdrücken der Slides auf eine, Vor- und Rückseite zusammengenommen, knapp 50cm² große Oberfläche (v.a. von Maschinen, Arbeitsflächen, Griffen etc.). Die QS-Arbeitshilfe Listerien wie auch die Empfehlung des Europäischen Referenzlabors zur Probenahme von *Listeria monocytogenes* auf Oberflächen und Ausrüstungsgegenständen empfehlen jedoch deutlich größere Probenahmeflächen (100-1000 cm², bzw. 1000-3000 cm²) sowie andere Probenahmestellen wie:
- Hohlräume (z. B. hinter oder an Hohlkehlen oder Übergängen von Paneelwänden zum Fußboden oder Rollen auf Rollenbahnen usw.)
 - Fußböden vor und hinter Hygieneschleusen und Sohlenreinigungseinrichtungen in Hygieneschleusen
 - Sämtliche Tore und Türen mit Bodenkontakt (auch an Anlagen wie Kochschränken usw.)
 - Dichtungsprofile und Isoliermaterial sowie Füllungen von Paneelwänden
 - sämtliche Formen von Kondenswasser (auch in Verbindung mit drucklufttechnischen Anlagen wie z. B. Vakuump- oder Pressluftanlagen)
 - sämtliche Ansammlungen von stehendem Wasser insbesondere mit Kontakt oder Verbindung zu Bodeneinläufen
 - Wand- und Deckendurchführungen von Abwasserleitungen
 - Oberflächen mit Lebensmittelkontakt (z. B. Förderbänder aus Kunststoff insbesondere mit Gewebeeinlagen, Schneidbretter, Dosier- und Abfülleinrichtungen, Slicer, usw.)
 - Beschädigungen der jeweiligen Flächen (z. B. Risse, Ritzen, Nischen usw.)

Ferner werden allgemein als sinnvolle Probenahmestellen erachtet: Verdampferwannen und deren Abläufe, Biofilme in Gullis, bzw. an Gulliwänden. Es wird angeraten, die Probenahme entsprechend dieser Empfehlungen zu optimieren.

Mängel der Reinigung und Desinfektion und der Betriebs- und Arbeitshygiene (1., 3., 5., 7., 8., 10., 12., 15.) sind unverzüglich zu beheben. Lose Teile sind ebenfalls unverzüglich zu entfernen. Die dargelegten baulichen Mängel (2., 4., 6., 9., 13., 14., 16.) sind bis zum 20.04.2020 zu beheben. Die bemängelten Punkte der Eigenkontrolle sind zukünftig zu beachten.