

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

Metzgerei Heininger & Heininger GbR

Neue Kräme 31
60311 Frankfurt



E-Mail
veterinaerwesen@stadt-frankfurt.de

Ihre Nachricht/Ihre Zeichen Meine Zeichen
ohne

Datum
18.01.2021

Amtliche Lebensmittelüberwachung

Hier: Betriebskontrolle vom 18.01.2021 ; 11:30-14:30 Uhr

Anlässlich der Betriebskontrolle durch die Abteilung Veterinärwesen des Ordnungsamtes Frankfurt durch den Unterzeichnenden am 18.01.2021 wurden folgende Mängel festgestellt.

Ladengeschäft

1. Die Ablaufrinne der Dunstabzugshaube über der Fritteuse wies einen deutlichen Fettbelag auf. ✓
2. Das Handbeil der Wursttheke wies leichte Reinigungsmängel auf (in den Vertiefungen des Griffteils). ✓
3. Die Temperaturen der Speisen in der warmen Theke lagen bei 55 bis 60°C. Sie sollten gemäß den Vorgaben der DIN 10508 bei mindestens 65°C liegen. ✓

Verpackungs- und Versandraum

4. Das Handwaschbecken ist außer Betrieb. *Langhobelwisch*
5. Die Lagerkisten für Vakuumbbeutel wiesen an den Außenflächen leichte Reinigungsmängel auf. ✓

Zerlegeraum

6. Leichte Reinigungsmängel am Speckschneider (angetrocknete Fleischreste)

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

7. Eine Lackschürze wies starke Oberflächendefekte auf und war daher nicht mehr leicht zu reinigen (Namenskürzel HR). (✓)
8. Die Oberfläche des Hackklotzes wies deutliche Riefen auf und war nicht mehr leicht zu reinigen. (✓)
9. Die Ansaugöffnung der Belüftungsanlage links neben der Treppe war verschmutzt. ✓
10. Die Dichtung der Türe zum Aufzug wies leichte Verschmutzungen auf. ✓
11. Die Decke direkt vor der Tür zum Pökelkühlhaus wies Verschmutzungen auf. ✓

Fleischkühlhaus

12. Im Inneren des Auswurfschachtes der Eismaschine fanden sich in den Fugen zwischen den Bauteilen schwarze Ablagerungen. ✓

Pökelkühlhaus

13. Zwei Eimer mit Lebensmitteln (Zwiebeln, Sauerbraten) standen direkt auf dem Boden. ✓

Reifekühlhaus

14. Die Decke und die Lamellen des Kühlaggregates wiesen punktuell weißliche Auflagerungen sowie -im Fall der Lamellen- leichte Schmutzbeläge auf. ✓

Tiefkühlraum

15. Zum Teil fehlen die Einfrierdaten der eingelagerten Waren. ✓

Produktionsraum

16. Der Seifenspender am Handwaschbecken war defekt, es fehlten zudem Einmalhandtücher. ✓
17. In der Kistenspülmaschine fanden sich am vorderen Ende der oberen Düsenrohre und an deren gemeinsamer Lagerungsschiene direkt hinter der hochgefahrenen Fronttür größere Mengen von feuchten Schmutzresten. ✓
18. Im Einlaßrohr des kleinen Fleischwolfs fanden sich in geringen Mengen altkrustige Restbeläge. (✓)
19. Das (nicht mehr genutzte) Handrad des Kippbräters weist im unteren Bereich deutliche altfettige Verschmutzungen auf. ✓

Hof incl. Abfall-Lager

20. Die über der Rohrbahn hinter dem Hoftor lose gelagerten Sonnenschirme hängen derart herunter, daß es zu Kontaminationen der darunter vorbeigezogenen Schlachtkörper kommen kann.

21. Reinigungsgeräte im kleineren Müllraum stehen direkt auf dem Boden, obwohl Halterungen hierfür an der Wand befestigt sind. (—)

Warme Küche

22. Direkt vor der warmen Küche stehen gereinigte Eimer für Lebensmittel direkt auf dem Boden ✓
23. Der Auslaßhahn des linken Kochkessels war im Inneren stark verkalkt. ✓
24. Der Auslaßhahn des rechten Kochkessels war im Inneren verschmutzt. ✓
25. Das Regal rechts neben der Tür zum Trockenlager (genutzt für Reis und Nudeln) wies deutliche Fettbeläge auf. (—)

Eigenkontrolle

26. Bei unzureichenden Laborergebnissen (hier: Abklatschproben) sollten die ergriffenen Maßnahmen dokumentiert werden (z.B.: Nachproben, Belehrungen, Verbesserungen im Produktionsablauf, etc.)
27. Die eigenen Aufzeichnungen der entsorgten tierischen Nebenprodukte waren nur bis zum Mai 2020 vorhanden.
28. Die durchgeführten Schulungen sollten klar gekennzeichnet sein als „Hygieneschulung und Nachbelehrung gemäß IfSG § 43“. Beides sind eigene Schulungen mit unterschiedlichen Inhalten und unterschiedlichen gesetzlichen Grundlagen; werden jedoch in den meisten Betrieben zusammen geschult.

Fristen zur Beseitigung

Die Punkte 4. und 8. sind innerhalb eines Monats zu beheben; die übrigen Mängel, insofern dies nicht schon während der Kontrolle geschehen war, unverzüglich.

Thermometerkalibrierung:

Das betriebseigene Handthermometer Testo 104-IR wurde mit einem kalibrierten amtlichen Gerät (Ebro TLC 730) abgeglichen. Dabei stimmten die Anzeigen der Einstechfühler in 38,3°C warmen Wasser genau überein. Die Anzeigen der Infrarotsensoren differierten auf einem ebenen mattschwarzen Meßobjekt um 0,2°C (Testo Gerät 21,5°C, amtliches Gerät 21,3°C).

