

Kontrollbericht

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

Kontrollierende Behörde:

STADT FRANKFURT AM MAIN

Ordnungsamt
Veterinärwesen
Kleyerstraße 88
60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort:

CATERING & SERVICE GMBH



Ziegelhüttenweg 20g
60598 Frankfurt
FON: 069 / [redacted]
FAX: 069 / [redacted]

Datum:

05.02.2019

Uhrzeit:

11:15 - 15:00

Betriebsarten:

Anwesende Person

Herr Frau

Name, Vorname:

Kontrollart:

- Plankontrolle Schwerpunktkontrolle Verdachtskontrolle
 Nachkontrolle Sonstige

Wegstrecke zur Nachkontrolle:

Zerlaufzeit einschl. Fahrzeit: Min.

Schwerpunkte:

- besichtigte Betriebsräume /-bereiche: 1-Verkauf 2-Vorbereitung 3-Lager 4-Produktion 5-Spülbereich 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

- Diverse bauliche Mängel und Mängel der Reinigung u. Desinfektion, ausführliche Bericht wird zugestellt.
- Die Mundschutzmaschine darf aufgrund maximal hygienischer Mängel sowie Beschädigung der vorhandenen techn. baulichen Mängel bis zur Beseitigung dieses Mängel nicht mehr benutzt werden. Der Hersteller Vorname ist ein entsprechendes Zertifikat vorzulegen.

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 Erstaussfertigung 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)

Unterschrift: [redacted]
Name: [redacted]
Dienststellung: [redacted]

Unterschrift

Folgesseite vorhanden

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

** einstige Bezeichnung im Textfeld angeben

** Nr. von "Maßnahme"

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

00/145/030/188 W. Kofthammer GmbH (13020)
Deutscher Gemeindeverlag GmbH
www.kofthammer.de
Besatz-Fax: 0711 7863-6400 E-Mail: gvy@kofthammer.de

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

Meyer Catering & Service GmbH

Ziegelhüttenweg 20 g
60598 Frankfurt

Auskunft erteilt

Zimmer

Telefon (069) 212-4

Fax (069) 212-47027

E-Mail

veterinaerwesen@stadt-frankfurt.de

Ihre Nachricht/Ihre Zeichen

Meine Zeichen

Datum

08.02.2019

Amtliche Lebensmittelüberwachung

Hier: Betriebsprüfung vom 05.02.2019, 11:30-15:00 Uhr

Bei o.g. Betriebskontrolle wurden folgende Mängel festgestellt:

Metzgerei:

1. Der Verdampfer im Wurstkühlhaus und die Decke waren verschmutzt. (-) (✓)
2. Die Oberseite des Wurst-Schranks war verschmutzt. (-)
3. Die Silikonfugen im Wand und Sockelbereich waren an mehreren Stellen schadhaf oder verschimmelt (z.B. Raumecke links hinter Fülltisch, Bodenfuge hinter Kutter und Wolf) ✓
4. Die Oberseite der Backöfen waren verschmutzt. (-) ✓
5. Die Abdeckplatte neben dem linken Kochkessel lag nur lose auf, die Silikonfugen zu Wand und Kessel fehlten, bzw. waren schadhaf. ✓
6. Die Lackierung des Fensters hinter dem Kutter blätterte ab. ✓
7. Die Platte links am Kaltrauch war stellenweise lose und nicht verfugt. ✓
8. Die oberen Regalböden im Gewürzraum waren verschmutzt. (✓)
9. Die Schlauchschellen der Druckluftleitung hinter dem Kutter waren verrostet. ✓

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

Warme Küche:

10. Das Abstellgitter unter dem linken Arbeitstisch war altkrustig verschmutzt ✓
11. Über dem Bereich Waschbecken/Gewürzregal war ein Leimfliegenfänger aufgehängt ✓
12. Die Regalebene unter dem Doppelwaschbecken war verschmutzt und wies Schmutzwasserpfützen auf. Es wurden hier gereinigte Kochtöpfe gelagert. In einem der Töpfe fand sich Wasser mit Schmutzpartikeln. ✓
13. Rechts vor dem rechten der beiden Kippbratpfannen fand sich ein ca. 10*10 cm großer, tiefgehender Bodenschaden. Kleinere Bodenausbrüche waren um die Bodenaufgitter vor den Geräteblöcken festzustellen. ✓
14. Der Halter für die Zellstoffrolle links neben dem Fenster war altkrustig verschmutzt.
15. Die Wand hinter/unter dem Doppelwaschbecken war verschmutzt. ✓
16. Die Schubladen des rechten Arbeitstisches waren verschmutzt. Die Schubladenfronten aller Schubladen waren lose. Die Bruchkanten der Fronten waren scharfkantig, die Schubladen hierdurch nicht leicht zu reinigen. ✓

Lager zwischen warmer Küche und Metzgerei

17. Die Regalböden im Dosenlager waren alffettig verschmutzt. ✓

Kühlhaus Fleisch

18. Der Verdampfer war verschmutzt. (✓)
19. Der Siebeinsatz des Bodenablaufs war unzureichend sauber gehalten. ✓

Kalte Küche

20. Der Dosenöffner war altverschmutzt.
21. Die Farbe der Wandflächen zwischen den Kühlhaustüren blätterte im unteren Bereich ab. ✓
22. Die Wand links neben dem Kühlisch (Standort Aufschnittmaschine) war beschädigt. ✓
23. Die Wand rechts neben der Tiefkühlhaustür war am Wandvorsprung über der untersten Regalebene beschädigt. ✓
24. Es war ein Leimfliegenfänger an der Decke aufgehängt. ✓
25. Unzureichende Trennung von Küchengeräten mit Lebensmittelkontakt (Schaber, Löffel, Messer, etc.) und Werkzeugen (Schraubendreher, etc. zur Demontage von Geräteteilen) sowie Privatgegenständen. ✓
26. Unzureichende Reinigung der Schubladen (mutmaßlich zusammenhängend mit Punkt 25.) ✓
27. Die Silikonfuge hinter der Mengmaschine war verschimmelt. ✓

Schneidposten/Konditorei

28. Der elektrische Fliegenfänger sowie die Wand dahinter waren deutlich verschmutzt (Fliegenkot). ✓

Spülküche

29. Die Fliesen an der Wand zum Lager/Aufzug waren in 2-3 m Höhe lose. ✓
30. Doppelschwingtür Spülmaschinen zu Gang: Die Türen waren im unteren Bereich an den Kanten beschädigt und nicht mehr leicht zu reinigen.
31. Die Wand hinter/unter den Vorspülbecken bei den Refood-Tonnen war verschmutzt. (✓)
32. Die Abluftrohre im Deckenbereich des Vorspülbereichs waren stark verschmutzt. ✓
33. Der Boden und die Wand waren im Bereich der Geschirrausgabe der Geschirrbandspülmaschine verschmutzt. ✓
34. Die Spülarme der Geschirrbandspülmaschine waren im Inneren mit einem dicken, schleimig-zähen, der Wand anhaftenden Biofilm verschmutzt. ✓
35. Die Dichtlappen hinter dem Heißluftgebläse der Geschirrbandspülmaschine waren verschlissen (rissig, Teile fehlend, Fasern offenliegend). ✓

GN-Lager neben Spülküche

36. Die Mundeismaschine war im Inneren massiv verschmutzt. Dies betraf insbesondere auch die Teile mit direktem Trinkwasserkontakt. Weiterhin waren Metallteile (u.a. Winkelschienen) direkt über dem offenen Eisbehälter massiv beschädigt und verrostet, sodaß Rost oder Metallteile in den Eisbehälter fallen konnten. *Neue (gebrauchte) Maschine* ✓

Produktion Obergeschoß

37. Das Lüftergitter des Verdampfers im Kühlhaus 3 war verschmutzt. ✓
38. Die Silikonfuge am Spülbecken im Fensterbereich war schimmelig. N N
39. Die oberen Regalböden des Kühlhauses neben dem Büro waren leicht verschmutzt. N ✓

Spülküche Obergeschoß (nach Arbeitsende und Tagesreinigung)

40. Der Unterbau (Rollwagen) der Winterhalter-Spülmaschine war verrostet. ✓
41. Die Silikonfuge am Spülbecken war schimmelig. N
42. Die Silikonfugen zum Produktionsraum waren im Hohlkehlbereich verschimmelt. N

Sonstige Räumlichkeiten

43. Der Sensor des berührungslos bedienbaren Waschbeckens der Hygieneschleuse im Gang war defekt. Das Waschbecken lieferte trotz korrekter Handhabung teils überhaupt kein Wasser, oder (bei Ansprechen des Sensors) nur für 1-2 Sekunden. ✓
44. Chiller im Wareneingangsbereich: Die Türdichtung war im unteren Bereich verschmutzt. (✓)
45. TK-Haus: Einfrierdaten fehlen. (-)
46. Lager Reis/Mehl/Verpackung im Durchgang Warenausgang zu Gang: Die Beutelregale waren verschmutzt, eine Lampenabdeckung fehlte. ✓
47. Gang zu Rampe Warenausgang: Wanddefekte in 50-70 cm Höhe direkt vor der Rampe und gegenüber dem Salatwaschbecken der kalten Küche. ✓

Bauliche Mängel, bzw. Materialmängel sind bis zum 01.04.2019 zu beheben. Die Betriebs- und Arbeitshygiene betreffenden Mängel wurden bereits mündlich besprochen und waren unverzüglich zu beheben. Die Mundeismaschine darf aufgrund der massiven hygienischen und baulich-technischen Mängel bis zur Behebung dieser Mängel nicht mehr betrieben werden (vergl. Anordnung aus der Niederschrift vom 05.02.2019). Soll die Maschine wieder in Betrieb gehen, ist der Abteilung Veterinärwesen des Ordnungsamtes Frankfurt ein entsprechender Mängel-beseitigungsbericht eines Fachunternehmens vorzulegen, oder die Maschine ist vor Wiederinbetriebnahme durch einen Mitarbeiter der Abteilung Veterinärwesen zu überprüfen und freizugeben.

Im Auftrag