



<b>Betriebsstätte (allgemein)</b> <b>Kennzeichnung/Aufmachung</b>	<b>Maßnahme: mündliche Belehrung</b>	<b>Frist:</b>
<p>Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in den Verkehr gebracht, ohne die bei ihrer Herstellung verwendeten kennzeichnungspflichtigen Lebensmittelzusatzstoffe anzugeben.</p> <p><i>Behebung: Die bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe sind bei der Abgabe von Lebensmittel ohne Verpackung</i></p> <p><i>-auf einem Schildern auf oder neben dem Lebensmittel anzugeben</i></p> <p><i>oder</i></p> <p><i>-in einem Aushang anzugeben</i></p> <p><i>oder</i></p> <p><i>-in einer für den Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglichen schriftlichen oder elektronischen Unterrichtung anzugeben. In der schriftlichen oder elektronischen Unterrichtung sind alle bei der Herstellung des Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe anzugeben; auf die schriftliche oder elektronische Unterrichtung muss bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang hingewiesen werden</i></p> <p><i>oder</i></p> <p><i>-mündlich anzugeben. Die erforderlichen Angaben müssen dafür den Endverbrauchern auf deren Nachfrage unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Übergabe des Lebensmittels mitgeteilt werden, eine schriftliche Aufzeichnung über die bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe muss vorliegen und für die zuständige Behörde und auf Nachfrage auch für die Endverbraucher leicht zugänglich sein. Bei den betreffenden Lebensmitteln oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte muss an gut sichtbarer Stelle deutlich und gut lesbar darauf hingewiesen werden, dass die erforderlichen Angaben mündlich bereitgestellt werden und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist.</i></p>		unverzüglich
<b>Betriebsstätte (allgemein) &gt; Dokumentation</b>	<b>Maßnahme: Verwarnung ohne Verwarnungsgeld (OWIG), schriftlich, mündliche Belehrung</b>	<b>Frist:</b>
<p>Mängel bei der Dokumentation (Temperaturaufzeichnungen, Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten, Personalschulungen, Protokolle der Schädlingsbekämpfung etc.).</p> <p><i>Behebung: Es sind Dokumente und Aufzeichnungen zu führen und zu erstellen, die nachweisen, dass ein funktionierendes Eigenkontrollsystem durchgeführt wird. Diese sind der Behörde auf Verlangen vorzulegen.</i></p>		unverzüglich
<b>Betriebsstätte (allgemein) andere Verstöße</b>	<b>Maßnahme: Verwarnung ohne Verwarnungsgeld (OWIG), schriftlich</b>	<b>Frist:</b>
<p>Es wurden Personen beschäftigt, für die keine aktuelle Bescheinigungen des Gesundheitsamtes über die Durchführung der Infektionsschutz-Erstbelehrung bzw. die vor dem 01.01.2001 ausgestellten Gesundheitszeugnisse nicht im Betrieb einsehbar waren.</p> <p><i>Behebung: Die gültigen Erstbelehrungsbescheinigungen sind der Überwachungsbehörde vorzulegen und zukünftig im Betrieb vorzuhalten. Beim Fehlen einer solchen müssen die Personen unverzüglich an einer Erstbelehrung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes teilnehmen.</i></p>		unverzüglich
<b>Gesamtbetrieb Hygiene allg. (Betriebshygiene)</b>	<b>Maßnahme: Verwarnung ohne Verwarnungsgeld (OWIG), schriftlich</b>	<b>Frist:</b>
<p>Die Räume befanden sich insgesamt in keinem angemessenen baulichen Zustand.</p> <p><i>Behebung: Die Räume sind instand zu setzen.</i></p>		28.03.2022
<b>Gesamtbetrieb Hygiene allg. (Betriebshygiene)</b>	<b>Maßnahme: Verwarnung ohne Verwarnungsgeld (OWIG), schriftlich</b>	<b>Frist:</b>
<p>Die Räume befanden sich teilweise in keinem guten hygienischen Zustand.</p> <p><i>Behebung: Die Räume sind in einen guten hygienischen Zustand zu versetzen.</i></p>		unverzüglich
<b>Küche Hygiene allg. (Betriebshygiene)</b>		<b>Frist:</b>
<p>Der Fußboden war nicht so gestaltet, dass dieser eine glatte und leicht zu reinigende Oberfläche aufweist.</p> <p><i>Behebung: Der Fußboden ist instand zu setzen.</i></p>		28.03.2022
<b>Küche Hygiene allg. (Betriebshygiene)</b>		<b>Frist:</b>
<p>Die Fußbodenleiste war beschädigt.</p> <p><i>Behebung: Die Fußbodenleiste ist instand zu setzen.</i></p>		28.03.2022
<b>Küche Hygiene allg. (Betriebshygiene)</b>		<b>Frist:</b>
<p>Der Deckel des Abfallbehälters fehlte.</p> <p><i>Behebung: Die Abfälle sind in verschließbaren Behältern zu lagern, die angemessen gebaut sind, einwandfrei instand gehalten sowie leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sind.</i></p>		unverzüglich
<b>Küche Hygiene allg. (Betriebshygiene)</b>		<b>Frist:</b>
<p>Die Türdichtung des Kühltisches war schimmelähnlich verunreinigt.</p> <p><i>Behebung: Die Türdichtung des Kühltisches ist zu reinigen und zu desinfizieren.</i></p>		unverzüglich

<b>Küche Hygiene allg. (Betriebshygiene)</b> Mehrerer Kabelkanäle (Deckenbereich) waren nicht ordnungsgemäß verschlossen. Eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion war nicht möglich. Ansammlungen von Schmutz wurden nicht vermieden. <i>Behebung: Die Kabelkanäle sind zu verschließen.</i>	<b>Frist:</b> 28.03.2022
<b>Küche Hygiene allg. (Betriebshygiene)</b> Der Innenraum der Haubenspülmaschine war mit alten Rückständen verunreinigt. <i>Behebung: Die Haubenspülmaschine ist zu reinigen.</i>	<b>Frist:</b> unverzüglich
<b>Küche Hygiene allg. (Betriebshygiene)</b> Der Spender für Einmalhandtücher am Handwaschbecken (Doppelspüle) war leer. <i>Behebung: Der Spender für Einmalhandtücher ist aufzufüllen.</i>	<b>Frist:</b> unverzüglich
<b>Vorbereitungsraum Hygiene allg. (Betriebshygiene)</b> Es wurden Reinigungsgeräte unmittelbar auf dem Fußboden abgestellt. Eine schnelle Abtrocknung konnte dadurch nicht erfolgen. <i>Behebung: Es ist eine geeignete Vorrichtung zur Aufbewahrung der Reinigungsgeräte zu schaffen.</i>	<b>Frist:</b> unverzüglich
<b>Vorbereitungsraum Hygiene allg. (Betriebshygiene)</b> Der Deckel der Tiefkühltruhe war beschädigt. <i>Behebung: Der Deckel der Tiefkühltruhe ist instand zu setzen.</i>	<b>Frist:</b> 28.03.2022
<b>Theke / Tresen Hygiene allg. (Betriebshygiene)</b> Es waren Kabel so auf der Thekeneinrichtung verlegt, dass eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion nicht möglich war. Ansammlungen von Schmutz wurden nicht vermieden. <i>Behebung: Die Kabel sind in Kabelkanälen zu verlegen.</i>	<b>Frist:</b> 28.03.2022
<b>Theke / Tresen Hygiene allg. (Betriebshygiene)</b> Das Wand-Regal im Raum, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wurde, bestand aus unbehandeltem, offenporigem und rissigem Holz, welches nicht leicht zu reinigen und zu desinfizieren war. <i>Behebung: Das Wand-Regal ist in einen Zustand zu versetzen, dass es leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren ist.</i>	<b>Frist:</b> 28.03.2022
<b>Theke / Tresen Hygiene allg. (Betriebshygiene)</b> Der Getränkeköhltesen war teilweise beschädigt. <i>Behebung: Der Getränkeköhltesen ist instand zu setzen.</i>	<b>Frist:</b> 28.03.2022
<b>Theke / Tresen Hygiene allg. (Betriebshygiene)</b> Der Innenraum des Getränkeköhltesens war verunreinigt. <i>Behebung: Der Innenraum des Getränkeköhltesens ist zu reinigen.</i>	<b>Frist:</b> unverzüglich
<b>Theke / Tresen Hygiene allg. (Betriebshygiene)</b> Die Silikonfugen der Arbeitsfläche des Getränkeköhltesens waren beschädigt. <i>Behebung: Die Silikonfugen des Getränkeköhltesens sind instand zu setzen.</i>	<b>Frist:</b> 28.03.2022
<b>Theke / Tresen Hygiene allg. (Betriebshygiene)</b> Am Handwaschbecken / Doppelspüle fehlten Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Flüssigseife und Einmalpapierhandtücher in Spendern). <i>Behebung: Am Handwaschbecken sind Mittel zum Händewaschen (z. B. Flüssigseife im Spender) und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalpapierhandtücher im Spender) bereitzuhalten.</i>	<b>Frist:</b> unverzüglich
<b>Theke / Tresen Hygiene allg. (Betriebshygiene)</b> Die Armatur des Handwaschbeckens (Doppelspüle) war verunreinigt. <i>Behebung: Die Armatur ist zu reinigen.</i>	<b>Frist:</b> unverzüglich
<b>Theke / Tresen Hygiene allg. (Betriebshygiene)</b> Die Fußbodenfliesen waren teilweise beschädigt. <i>Behebung: Der Fußboden ist instand zu setzen.</i>	<b>Frist:</b> 28.03.2022
<b>Lagerraum / UG Hygiene allg. (Betriebshygiene)</b> Der Wandanstrich löste sich stellenweise ab. <i>Behebung: Die Wand ist instand zu setzen.</i>	<b>Frist:</b> 28.03.2022
<b>Lagerraum / UG Hygiene allg. (Betriebshygiene)</b> Das Türblatt war beschädigt. (Tür zum Bierkeller). <i>Behebung: Das Türblatt ist instand zu setzen.</i>	<b>Frist:</b> 28.03.2022



<b>Bierkeller / UG Hygiene allg. (Betriebshygiene)</b> Der Fußbodenabfluss war beschädigt. <i>Behebung: Der Fußbodenabfluss ist instand zu setzen.</i>	<b>Frist:</b> 28.03.2022
<b>Bierkeller / UG Hygiene allg. (Betriebshygiene)</b> Die Fußbodenfliesen am Bodenabfluss waren unterspült. <i>Behebung: Die Fußbodenfliesen am Bodenabfluss sind instand zu setzen.</i>	<b>Frist:</b> 28.03.2022
<b>Kühlraum - Gemüse / UG Hygiene allg. (Betriebshygiene)</b> Die Türdichtung war verunreinigt. <i>Behebung: Die Türdichtung ist zu reinigen.</i>	<b>Frist:</b> unverzüglich
<b>Kühlraum - Gemüse / UG Hygiene allg. (Betriebshygiene)</b> Mehrere Behälter, die zur Aufbewahrung von Lebensmitteln bereitgehalten wurden, waren beschädigt (Styroporkisten). <i>Behebung: Die Behälter sind zu entfernen.</i>	<b>Frist:</b> unverzüglich
<b>Kühlraum - Gemüse / UG Hygiene allg. (Betriebshygiene)</b> Das Thermometer war beschädigt. <i>Behebung: Das Thermometer ist instand zu setzen.</i>	<b>Frist:</b> unverzüglich
<b>Trockenlager / UG Hygiene allg. (Betriebshygiene)</b> Für die Beleuchtung fehlte eine Schutzabdeckung. <i>Behebung: An der Beleuchtung ist ein Schutzabdeckung anzubringen.</i>	<b>Frist:</b> 28.03.2022
<b>Trockenlager / UG Hygiene allg. (Betriebshygiene)</b> Das Regal im Raum, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wurde, bestand aus unbehandeltem, offenporigem und rissigem Holz, welches nicht leicht zu reinigen und zu desinfizieren war. <i>Behebung: Das Regal ist in einen Zustand zu versetzen, dass es leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren ist.</i>	<b>Frist:</b> 28.03.2022
<b>Lagerraum ggü. Trockenlager / UG Hygiene allg. (Betriebshygiene)</b> Die Ordnung und Struktur des Raums war mangelhaft. <i>Behebung: Die Ordnung und Struktur des Raums ist zu verbessern.</i>	<b>Frist:</b> unverzüglich
<b>Lagerraum ggü. Trockenlager / UG Hygiene allg. (Betriebshygiene)</b> Für die Beleuchtung fehlte eine Schutzabdeckung. <i>Behebung: An der Beleuchtung ist ein Schutzabdeckung anzubringen.</i>	<b>Frist:</b> 28.03.2022
<b>Anmerkungen:</b> Auf folgende Rechtsvorschriften wird hingewiesen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• VO (EG) 852/2004 (Lebensmittelhygieneverordnung)</li> <li>• LMHV (Lebensmittelhygieneverordnung / national)</li> <li>• VO (EU) 1169/2011 LMIV (Lebensmittelinformationsverordnung)</li> </ul> <p>Sämtliche Mängel wurden vor Ort besprochen.  Mit dem Inhaber wurde ein Telefongespräch über die vorgefundenen Mängel geführt.  Der Betrieb soll renoviert werden.</p> <p>Rechtsbehelfsbelehrung: Gegen diese Niederschrift der Betriebsprüfung können Sie innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe Widerspruch erheben. Der Widerspruch ist schriftlich oder zur Niederschrift beim Oberbürgermeister der Stadt Frankfurt am Main, Ordnungsamt, Abteilung Veterinärwesen (32.6), Kleyerstraße 86, 60326 Frankfurt am Main einzulegen.  Der Widerspruch kann auch durch De-Mail in der Sendevariante mit bestätigter sicherer Anmeldung (absenderbestätigte De-Mail) nach dem De-Mail Gesetz eingelegt werden. Zulässig ist auch eine E-Mail, die mit einer qualifizierten elektronischen Signatur versehen ist. Das Einlegen von Rechtsmitteln per einfacher E-Mail ist nicht zulässig.</p>	
<input checked="" type="checkbox"/> Lichtbilder wurden angefertigt <input type="checkbox"/> Proben wurden entnommen	<input checked="" type="checkbox"/> Merkblätter ausgehändigt: Der Datenschutzhinweis nach Art. 13 und 14 DSGVO wurden den betroffenen Personen ausgehändigt.

**Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):**

Die Erstaufbereitung dieses Kontrollberichtes 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 folgt.

**Ansprechpartner:**

Unterschrift nicht gefertigt

Unterschrift: \_\_\_\_\_

**Anwesendes Behördenpersonal:**

Unterschrift: \_\_\_\_\_

# Kontrollbericht

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



Stadt Frankfurt am Main - Der Oberbürgermeister -, Kleyerstr. 86,  
60326 Frankfurt am Main

"Diesseits" Café, Bar, Restaurant  
Konrad-Broßwitz-Str. 1  
60487 Frankfurt am Main

Kontrollierende Behörde:

Stadt Frankfurt am Main - Der Oberbürgermeister --  
Ordnungsamt - Abteilung 32.6 Veterinärwesen -  
Kleyerstr. 86  
60326 Frankfurt am Main  
Tel.:   
E-Mail:   
Fax: +49 (69) 212 47027

Datum: 15.02.2022

Uhrzeit: 11:54

**Kontrollart:** planmäßige Routinekontrolle  
**Betriebsarten:** Speisegaststätte

**Anwesende Personen:**

**Betriebsräume/-bereiche:**

Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Gesamtbetrieb, Küche, Vorbereitung, Theke / Tresen, Lagerraum / UG, Kühlraum / UG, Trockenlager / UG, Personaltoilette

**Kontrollpunkte:**

- |  |   |  |  |
|--|---|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Hygienemanagement    | <input type="checkbox"/> HACCP                    | <input checked="" type="checkbox"/> Reinigung/Desinfektion   | <input checked="" type="checkbox"/> Personalschulung |
| <input checked="" type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung | <input checked="" type="checkbox"/> Dokumentation | <input checked="" type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit       |  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Hygiene allg.        | <input type="checkbox"/> Zusammensetzung          | <input checked="" type="checkbox"/> Kennzeichnung/Aufmachung | <input checked="" type="checkbox"/> andere           |

**Bei der Kontrolle Ihres Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt:**

Es wurden folgende Mängel festgestellt:

<b>Betriebsstätte (allgemein) &gt; Dokumentation</b>	<b>Maßnahme: Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf), Verwarnung ohne Verwarnungsgeld (OWIG), schriftlich</b>	<b>Frist:</b>
Mängel bei der Dokumentation (Temperaturaufzeichnungen, Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten, Personalschulungen, Protokolle der Schädlingsbekämpfung etc.). <i>Behebung: Es sind Dokumente und Aufzeichnungen zu führen und zu erstellen, die nachweisen, dass ein funktionierendes Eigenkontrollsystem durchgeführt wird. Diese sind der Behörde auf Verlangen vorzulegen.</i>		unverzüglich

<b>Betriebsstätte (allgemein) andere Verstöße</b>	<b>Maßnahme: Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf), Verwarnung ohne Verwarnungsgeld (OWIG), schriftlich</b>	<b>Frist:</b>
Es wurden Personen beschäftigt, für die keine aktuelle Bescheinigungen des Gesundheitsamtes über die Durchführung der Infektionsschutz-Erstbelehrung bzw. die vor dem 01.01.2001 ausgestellten Gesundheitszeugnisse nicht im Betrieb einsehbar waren. <i>Behebung: Die gültigen Erstbelehrungsbescheinigungen sind der Überwachungsbehörde vorzulegen und zukünftig im Betrieb vorzuhalten. Beim Fehlen einer solchen müssen die Personen unverzüglich an einer Erstbelehrung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes teilnehmen.</i>		unverzüglich

<b>Gesamtbetrieb Hygiene allg. (Betriebshygiene)</b>	<b>Maßnahme: Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf), Verwarnung ohne Verwarnungsgeld (OWIG), schriftlich</b>	<b>Frist:</b>
Die Räume befanden sich insgesamt in keinem angemessenen baulichen Zustand. <i>Behebung: Die Räume sind instand zu setzen.</i>		28.03.2022

<b>Gesamtbetrieb Hygiene allg. (Betriebshygiene)</b>	<b>Maßnahme: Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf), Verwarnung ohne Verwarnungsgeld (OWIG), schriftlich</b>	<b>Frist:</b>
Die Räume befanden sich teilweise in keinem guten hygienischen Zustand. <i>Behebung: Die Räume sind in einen guten hygienischen Zustand zu versetzen.</i>		unverzüglich

**Anmerkungen:**

Gegen diese Niederschrift der Betriebsprüfung können Sie innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe Widerspruch erheben. Der Widerspruch ist schriftlich beim Oberbürgermeister der Stadt Frankfurt am Main, Ordnungsamt, Abteilung Veterinärwesen (32.6), Kleyerstraße 86, 60326 Frankfurt am Main, einzulegen.

Auf folgende Rechtsvorschriften wird hingewiesen:

- VO (EG) 852/2004  
(Lebensmittelhygieneverordnung)
- LMHV (Lebensmittelhygieneverordnung / national)
- VO (EU) 1169/2011 LMIV  
(Lebensmittelinformationsverordnung)

Sämtliche Mängel wurden vor Ort besprochen.

Mit dem Inhaber, \_\_\_\_\_ wurde ein Telefongespräch über die vorgefundenen Mängel geführt.

Der Betrieb soll renoviert werden.

Ein ausführlicher Prüfbericht wird nachgereicht.

Lichtbilder wurden angefertigt

Merkblätter ausgehändigt:

Der Datenschutzhinweis nach Art. 13 und 14 DSGVO wurden den betroffenen Personen ausgehändigt.

Proben wurden entnommen

**Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):**

Die Erstaufbereitung dieses Kontrollberichtes 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 folgt.

**Anwesendes Behördenpersonal:**

**Ansprechpartner**

Unterschrift nicht

Unterschrift: \_\_\_\_\_

Unterschrift: \_\_\_\_\_