

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:

Elzenheimer GbR
Metzger & Schlachtbet
Helmchenweg 5
65929 Frankfurt/M.
Tel. 069 - 31 30 15

Datum:

06.09.2022

Uhrzeit:

9¹⁵ - 13⁴⁵

Betriebsarten:

Kontrollart:

☒ Plankontrolle ☐ Schwerpunktkontrolle ☐ Verdachtskontrolle

☐ Nachkontrolle ☐ Sonstige

Wegstrecke
zur Nachkontrolle:

km

Zeitaufwand
einschl. Fahrtzeit:

Min.

Schwerpunkte:

besichtigte Betriebsräume /-bereiche: ☐ 1-Verkauf ☐ 2-Vorbereitung ☐ 3-Lager ☐ 4-Produktion ☐ 5-Spülbereich ☐ 6-Personal
☐ 7-Entsorgung ☐ 8-Tief-/Kühlung ☐ 9-Sonstige***

Kontroll-
punkte

A-Arbeitshygiene
E-Produktkontrolle

B-Bauhygiene
F-Rückverfolgbarkeit

C-Personalhygiene
G-Kennzeichnung

D-Eigenkontrollsystem
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	Maß- nahme	Frist bis
☐	☐			Kontrolle der zugelassenen Betriebsbereiche incl.	
☐	☐			Eigenkontrolle zusammen mit [redacted] von	
☐	☐			Regierungspräsidium Darmstadt. Keine Voran-	
☐	☐			schneidung der übrigen Betriebsbereiche.	
☐	☐			Die im zugelassenen Räumen und bei der Eigen-	
☐	☐			kontrolle festgestellten Mängel werden vom RP im	
☐	☐			Rahmen eines eigenen Prüfberichts übermittelt.	
☐	☐			Alle weiteren Mängel werden vom Bz. im Rahmen	
☐	☐			eines weiteren Prüfberichts per mail überreicht.	
☐	☐			Sämtliche Mängel werden mit [redacted]	
☐	☐			besprochen, die unverzüglich zu beheben sind.	
☐	☐			Mängel erläutert und deren unverzügliche	
☐	☐			Behebung mündlich angedeutet.	
☐	☐				
☐	☐				
☐	☐				

Maßnahmen

☐ 1-Mündliche Belehrung ☐ 2-Verwarnung ohne Verwarngeld ☐ 3-Verwarnung mit Verwarngeld ☐ 4-Bußgeld-verfahren ☐ 5-Ordnungs-verfügung ☐ 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):

Die umseitigen Hinweise 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.

Herr
Frau

Name:

Vorname:

Unterschrift

Begleitpersonal (Behörde)

Unterschrift

Dienststellung:

Folgesseite 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!

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

Metzgerei Elzenheimer GbR

Heimchenweg 5
65929 Frankfurt

Auskunft erteilt

Zimmer:

Telefon Durchwahl

Fax

(069) 212- [REDACTED]

(069) 212-47027

E-Mail

veterinaerwesen@stadt-frankfurt.de

Ihre Nachricht/Ihre Zeichen

Meine Zeichen

Datum

09.09.2022

Prüfbericht

Amtliche Lebensmittelhygieneüberwachung

hier: Metzgerei Elzenheimer GbR, Heimchenweg 5, 65929 Frankfurt
Betriebsbegehung vom 06.09.2022, 09:15 – 13:45 Uhr, durch [REDACTED] vom
Regierungspräsidium Darmstadt sowie den Uz.

Im Rahmen der o.g. Betriebsbegehung zusammen mit dem Regierungspräsidium (RP) Darmstadt wurden sämtlich zulassungsrelevanten Räumlichkeiten sowie Unterlagen der betrieblichen Eigenkontrolle überprüft. Die hierbei festgestellten Mängel werden vom RP im Rahmen eines eigenen Prüfberichtes aufgeführt und übermittelt. Nicht zulassungsrelevante Räumlichkeiten, welche nur im Rahmen der Einzelhandelstätigkeit incl. Catering vom Betrieb genutzt werden, wurden ebenfalls kurz überprüft, bzw. in Augenschein genommen. Hierbei wurden in bereits bekannten Räumen keine offenkundigen relevanten Mängel festgestellt. Allerdings wurde im Keller unterhalb der Wurstküche, der den Überwachungsbehörden bislang nur als Technikbereich bekannt war (Standort der Verdichteranlagen für das Kühlhaus), im hinteren Raumteil ein weiteres, bislang nicht bekanntes kleines Kühlhaus vorgefunden. Dieses Kühlhaus wurde zur Lagerung von Därmen für die Produktion sowie von Wurstwaren und unverpackten Fleisch für das Ladengeschäft genutzt. Im Kellervorraum waren Ochsenziemer zur Trocknung aufgehängt, die als Hundefutter im Einzelhandel verkauft werden sollen.

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.: 08.00–09.00 Uhr
und nach Vereinbarung

Im Kühlhaus sowie im vorgelagerten Keller wurden folgende Mängel festgestellt:

vorgelagerter Keller/Technikraum

1. Der gesamte Raum, der als Zuwegung zum Kühlhaus dient, war deutlich altverschmutzt und in einem schlechten Reinigungszustand.

Kühlhaus Keller

2. Der Anstrich, bzw. Putz der Decke löste sich stellenweise kleinteilig ab.
3. Die Wandverankerungen der Aufhängungen/Hakenbahn waren rostig.
4. Behälter mit Lebensmitteln wurden direkt auf dem Boden gelagert.
5. Ein Lakebecken war mit einem stark abgenutzten Holzdeckel verschlossen.
6. Das Verdampfergitter war verschmutzt.
7. Wandfliesen unterhalb des Verdampfers waren stark beschädigt, bzw. fehlten bereits in großen Teilen.
8. An der Beleuchtung (Glühbirne) fehlte ein geeigneter Splitterschutz.
9. Die Verfugung der Wandfliesen war an zahlreichen Stellen stark ausgewaschen.
10. Die Türdichtung war altverschmutzt.
11. Wandfliesen im Bereich um die Tür waren stark beschädigt.
12. Wand und Boden waren unzureichend gereinigt.

Fristen

Die beiden Räume sind unverzüglich einer ihrem Verwendungszweck angemessenen Grundreinigung zu unterziehen. Die im Prüfbericht genannten baulichen Mängel sind bis zum 15.10.2022 zu beheben. Soll das Kühlhaus ausschließlich als Ladenkühlhaus genutzt werden, muß es nicht in die bestehende EU-Zulassung eingebunden werden. Gemäß Maßgabe des RP-Darmstadt sind dann jedoch die zur Wurstproduktion verwendeten Därme zukünftig nur noch in zugelassenen Betriebsräumen zu lagern. Ferner ist darauf hinzuweisen, daß Metzgerei-Einzelhandelsbetrieben zwar die Abgabe von Futtermittel aus rohen tierischen Produkten an Endkunden gemäß VO (EG) 1069/2009 Art. 2 Satz 2 Buchstabe i) erlaubt ist, jedoch nicht die Abgabe verarbeiteter tierischer Produkte. Diese Tätigkeit löst gemäß o.g. Verordnung eine Zulassungspflicht als Herstellungsbetrieb für Futtermittel aus.

gez. [REDACTED] (amtlicher Tierarzt)