

Kontrollbericht

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

Kontrollierende Behörde:



Ordnungsamt
Veterinärwesen
Kleyerstraße 86
60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort:

NAGOYA SUSHI

Sushi & Nudel Bar

Leipzigerstr. 12 • 60487 Frankfurt am Main
Tel.: 069 / 71 67 39 49 • Fax: 069 / 71 67 39 59

Datum:

09/07/19

Uhrzeit:

Betriebsarten:

Kontrollart:

- Plankontrolle
 Schwerpunktkontrolle
 Verdachtskontrolle
 Nachkontrolle
 Sonstige

Anwesende Person

Name, Vorname:

Wegstrecke zur Nachkontrolle:

km

Zeitaufwand einschl. Fahrtzeit:

Min

Schwerpunkte:

1-Verkauf 2-Vorbereitung 3-Lager 4-Produktion 5-Spülbereich 6-Personal
 7-Entsorgung 8-Tief-Kühlung 9-Sonstige**

Kontrollpunkte:

A-Artenhygiene 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
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Hygienische und saubere Hände werden wiederholt	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Während der Kontrolle nicht im	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Ort mit ihm wurde ein Telefonat geführt	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	über die festgestellten Mängel geführt	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Hygienische Mängel sofort	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Saubere Mängel 15.08.2019	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	die saubere Bratpfanne des	20/07
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	erhalten Betriebes wird angeordnet	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	so wie der Betriebes festgestellt	

Maßnahmen

- 1-Mündliche Belehrung
 2-Verwarnung ohne Verwangeld
 3-Verwarnung mit Verwangeld
 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 Erstaufbereitung 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)

Registriert in BzV am

09. Juli 2019

Name:

Vorname:

Unterschrift

Unterschrift

Folgesseite vorhanden

Niederschrift über die Betriebsprüfung

Ausfertigung für die betroffene Person

Der Oberbürgermeister der Stadt Frankfurt am Main Ordnungsamt-Veterinärwesen 32.62.2 Kleyerstr. 86 60326 Frankfurt am Main Tel.: 069-212-47099 // Fax: 069-212-47027	Betrieb/Standort (Name, Anschrift): Nagoya Sushi Leipziger Str. 12 60487 Frankfurt am Main
Name und Wohnort des/der Verantwortlichen (ggf. Name der anwesenden Person):	Anwesende Person: [REDACTED] während der Kontrolle nicht anwesend)
Tag der Überprüfung: 09.07.2019	<input type="checkbox"/> bei Nachkontrolle:
Lebensmittelkontrolleur/in: Name Frau [REDACTED]	
Wegstrecke: Zeitaufwand einschl. Fahrtzeit:	

Kopie

Die heutige Überprüfung im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung / Fleischhygiene-Überwachung / Geflügelfleischhygieneüberwachung / führte zu folgendem Ergebnis:

<input type="checkbox"/> Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt.	
<input checked="" type="checkbox"/> Es wurden folgende Mängel festgestellt:	Frist zur Behebung der Mängel:
Hygienische Mängel Bauliche Mängel Sonstiges (5.1.-5.7.) Kennzeichnung	Sofort 15.08.2019 Sofort Sofort

Auf dem beigefügten Anhang sind die hygienischen und baulichen Mängel aufgeführt.

Es wurden schwerwiegende Mängel festgestellt, ein ausführlicher Bericht folgt.

Lichtbilder wurden angefertigt Checkliste ist beigefügt

Folgende Proben wurden entnommen:

Die bei der Überprüfung anwesende Person wurde belehrt, dass

- Nr. 1.-5.7. eine Anordnung zur Beseitigung der Beanstandung unter Fristsetzung ist,
- zu Nr. mit einer Ordnungsverfügung gerechnet werden muss,
- zu Nr. mit einem Ordnungswidrigkeitsverfahren gerechnet werden muss, insbesondere wenn die Beanstandungen nicht bis zum festgesetzten Termin beseitigt worden sind.
- Der/die Verantwortliche wurde darauf hingewiesen, dass er/sie zu Nr./Nrn. mit dem Erlass einer Ordnungsverfügung rechnen muss und er/sie sich gem. § 28 HVwVfG zu den Beanstandungen entweder sofort zur Niederschrift oder innerhalb einer Woche bei oben genannten Behörde äußern kann.

Ein Abdruck der Niederschrift über die Betriebsprüfung wurde mir ausgehändigt und erläutert. Den Datenschutzhinweis habe ich zur Kenntnis genommen. Mir ist mitgeteilt worden, dass Nachkontrollen kostenpflichtig sind.

Im Auftrag
 [REDACTED] Lebensmittelkontrolleurin
 (Name, Dienststellung und Unterschrift der Prüferin/des Prüfers)

Unterschrift oder der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person)

Datenschutzhinweis:

Die erhobenen Daten werden zum Zweck der Durchführung der Überwachung nach dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) / der Tierseuchenbekämpfung / des Tierschutz / der Tierkörperbeseitigung und der Tierarzneimittelüberwachung im Rahmen eines manuellen oder automatisierten Verfahrens gespeichert. Im Falle der Probenentnahme bzw. zur Erfüllung überregionaler Aufgaben werden diese Daten dem Landesbetrieb Hessisches Landeslabor, den Regierungspräsidien und dem HMUKLV (Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz) übermittelt. Die Löschung dieser Daten erfolgt, wenn ihre Kenntnis für die Wahrnehmung von Kontrollaufgaben im Sinne der oben angegebenen Sachgebiete nicht mehr erforderlich ist, spätestens aber nach 10 Jahren.

1. Küche**Hygienische Mängel**

- 1.1. Es war keine Struktur und Ordnung erkennbar (aufräumen).
- 1.2. Der Fensterrahmen war stark verunreinigt.
- 1.3. Die Fensterbank war stark verunreinigt.
- 1.4. Die Abdeckfolie löste sich von den Fensterscheiben.
- 1.5. Die Steckdosen waren stark verstaubt.
- 1.6. Die Wandflächen im Bereich der Abluftanlage waren stark verfettet und verunreinigt.
- 1.7. Die Abluftanlage war teilweise stark verfettet, auch die Leuchtröhre.
- 1.8. Die Fritteuse war mit Ablagerungen verunreinigt.
- 1.9. Der Kontaktgrill war stark mit verkrusteten Ablagerungen verunreinigt.
- 1.10. Der Unterbau der Einrichtung war stark verunreinigt, teilweise auch mit Mäusekot.
- 1.11. Der Boden war zum Teil stark verunreinigt, vor allem die Eckbereiche.
- 1.12. An den Wänden waren schmutzige Papiernotizen befestigt.
- 1.13. Stark beschädigte Kartonagen wurden im Arbeitsbereich aufbewahrt.
- 1.14. Die blaue Styroporkiste war verunreinigt.
- 1.15. Die Einrichtung war teilweise auf offenen Betonklötzen aufgestellt (Kühlschrank, Spülmaschine).
- 1.16. Die Reinigungsbesen wurden auf dem Boden aufbewahrt.
- 1.17. Die Spülmaschine war auf offenen Holzlatten abgestellt.
- 1.18. Die Spülmaschine war mit Klebeband fixiert, dieses löste sich ab.
- 1.19. Der Boden unter der Spülmaschine war stark verunreinigt.
- 1.20. Der Aufsatz der Spülbrause war stark verkalkt.
- 1.21. Der Unterbau der Doppelspüle war stark verunreinigt (auch mit Mäusekot, Gespinste).
- 1.22. Die Spülmaschine war stark verkalkt und mit einer rötlichen Ablagerung verunreinigt (Innenraum, Scharniere).
- 1.23. Die blauen Plastiktonnen waren stark beschädigt.
- 1.24. Der Feuerlöscher war stark verfettet.
- 1.25. Die Eingangstür war stark verunreinigt.

Bauliche Mängel

- 1.26. Der Wandbereich um das Abluftrohr der Abluftanlage war stark beschädigt.
- 1.27. An der Beleuchtung über der Doppelspüle fehlte die Abdeckung.
- 1.28. Die Stromkabel unter dem Boiler (Wand) waren nicht verschlossen (Kabelkanal oder Abdeckung erforderlich).
- 1.29. Die Oberfläche der Eingangstür war stark beschädigt.
- 1.30. Die Türzarge war stark beschädigt.
- 1.31. Die Decke war zum Teil beschädigt (offene Fugen).

2. Vorbereitung Sushi (Theke)**Hygienische Mängel**

- 2.1. Ein Putzeimer mit schmutzigem Wasser wurde auf dem Boden gelagert.
- 2.2. Es war keine Struktur und Ordnung vorhanden (aufräumen und entrümpeln).
- 2.3. Der Boden war zum Teil verunreinigt.
- 2.4. Am Handwaschbecken war kein heißes Wasser vorhanden. Zudem fehlten Einmalhandtücher und Handseife.
- 2.5. Die Abwasserrohre unter dem Handwaschbecken waren stark verunreinigt.
- 2.6. Die Armatur am Spülbecken war stark verkalkt.
- 2.7. Reinigungsmittel dürfen nicht in Bereichen gelagert werden, in denen mit Lebensmittel umgegangen wird.

Bauliche Mängel

- 2.8. Die Oberfläche der Theke war zum Teil stark beschädigt (Bereich Handwaschbecken).
- 2.9. Die Steckdosen über dem Handwaschbecken waren beschädigt und mit Klebeband fixiert.

3. Lager / Keller
Hygienische Mängel

- 3.1. Es war keine Struktur und Ordnung erkennbar (aufräumen und entrümpeln). Betriebsfremde Gegenstände sind zu entfernen (z.B. Liegestuhl).

Kennzeichnung

- 3.2. Auf den eingefrorenen Lachspackungen fehlte das Einfrierdatum.

4. Personaltoilette
Hygienische Mängel

- 4.1. Das Personal benutzt die Gästetoiletten. Eine Trennung der Personal- und Gästetoiletten ist dringend einzuhalten.
4.2. Am Handwaschbecken der Personaltoilette muss ein Warm-Wasser-Anschluss vorhanden sein sowie Einmalhandtücher und Handseife.

5. Sonstiges

- 5.1. Eine sofortige Schädlingsbekämpfung durch eine Fachfirma wird angeordnet. Das Protokoll ist der Behörde sofort zu übermitteln.
5.2. Eine sofortige Grundreinigung des gesamten Betriebes sowie der Betriebsgegenstände wird angeordnet.
5.3. Die Trennung vom Reinen und Unreinen Bereichen ist für die Sushi-Herstellung unbedingt einzuhalten. Sämtliche betriebsfremde Gegenstände im Sushi-Bereich / Theke sind dringend zu entfernen (z.B. Büromaterial).
5.4. Die Temperatur des Sushis auf dem Laufband wurde bei + 21 °C gemessen.
5.5. Die Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz konnten nicht vorgelegt werden.
5.6. Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe auf der Getränkekarte fehlten.
5.7. Auf die Einhaltung der VO (EG) 852/2004 wird hingewiesen (Lebensmittelhygiene-Verordnung).

Sämtliche Mängel wurden während der Kontrolle mit den anwesenden Mitarbeitern [REDACTED] besprochen.

Mit dem [REDACTED] wurde während der Kontrolle ein Telefongespräch über die wiederholt vorgefundenen Mängel geführt.

Fristen:

Hygienische Mängel: sofort
Sonstiges (5.1. – 5.7.): sofort
Bauliche Mängel: 15.08.2019

[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED] (Lebensmittelkontrollleurin)

(Lebensmittelkontrollleurin)