

# Kontrollbericht

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

Kontrollierende Behörde:

Betrieb/Standort:

**STADT FRANKFURT AM MAIN**

Ordnungsamt  
Veterinärwesen  
Kleyerstraße 86  
60326 Frankfurt am Main

**CHI CHI THAI**  
Borger Straße 10  
60316 Frankfurt am Main

Datum:

22.02.17

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-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
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	Hygienische Mängel	sofort
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	Bauliche Mängel	20.03.17
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	Es wird eine aufwändige kleine Schweißnaht an einer	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	Leuchte durch eine sachkundige Person	safort
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	ausgetauscht. Das Protokoll muss zur nächsten	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	Wartungsfahrt vorgelegt werden.	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	Es wird eine Grundreinigung aller Betriebs	7 sofort
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	räume angeordnet.	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	Abkennungen gemäß Infektionsschutzgesetz fehlen	safort
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	Neuerstellung Kleber fehlen	20.03.17
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		

Maßnahmen

- 1-Mündliche Befehlung   
  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 Erstausfertigung 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

Unterschrift

Folgeseite vorhanden

Ordnungsamt / NK - u.ä Montag 10.00 / 27.02.

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

Auskunft erteilt

Zimmer

Telefon Durchwahl

Fax

E-Mail

Ihre Nachricht/Ihre Zeichen

Meine Zeichen

Datum

22.02.2017

32.62.2

## Prüfbericht (Anhang)

### Amtliche Lebensmittelhygieneüberwachung

Betrieb: Chi Chi Tai, Berger Str. 10, 60316 Frankfurt

Betriebsbegehung: 22.02.2017

Anwesende:

Mitarbeiterin: [REDACTED]

Lebensmittelkontrolleur/in: [REDACTED]

Bei der Betriebsbegehung wurden folgende Mängel festgestellt:

#### 1. Verkauf/Theke:

- 1.1. Das Lüftungsgitter des Flaschenkühlers war verschmutzt und verstaubt.
- 1.2. Der Eimer (Kondenswasser) unter der Flaschenkühlers war innen verschmutzt.
- 1.3. An der Spülmaschine haftete Transportfolie (entfernen).
- 1.4. Die Spülmaschine war außen, innen und am Türrahmen verkalkt und stark verschmutzt (schimmelähnlich). Ebenso war der Spülkorb stark verschmutzt.

#### Bauliche Mängel:

- 1.5. Das Elektrokabel oberhalb des Lüftungsgitters war nicht ordnungsgemäß befestigt (Klebeband entfernen).

#### 2. Showküche:

- 2.1. Im Handwaschbecken lag Geschirr.
- 2.2. Der Fußboden war unter, hinter und neben den Einrichtungen sehr stark verschmutzt.
- 2.3. Die Wände hinter und unter den Einrichtungen waren stellenweise stark verschmutzt.

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

- 2.4. Die Laufschiene der Schiebetüren der Getränkekühlung waren verunreinigt.
- 2.5. Die Wasserschläuche, Wasserrohre und Leitungen unter den Einrichtungen waren stark verschmutzt.
- 2.6. Die Untergestelle/Unterbauten der Einrichtungen waren stellenweise verschmutzt.
- 2.7. Die Unterseite des Waschbeckens war stark verschmutzt.
- 2.8. Die Kühleinrichtungen waren innen verschmutzt, insbesondere die Türscharnieren.
- 2.9. Die Wokbrenner waren stellenweise stark angebrannt.
- 2.10. Die Bereiche unter den Wokbrenner waren innen verschmutzt.
- 2.11. Die äußere Haube der Entlüftung war verfettet und es bildeten sich Fettaugen an der Unterkante.
- 2.12. Die Silikonfugen an der Entlüftung waren schwarz und verfettet.
- 2.13. Der Auslaufhahn an der Entlüftung war stark verfettet.
- 2.14. Die Edelschränke waren innen teilweise verschmutzt.
- 2.15. Die Gasrohre waren verschmutzt und verfettet.
- 2.16. Die Wokpfannen waren von beiden Seiten teilweise stark verbrannt.
- 2.17. Unter den Einrichtungen lagen auf dem Fußboden Lebensmittel und Geschirr.
- 2.18. Die Treppe zur Vorbereitungsküche war verschmutzt.

**Bauliche Mängel:**

- 2.19. Die Silikonfugen an den Arbeitsflächen waren stellenweise schadhafte und verschmutzt.
- 2.20. In der Entlüftung fehlte ein Filterelement.
- 2.21. Die Silikonfugen im Kochbereich waren verschmutzt, verfettet und nicht leicht zu reinigen (glatt).
- 2.22. Die Fugen am Fußboden zur Wand waren stellenweise schadhafte und stark verschmutzt.
- 2.23. Der Sockel oberhalb der Treppe zur Vorbereitungsküche war schadhafte und verschmutzt.
- 2.24. Eine Wandfliese (rechts neben der Treppe) war schadhafte.

**3. Vorbereitungsküche:**

- 3.1. Der Fußboden war unter, hinter und neben den Einrichtungen stellenweise stark verschmutzt.
- 3.2. Die Wände hinter und unter den Einrichtungen waren stellenweise stark verschmutzt.
- 3.3. Ein verschmutzter Wischbezug für den Fußboden wurde neben dem gereinigten Geschirr aufbewahrt.
- 3.4. Die Edelstahlschränke waren von innen verschmutzt.
- 3.5. Die Eiswürfelmaschine war innen stark verkalkt und verschmutzt (rotschimmelähnlich).
- 3.6. Die Spülmittelbehälter für die Spülmaschine waren von außen stark verschmutzt.
- 3.7. Die Spülmaschine war innen und am Türrahmen stark verschmutzt und verschleimt.
- 3.8. Diverse Küchenkleingeräte waren verschmutzt, angerostet und nicht leicht zu reinigen (entfernen).
- 3.9. Die Reisbehälter waren von außen verunreinigt.
- 3.10. Das Schneidebrett war verschmutzt und wies tiefe Einschnitte auf.

**Bauliche Mängel:**

- 3.11. Diverse Fußbodenfliesen waren schadhafte (vor der Treppe, vor der hinteren Küchentür, Fußbodenablauf).

- 3.12. Diverse Wandfliesen waren schadhaft/gebrochen (rechts unten neben dem TK-Schrank, links unter den Edelstahlregal).
- 3.13. Die Silikonfugen am Fußboden zur Wand waren stellenweise schadhaft und stark verschmutzt.
- 3.14. Die hintere Küchentür war verschmutzt und der Anstrich schadhaft.

**4. Beide Küchenbereiche:**

- 4.1. Alle Reiskocher waren innen (Reisbehälter, Deckel) stellenweise verunreinigt.
- 4.2. An diversen Einrichtungen haftete Transportfolie (entfernen).

**5. Kühlhaus:**

- 5.1. Der Fußboden war stark verschmutzt.
- 5.2. Der Fußbodenablauf war innen verschmutzt.
- 5.3. Die Regale waren verschmutzt.
- 5.4. Auf dem Fußboden wurden Lebensmittel gelagert.
- 5.5. Vorraum Kühlhaus: Der Bereich unter dem Fasseinwurf war stark verschmutzt.

**6. Lager/Umkleide:**

- 6.1. Vor dem Lager und im Lager lag auf dem Fußboden Rattenkot.
- 6.2. Der Fußboden war verschmutzt.
- 6.3. Die Regale und Holzpaletten waren verschmutzt.
- 6.4. Es war keine ordnungsgemäße Lagerung vorhanden.
- 6.5. Die Lagerung von Lebensmitteln und der Umkleidebereich waren nicht räumlich getrennt.
- 6.6. Der Fußboden war mit Lebensmittel zugestellt.
- 6.7. Der Deckel der TK-Truhe war verschmutzt.

**Bauliche Mängel:**

- 6.8. Der Zugang zum Lager war nicht schädlingssicher (keine geschlossene Tür).

**7. Warenpflege:**

- 7.1. Geflügelfleisch und Rindfleisch wurde bei Raumtemperatur aufgetaut. Zukünftig müssen die Lebensmittel in der Kühlung aufgetaut werden.
- 7.2. Das geschnittene Geflügelfleisch hatte eine Temperatur von +15,9°C.
- 7.3. Die Eier standen neben den offenen Lebensmitteln (Fleisch).

**8. Schädlingsbekämpfung**

- 8.1. Keller/Lager: Der Zugang zum Lager war nicht schädlingssicher (Tür nicht komplett geschlossen).
- 8.2. Keller/Lager/Vorraum Kühlhaus: Der Fensterbereich war nicht schädlingssicher.
- 8.3. Küche: Diverse Löcher/Öffnungen an den Wänden waren vorhanden (schließen).

Die Mängel wurden aufgezeigt und eine kostenpflichtige Nachkontrolle wurde angekündigt.

**Fristsetzung der Mängel:**  
**Hygienische Mängel: sofort**  
**Bauliche Mängel: 20.03.17**

**Mit der Bitte um Kenntnisnahme**

**Im Auftrag**

---

---

