

Kontrollbericht

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

Kontrollierende Behörde:



Ordnungsamt
Veterinärwesen
Kleyerstraße 86
60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort:



ÖZ ANTEP
Sindlinger Barndt, 9
65931 Frankfurt Sindlingen
Tel.: 069 / 84 77 30 48

Datum:

01/19/19

Uhrzeit:

Betriebsart:

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-Tier-/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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Hygienische Mängel	2 Sofort
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Bauliche Mängel	2 02/01/20
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

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)

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.: 069-212-42490 // Fax: 069-212-47027

Betrieb/Standort (Name, Anschrift):

Öz Antep Kebaphaus
Sindlinger Bahnstr. 9
65931 Frankfurt am Main

Name und Wohnort des/der Verantwortlichen
(ggf. Name der anwesenden Person)



Tag der Überprüfung: 01.11.2019

bei Nachkontrolle:

Wegstrecke:

Zeitaufwand einschl. Fahrtzeit:

Lebensmittelkontrolleur:



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	Sofort
Bauliche Mängel	02.01.2020
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. 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./Nm. 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 grundsätzlich kostenpflichtig sind.



Im Auftrag



(Name, Dienststellung und Unterschrift der Prüferin/des Prüfers)

Unterschrift des oder der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person)

Datenschutzhinweis: Die oben erhobenen Daten werden zum Zweck der Durchführung des LMBG/ des Fleischhygienegesetz/ des Geflügelfleisch-hygienegesetz/ der Tierseuchenbekämpfung/ des Tierschutzes/ der Tierarzneimittelüberwachung/ im Rahmen eines Verfahrens gespeichert.// Im Falle der Probenentnahme bzw. zur Erfüllung überregionaler Aufgaben werden diese Daten dem Staat. Untersuchungsamt Hessen, den Regierungspräsidien und dem Hessischen Ministerium für Umwelt, ländlichen Raum und Verbraucherschutz übermittelt. Die Löschung dieser Daten erfolgt, wenn ihre Kenntnis für die Wahrnehmung von Überwachungsaufgaben im Sinne der oben angegebenen Sachgebiete nicht mehr erforderlich ist, spätestens aber nach 10 Jahren.

ORDNUNGSAMT

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

Öz Antep Kebaphaus
Sindlinger Bahnstr. 9
65931 Frankfurt am Main

vorab per E-Mail:
[REDACTED]

Auskunft erteilt
[REDACTED]

Zimmer
[REDACTED]

Telefon Durchwahl
(069) 212- [REDACTED]

Fax
(069) 212-47027

E-Mail
[REDACTED]

Ihre Nachricht/Ihre Zeichen

Meine Zeichen
32.62.2

Datum

01.11.2019

Prüfbericht

Amtliche Lebensmittelhygieneüberwachung

Betrieb: Öz Antep Kebaphaus, Sindlinger Bahnstr. 9, 65931 Frankfurt am Main

Betriebsbegehung: 01.11.2019

Anwesende Person: [REDACTED]

Lebensmittelkontrolleure: [REDACTED]

Bei der Betriebsbegehung wurden folgende Mängel festgestellt:

1. Showküche

- 1.1. Die Fettfangfilter der Entlüftungsanlage waren nicht vollständig eingesetzt.
- 1.2. Die offene Theke war stellenweise im Bereich der Fugen unrein. In unmittelbarem Kontakt lag geschnittener Eisbergsalat.
- 1.3. Die Zwischenbereiche der offenen Theke waren stellenweise verschmutzt.
- 1.4. Die Lampenanbringung der Leuchtstoffröhre in der offenen Theke waren mit Klebeband befestigt.
- 1.5. Die Mikrowelle war oberhalb verschmutzt (Lüfterschlitze).
- 1.6. Der Kontaktgrill für das Fladenbrot war stellenweise stark verschmutzt.
- 1.7. Das elektrische Messer für den Kebabfleischspieß war mit Schmutz verkrustet.
- 1.8. Das Öl der Fritteuse war zu heiß (IST: 180 °C, SOLL: ≤ 175°C).
- 1.9. Die Fugen am Handwaschbecken waren stellenweise mit schwarzem Belag verschmutzt.

Hausanschrift:

Kleyerstraße 86
60326 Frankfurt am Main
RMV-Haltestelle Ordnungsamt
ordnungsamt@stadt-frankfurt.de
www.ordnungsamt.frankfurt.de

Städtische Zentrale:

Tel.: 069 212-01
Fax: 069 212-44423
Behördenrufnummer:
115 (Allgemeine Auskunft)

Sprechzeiten:

Mo.: 08.00–13.00 Uhr
Mi.: 07.30–15.00 Uhr
Do.: 13.00–18.00 Uhr
Fr.: 07.30–12.00 Uhr

Nach Terminvereinbarung:

Mo.: 13:00 – 18:00 Uhr
Do.: 08:00 – 13:00 Uhr

Bauliche Mängel

- 1.10. Das Kühlaggregat der Unterbaukühlung war stellenweise sehr stark angerostet.
- 1.11. Im Unterbauschrank lagerte Fladenbrot in einem Kunststoffbehälter, diese war schadhaft.
- 1.12. Die Schubladen unter der Kasse waren stellenweise schadhaft und porös (es fehlte der Umleimer/Kantenschutz).

2. Küche

- 2.1. Am Handwaschbecken fehlte das Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen (Seife, Einmalhandtücher).
- 2.2. Teilweise waren die Kunststoffbehälter für Teiglinge von außen mit Schmutz verkrustet.
- 2.3. Bereitgehaltener Teig wurde in nicht lebensmittelechten Kunststofftüten gelagert.
- 2.4. Die schwarzen Isolierboxen für den Lieferservice waren innen nicht sauber und rochen unangenehm.
- 2.5. Der Teekochoer war von innen mit Kalk behaftet.

Bauliche Mängel:

- 2.6. Eine schwarze Isolierbox war schadhaft.
- 2.7. Es fehlte am Fenster der Insektenschutz.
- 2.8. Die Wand um das Fenster war stellenweise schadhaft (Umbauarbeiten).
- 2.9. Es fehlte an der Tür zum Innenhof der Insektenschutz.
- 2.10. Die Gitterroste des Kühlschranks waren vermehrt angerostet.
- 2.11. Über der Zugangstür zum Hof war ein Loch nach außen. Dieser Bereich war nicht schädlingssicher.

3. Innenhof – Produktionsküche (rechts)

- 3.1. Die Zugangstür war von innen verschmutzt, insbesondere der Türgriff.
- 3.2. Zum Zeitpunkt der Kontrolle standen Reinigungsgegenstände auf dem Boden. Diese sind gesondert aufzuhängen.
- 3.3. Diverse Fugen im Wand und Bodenbereich waren stark verschmutzt.
- 3.4. Die Fugen am Spülbeckenbereich waren verschmutzt.
- 3.5. Es fehlte am Fenster der Insektenschutz.
- 3.6. Es fehlte an der Tür zum Innenhof der Insektenschutz.
- 3.7. Die Steckdosen und Schalter waren Teilweise verschmutzt.
- 3.8. Die Messer an der Magnetleiste waren nicht sauber.
- 3.9. Der Wasserkocher war von innen mit Kalk behaftet.
- 3.10. Die Belüftung im oberen Wandbereich war stark verschmutzt.
- 3.11. Der Hängeschrank über der Messermagnetleiste war von innen verschmutzt.
- 3.12. Der Kühlschrank war außen an der Tür verschmutzt.
- 3.13. Zum Zeitpunkt der Kontrolle waren „Hamburgerbrötchen Sesam“ abgelaufen (MHD: 26.10.2019).
- 3.14. Die Teigknetmaschine war verschmutzt.
- 3.15. Die Eistruhe war außen und innen verschmutzt, insbesondere die Laufschiene und Schiebetüren.
- 3.16. Bei eingefrorenem Fleisch, eingefrorenen Fleischzubereitungen fehlte das Einfrierdatum. Es wird die Angabe „eingefroren am ...“ aufgedruckt, gefolgt von dem Datum des ersten Einfrierens.
- 3.17. Der Heizkörper und der Bereich darum waren verunreinigt.

- 3.18. Diverse Gewürze in Behältern waren nicht korrekt kenntlich gemacht. Es fehlte das Öffnungsdatum bzw. Umfülldatum. Empfehlung: Etikett ausschneiden und an den Behälter übertragen inklusive LOT/LOS-Nummer, Mindesthaltbarkeitsdatum und Öffnungsdatum zwecks Rückverfolgbarkeit.

Bauliche Mängel:

- 3.19. Die Tüorzarge war stellenweise sehr stark beschädigt.
3.20. Die Teigknetmaschine war stark angerostet.
3.21. Teilweise war der Farbanstrich der Wände und Decken verbraucht.
3.22. Die Fliesen waren vermehrt schadhaft.
3.23. Es fehlte ein Standfuß an einem Arbeitstisch. Dieser stand auf einem artfremden und porösen Gegenstand.
3.24. Die Gaskocher und deren Gestell waren teilweise angerostet.
3.25. Die Gitterroste und Halterungen im Kühlschrank waren stellenweise angerostet.
- 4. Innenhof - Lager**
- 4.1. Die Lagerstruktur war nicht erkennbar. Dieser Bereich muss aufgeräumt und entrümpelt werden.
4.2. Die Tiefkühltruhe war innen verschmutzt.
4.3. Der Fußboden war nicht sauber.
- 5. Personaltoilette**
- 5.1. Zum Zeitpunkt der Kontrolle war die Personaltoilette im Umbau. Die Personaltoilette darf nur für das Personal zugänglich gemacht werden.
- 6. Sonstiges**
- 6.1. Es wird eine sofortige Grundreinigung der Produktionsküche (Innenhof rechts) und im Lager und deren Gegenstände angeordnet.
6.2. Zum Zeitpunkt der Kontrolle konnten keine Belehrungen gemäß dem Infektionsschutzgesetz vorgelegt werden.
6.3. Zum Zeitpunkt der Kontrolle wurden Getränkeflaschen ohne deutsche Kennzeichnung zum Verkauf angeboten.

Die Mängel wurden vor Ort aufgezeigt und besprochen. Eine kostenpflichtige Nachkontrolle wurde angekündigt.

Fristsetzung der Mängel:

Hygienische Mängel: Sofort.

Bauliche Mängel: Bis zum 02. Januar 2020.

Mit der Bitte um Kenntnisnahme,

mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag


Lebensmittelkontrolleur