

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:

Schuch's Restaurant

30458 Frankfurt, Alt-Pranheim 11
Tel. 069-741005 Fax: 7652674

Datum:

01.02.18

Uhrzeit:

Betriebsarten:

Eingetragen in Balvi am 01.02.18

Kontrollart:

- Plankontrolle Schwerpunktkontrolle Verdachtskontrolle
 Nachkontrolle Sonstige

Anwesende Person

Name, Vorname:

Wegstrecke zur Nachkontrolle:

km

Zeitaufwand

einschl. Fahrtzeit:

Min.

Schwerpunkte:

- | | | | | | | |
|--------------------------------------|---|---|---|--|---|--|
| besichtigte Betriebsräume /-bereiche | <input checked="" type="checkbox"/> 1-Verkauf | <input checked="" type="checkbox"/> 2-Vorbereitung | <input checked="" type="checkbox"/> 3-Lager | <input checked="" type="checkbox"/> 4-Produktion | <input checked="" type="checkbox"/> 5-Spülbereich | <input checked="" type="checkbox"/> 6-Personal |
| | <input type="checkbox"/> 7-Entsorgung | <input checked="" type="checkbox"/> 8-Tief-/Kühlung | <input type="checkbox"/> 9-Sonstige*** | | | |

Kontrollpunkte

- | | | | |
|--|--|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> A-Arbeitshygiene | <input checked="" type="checkbox"/> B-Bauhygiene | <input checked="" type="checkbox"/> C-Personalhygiene | <input checked="" type="checkbox"/> D-Eigenkontrollsystem |
| <input checked="" type="checkbox"/> E-Produktkontrolle | <input checked="" type="checkbox"/> F-Rückverfolgbarkeit | <input checked="" type="checkbox"/> G-Kennzeichnung | <input type="checkbox"/> 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

1 Hygienische Mängel

Sfor

2 Bauliche Mängel

26.03.18

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.

Unterschrift

Name:

Name:

Unterschrift

- Urheberrechtlich geschützt -
Nachdruck, Nachahmung, Kopieren und
elektronische Speicherung verboten!

*** sonstige Bezeichnung im Textfeld angeben

** Nr. von "Maßnahme"

* Setzt sich zusammen aus: R = Nr. von "besichtigte Betriebsräume" und K = Buchstabe von

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

Schuch's Restaurant
Alt Praunheim 11
60488 Frankfurt am Main

Auskunft erteilt

Zimmer

Telefon Durchwahl
(069) [REDACTED]

Fax
(069) [REDACTED]

E-Mail
[REDACTED]

Ihre Nachricht/Ihre Zeichen

Meine Zeichen
[REDACTED]

Datum
01.02.2018

Prüfbericht

Amtliche Lebensmittelhygieneüberwachung

Betrieb: Schuch's Restaurant, Alt Praunheim 11, 60488 Frankfurt am Main

Betriebsbegehung: 01.02.2018

Anwesender: [REDACTED]

Lebensmittelkontrolleur/in: [REDACTED]

Bei der Betriebsbegehung wurden folgende Mängel festgestellt:

1. Hygienische Mängel Küche:

- 1.1. Der Tischdosenöffner und die Halterung waren verschmutzt.
- 1.2. Am Handwaschbecken fehlte das Mittel zum hygienischen Händetrocknen.
- 1.3. Unter dem Handwaschbecken wurden Konserven (Birnen) auf dem Fußboden gelagert.
- 1.4. Die Box in dem Das Brot gelagert wurde war nicht für Lebensmittel geeignet (Glas/Gabel Symbol).
- 1.5. Die Handbrause am Doppelspülbecken war verunreinigt.
- 1.6. An der Dosieranlage von Ecolab haftete Klebeband.
- 1.7. Die Haubenspülmaschine war von innen stellenweise stark verschmutzt.
- 1.8. Die Armatur am Doppelspülbecken war verschmutzt.
- 1.9. Das Abflussrohr unter dem Doppelspülbecken war von außen stellenweise verschmutzt.
- 1.10. In den Tiefkühltruhen waren teilweise die Lebensmittel nicht ordnungsgemäß abgedeckt.
- 1.11. Mehrere Arbeitswerkzeuge waren schadhaft (u.a. Schaumkelle, Spatel, Frittierkorb).
- 1.12. Die Halterungen der Lampen in der Entlüftungsanlage waren verfettet.
- 1.13. Mehrere Fußbodenabläufe waren von innen verschmutzt.
- 1.14. Das Litermaß vom Mehl war verschmutzt.
- 1.15. Das Speiseeis in der Gefriertruhe war nicht ordnungsgemäß abgedeckt.
- 1.16. Das Überlaufbecken (Eisportioniere) war von innen verschmutzt.
- 1.17. Im (kleinen) Kühlhaus wurden Lebensmittel auf dem Fußboden gelagert.
- 1.18. Im (kleinen) Kühlhaus war das Luftkühlergitter vom Kühlaggregat verunreinigt.

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

1.19. Ein grünes Schneidebrett war hatte tiefe dunkle Rillen.

Bauliche Mängel.

- 1.20. Am Spülbecken waren die Silikonfugen (Metallblende/ Fliesen) dunkel verfärbt.
- 1.21. Teilweise waren die Deckenplatten nicht ordnungsgemäß verschlossen.
- 1.22. Eine Deckenplatte war verfärbt (Wasserschaden?).
- 1.23. Der Farbanstrich der Kühlhaustür und der Türzarge war schadhafte.
- 1.24. Im (kleinen) Kühlhaus blätterte der Farbanstrich der Decke ab.

2. Hygienische Mängel Thekenbereich:

- 2.1. Am Handwaschbecken fehlte das Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen.
- 2.2. Das Siphon und die Armatur vom Handwaschbecken waren verschmutzt.
- 2.3. Die Eiskwürfelmaschine (ausgeschaltet) war von innen verschmutzt. Alle Gegenstände die sich in einem Hygienebereich befinden, müssen sauber sein.
- 2.4. Die Kaffeemaschine war am Auslauf verschmutzt.
- 2.5. Das Spülbecken hatte dunkle Ablagerungen.
- 2.6. Die Armatur vom Spülbecken war verschmutzt.
- 2.7. Der Rahmen der Gläserspülmaschine war verschmutzt.

3. Hygienische Mängel Untergeschoss:

- 3.1. Gemüse Kühlhaus: Das Luftkühlergitter vom Kühlaggregat verunreinigt.
- 3.2. Flur: Vor dem Eislabor wurde eine gelbe (Sicherheits-) Jake gelagert.
- 3.3. Flur: Vor dem Eislabor wurden verunreinigte Reinigungsgeräte auf dem Fußboden gelagert.
- 3.4. Eislabor: Im Eislabor wurde Hackfleisch verarbeitet.
- 3.5. Eislabor: Die Handbrause an dem Spülbecken war verschmutzt.
- 3.6. Eislabor: Der Bereich unter dem Spülbecken war verschmutzt.
- 3.7. Eislabor: Der Fußboden war stellenweise verschmutzt, insbesondere unter der Einrichtung.
- 3.8. Eislabor: unter der Einrichtung lagen zwei Straßenpflastersteine.
- 3.9. Lager/Waschraum: Diese Raumaufteilung ist zu optimieren. Es wurde in diesem Raum Lebensmittel gelagert (u.a. Gewürze, Tiefkühlschrank Eis, Salatschleuder) sowie Wäsche (u.a. Katzen/ Hundekörbchen, Küchentücher) und Wäsche gewaschen.
- 3.10. Lager/Waschraum: An einem Tisch haftete die Transportfolie.
- 3.11. Fasskühlhaus: Das Luftkühlergitter vom Kühlaggregat verunreinigt.
- 3.12. Fasskühlhaus: In diesem Bereich wurden artfremde Gegenstände gelagert (u.a. Werkzeug).

Bauliche Mängel:

- 3.13. Lager/Waschraum: Vom Fußbodenablauf war eine Abdeckung schadhafte.

4. Hygienische Mängel Personalbereiche:

- 4.1. In der Toilette wurde Frischhaltefolien und Handschuhe gelagert.
- 4.2. Personaltoilette: Die Armatur vom Handwaschbecken war verschmutzt.
- 4.3. Personaltoilette: Der Fußbodenablauf war von innen verschmutzt.
- 4.4. Im Flur/ Toilettenvorraum wurden Lebensmittel und Lebensmittelbedarfsgegenstände gelagert.
- 4.5. Alle Lebensmittel, Lebensmittelbedarfsgegenstände sowie Arbeitskleidung etc. sind ordnungsgemäß zu verschließen, da Tiere (Hund und Katze) durch diesen Flur laufen.

Bauliche Mängel:

- 4.6. Flur/ Personaltoilette: Es fehlte ein Toilettenvorraum.
- 4.7. Die Tür zur Küche war im unteren Bereich angerostet. Empfehlung: Blende anbringen.

5. Allgemein:

- 5.1. Im gesamten Betrieb wurden (Frottee-) Handtücher gefunden. Teilweise wurden Lebensmittel (u.a. geschälte Zwiebel, Tiefkühlkartoffelpuffer) mit diesen Handtüchern abgedeckt.
- 5.2. Sämtliche Klebebänder sind zu entfernen.
- 5.3. Der grüne Schrank der Leihwäsche war im unteren Bereich angerostet.

Die Mängel wurden vor Ort aufgezeigt und besprochen. Eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt. Ein Ordnungswidrigkeitsverfahren wurde eingeleitet.

Fristsetzung der Mängel:

Hygienische Mängel: sofort
Bauliche Mängel: 26.03.2018

Mit der Bitte um Kenntnisnahme

Im Auftrag

