

 **ORDNUNGSAMT**

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

HA.! - KA.?
Habsburgerallee 21
60385 Frankfurt

Auskunft erteilt

Zimmer

Telefon Durchwahl
(069) [REDACTED]

Fax
(069) [REDACTED]

E-Mail

[REDACTED]@stadt-frankfurt.de

Ihre Nachricht/Ihre Zeichen

Meine Zeichen

32.62.2

Datum

12.02.2020

Prüfbericht

Amtliche Lebensmittelhygieneüberwachung

Betrieb: HA.! – KA.?, Habsburgerallee 21, 60385 Frankfurt am Main

Betriebsbegehung: 11.02.2020

Bei der Betriebsprüfung anwesende Person: [REDACTED]

Lebensmittelkontrolleure: [REDACTED]

*Je Bericht werde
mir ausgehändigt
und akzeptiert!*

Bei der Betriebsbegehung wurden folgende Mängel festgestellt:

Hygienische Mängel

A Thekenbereich:

1. Die Wände, insbesondere hinter der Einrichtung, waren stark verschmutzt.
2. Der Fußboden, insbesondere unter der Holzauflage Fußboden, war sehr, sehr stark verschmutzt.
3. Die Holzauflage Fußboden, insbesondere die Zwischenräume war sehr, sehr stark verschmutzt.
4. Unter der Einrichtung hingen Gespinste.
5. Die Spülmaschine, insbesondere an den Rändern, war verunreinigt.

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

6. Die Spülkörbe waren unsauber.
7. Die Eiswürfelmaschine war von innen sehr stark verschmutzt.
8. Die Armatur am Spülbecken war unsauber.
9. Der Unterbau der Spüle war sehr, sehr stark verschmutzt.
10. Sämtliche Regale und Schränke waren verschmutzt.
11. Die Kühleinrichtungen waren von innen und außen sehr stark verschmutzt.
12. Die Spirituosen-Flaschenaufsatz auf diversen Getränkeflaschen waren sehr, sehr stark verschmutzt und dort bildete sich Schimmel.
13. Sämtliche Schließmechanismen und Scharniere der Kühleinrichtungen waren sehr, sehr stark verschmutzt.
14. Der Kaffeetassenwärmer war stark verschmutzt.
15. Die Tür zur Küche war verschmutzt.
16. Der Trichter in der Spüle war stark verfärbt.

B Küche:

1. Die Mikrowelle war von innen sehr stark verschmutzt.
2. Die Dichtungen der Kühleinrichtungen waren verschmutzt.
3. Sämtliche Schalter, Steckdosen, Kabel und Kabelschächte, Leitungen und Rohre waren sehr, sehr stark verschmutzt.
4. Die Wände, insbesondere hinter der Kochgruppe, waren sehr stark verschmutzt.
5. Der Heizkörper hinter der Kochgruppe war sehr, sehr stark verschmutzt.
6. Die komplette Einrichtung war stark verschmutzt.
7. Der Fußboden, insbesondere unter der Einrichtung, in den Zwischenräumen und Ecken, war sehr, sehr stark verschmutzt.
8. Sämtliche Schneidbretter waren dunkel verfärbt und wiesen tiefe Rillen auf.
9. Sämtliche Regale waren verschmutzt.
10. Um Schrank, unter der Einrichtung und in den Ecken hingen Gespinste.
11. Sämtliche Klebstreifen, insbesondere an den Schubladen im Tiefkühltruhe, sind zu entfernen.
12. Lebensmittel wurden unbedeckt tiefgefroren (Gefahr: Frostbrand).
13. Die Küche ist zu entrümpeln und betriebsfremde Gegenstände sind zu entfernen.
14. Die Aufschnittmaschine war sehr stark verschmutzt.
15. Der kleine Tiefkühlschrank mit den Spirituosengläsern war von innen stark verschmutzt.
16. Der große Kühlschrank war von innen sehr stark verschmutzt.
17. Die Fritteuse war verschmutzt.
18. Unter den stark angerosteten Regalgittern standen unbedeckte Lebensmittel (Peperoni) während Rostpartikel abfielen.
19. Die Abzugshaube war stellenweise stark verfettet.
20. Der Tür- und Fensterrahmen war verschmutzt.
21. Der Schließmechanismus am kleinen Fenster über der Tür zum Hof war verschmutzt.
22. Die „Hängekörbe“ waren sehr stark verschmutzt.

C Keller:

1. Der Fußboden war verschmutzt.
2. An der Decke hingen Gespinste.
3. Auf gefrorenen Lebensmittel fehlte das Einfrierdatum.

D Getränkekühlhaus:

1. Der Fußboden war stark verschmutzt.
2. Die Decke war stellenweise verschmutzt und es bildete sich Schimmel.
3. Die Tür war von innen und außen stark verschmutzt.
4. Der Kondenswasserschlauch des Verdampfers ist in den Bodenablauf zu führen.
5. Der Verdampfer, insbesondere das Gitter, war verschmutzt.
6. Der Bereich hinter dem Verdampfer war verschmutzt.
7. Sämtliche Schläuche waren verunreinigt.
8. Die Armaturentafel der Schankanlage war verschmutzt und es bildete sich stellenweise Schimmel.

Bauliche Mängel:

E Thekenbereich:

1. Von den Körben in der Getränkekühlung blätterte die Kunststoffummantelung ab und es bildeten sich rostige Stellen.
2. Der Farbanstrich an der Tür zur Küche blätterte stellenweise ab.

F Küche:

1. Teilweise waren die Fugen zwischen Fußbodenfliesen ausgeschwemmt.
2. Diverse Fußbodenfliesen waren schadhafte.
3. Die Wände waren an mehreren Stellen schadhafte bzw. nicht geschlossen, glatt und leicht zu reinigen.
4. An den Seiten der Arbeitsbretter fehlte stellenweise der Umleimer/Kantenschutz.
5. Der Farbanstrich an Decke und Wänden war verbraucht.
6. Der Farbanstrich am Türrahmen zum Thekenbereich blätterte stellenweise ab.

F Allgemein:

1. Es wird eine sofortige Grundreinigung sowie Desinfektion der gesamten Betriebsstätte, der kompletten Einrichtung sowie sämtlicher Gegenstände angeordnet.
2. Das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln wurde untersagt.

Die Mängel wurden vor Ort aufgezeigt und besprochen.

Eine kostenpflichtige Nachkontrolle wurde angekündigt.

Fristsetzung:

- Hygienische Mängel: Sofort
- Bauliche Mängel: 31.03.2020

Mit der Bitte um Kenntnisnahme,

mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag

Lebensmittelkontrolleur 