



≡ ORDNUNGSAMT

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

W & K Gaststätten und Hotel GbR  
Frankfurter Hof Seppche  
Alt-Schwanheim 8  
60529 Frankfurt am Main

vorab per Telefax:  
[REDACTED]

Auskunft erteilt [REDACTED] Zimmer [REDACTED]

Telefon Durchwahl (069) [REDACTED] Fax (069) 212-47027

E-Mail [REDACTED]

Ihre Nachricht/Ihre Zeichen [REDACTED] Meine Zeichen 32.62.2

Datum  
24.01.2020

## Prüfbericht

### Amtliche Lebensmittelhygieneüberwachung

Betrieb: Frankfurter Hof Seppche, Alt-Schwanheim 8, 60529 Frankfurt am Main

Betriebsbegehung: 23.01.2020

Anwesende Personen: [REDACTED]

Lebensmittelkontrolleure: [REDACTED]

Bei der Betriebsbegehung wurden folgende Mängel festgestellt:

#### 1. Küche

- 1.1. Der Fettauslaufhahn der Entlüftungsanlage war verschmutzt.
- 1.2. Die Lampenhalterungen in der Entlüftungsanlage waren verfettet.
- 1.3. Der Fußboden war hinter und unter den Einrichtungen stark verschmutzt.
- 1.4. Die Starkstromsteckdosen waren verunreinigt.
- 1.5. Die Wände waren stellenweise verschmutzt.
- 1.6. Der Verschlussstopfen des Plattengrills war stark verschmutzt.
- 1.7. Die Heizstäbe der Fritteusen waren nicht sauber.
- 1.8. Zwei Rapsölkanister standen direkt auf dem Boden.
- 1.9. Die Mikrowelle war innen verschmutzt.
- 1.10. Die Haubenspülmaschine war innen verunreinigt.
- 1.11. Die Wasserhahnbrause der Doppelpüle war 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

- 1.12. Die Abflussrohre der Doppelspüle und des Handwaschbeckens waren von außen verschmutzt.
- 1.13. Die Unterbauschränke waren verunreinigt.
- 1.14. Die Wandfliesen waren stellenweise verschmutzt.
- 1.15. Sämtliche Aufbewahrungsbehälter sind nicht für die Lebensmittel geeignet.
- 1.16. Die zwei Dreifachsteckdosen (schwarz & weiß) waren nicht sauber.
- 1.17. Der Siphon unter der Doppelspüle war nicht sauber.
- 1.18. Das Handwaschbecken war zugestellt.

#### **Bauliche Mängel**

- 1.19. Ein Abfalleimer war beschädigt.
- 1.20. Der Verschlussstopfen des Plattengrills war beschädigt/nicht leicht zu reinigen.
- 1.21. Die Kabelkanäle über der Kippbratpfanne waren nicht fachgerecht verschlossen.
- 1.22. Die Riffelbleche waren nicht sachgerecht an den Wänden befestigt. Empfehlung: Abschlussfuge mit Silikon abdichten!
- 1.23. Die Wand hinter der Haubenspülmaschine war nicht leicht zu reinigen.
- 1.24. Der Einmalhandtuchspender war am Doppelspülbecken montiert. Dieser muss am Handwaschbeckenbereich befestigt werden (nicht praxisgerecht)!
- 1.25. Die Türzargen waren stellenweise nicht leicht zu reinigen.

### **2. Vorbereitungsbereich/Kühlhaus**

- 2.1. Die Starkstromsteckdose war verfettet.
- 2.2. Der Tischdosenöffner mit Halterung war verschmutzt.
- 2.3. Die Saladetten waren verunreinigt, insbesondere die Scharniere der Schiebeklappen.
- 2.4. Die Mikrowelle war innen verschmutzt.
- 2.5. Der Kunststoffbehälter mit Wasser der zwei Eisportionier war verunreinigt.
- 2.6. Kühlhaus: Sämtliche Aufbewahrungsbehälter sind nicht für die Lebensmittel geeignet.
- 2.7. An den Gewürzbehältern fehlte ein Umfüll- bzw. Öffnungsdatum und ein Mindesthaltbarkeitsdatum „MHD“.
- 2.8. Kühlhaus: Abgelaufene Lebensmittel - drei Packungen „Camembert ja!“ je 125g mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum 16.01.2020.
- 2.9. Für die Mitarbeiter der Küche ist eine Getränkestation einzurichten. Zum Zeitpunkt der Kontrolle wurde eine geöffnete Getränkedose „Red Bull“ in der Saladette aufbewahrt.
- 2.10. Der Toaster war innen nicht sauber.

#### **Bauliche Mängel**

- 2.11. Das Holztablett für die Beilagen Salate war beschädigt.
- 2.12. Die Scharniere der Saladettentüren waren angerostet.
- 2.13. Der Hackstock war stark abgenutzt.

### **3. Theke**

- 3.1. Eine Jacke hing im Hygienebereich.
- 3.2. Der Kaffeevollautomat war verunreinigt, insbesondere der Kaffeeauslauf.
- 3.3. Der Bar-Butler mit 5-fach Flaschenspanner war nicht sauber und in diesem Bereich wurde Fruchtliegenbefall festgestellt.
- 3.4. Die Gläserpülmaschine war verschmutzt, insbesondere an den Rändern.
- 3.5. Die Armatur der Spüle war verkalkt/verunreinigt.
- 3.6. Der Deckenventilator war stark verstaubt.

#### **Baulicher Mangel**

- 3.7. Die Türzarge zum Thekenbereich war stellenweise nicht leicht zu reinigen.

#### **4. Servicebereich**

- 4.1. Die Kühleinrichtungen waren innen verunreinigt.
- 4.2. Das Kühlaggregat der Kühleinrichtung war nicht sauber.

##### **Bauliche Mängel**

- 4.3. Die Kühleinrichtungen waren innen teilweise nicht leicht zu reinigen (offenporiges Holz).
- 4.4. Die Kühlschubladen waren innen stellenweise angerostet.

#### **5. Kellerbereich – Trockenlager/Getränkelager – Bierkühlung/Lager**

- 5.1. Kellerbereich: Die Spinnweben im Decken- und Wandbereich sind zu entfernen.
- 5.2. Die Lebensmittel (u.a. Tafellessig, Frittier-Gold) standen direkt auf dem Boden.
- 5.3. Lager: Die Betriebsgegenstände standen teilweise auf dem Boden.

##### **Bauliche Mängel**

- 5.4. Trockenlager: Die Regalflächen waren stellenweise angerostet.
- 5.5. Bierkühlung/Lager: Die Wände waren stellenweise nicht leicht zu reinigen, insbesondere über dem Paniermehl und den Frischei Spätzle.

#### **6. Vorbereitung/Flurbereich**

- 6.1. Am Handwaschbecken lief kein warmes Wasser.
- 6.2. Am Handwaschbecken fehlte das Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen.
- 6.3. Der Fleischwolf war stark verschmutzt.
- 6.4. Die Aufschnittmaschine war sehr stark verschmutzt.
- 6.5. Flurbereich: Die Ablaufrinnen (Fußboden) waren stark verschmutzt.
- 6.6. Flurbereich: Die Spinnenweben im Deckenbereich sind zu entfernen.

##### **Bauliche Mängel**

- 6.7. Flurbereich: Eine Wand, links über dem Vorbereitungsbereich, war nicht leicht zu reinigen.
- 6.8. Die Halterungen mit Rollen vom mobilen Unterbau der Aufschnittmaschine waren stark angerostet.

#### **7. Tief- und Kühlhäuser**

- 7.1. Die Luftkühlergitter der Verdampfer waren verstaubt/verunreinigt.
- 7.2. Sämtliche Behälter sind nicht für die Lebensmittel geeignet.
- 7.3. Sämtliche Lebensmittel standen auf dem Boden.
- 7.4. Der Eingangsbereich zum Tiefkühlhaus ist aufzuräumen und stellenweise war dieser nicht sauber.
- 7.5. Tiefkühlhaus: Der Boden war nicht sauber.

##### **Baulicher Mangel**

- 7.6. Das Luftkühlergitter des Verdampfers im Tiefkühlhaus war angerostet.

#### **8. Entsorgungsbereich**

- 8.1. Der Fußboden war verschmutzt.
- 8.2. In diesem Bereich wurde ein unangenehmer Geruch wahrgenommen. Empfehlung: Reinigungsintervall verkürzen!
- 8.3. Die Altfetttonne war nicht geschlossen. Es fehlte der Deckel (Gerüche, Problematik Schädlinge).

- 8.4. Die Reinigungsgegenstände standen teilweise direkt auf dem Boden.
- 8.5. Für die gereinigten Reinigungstücher ist dies kein optimaler Lagerort.

**9. Sonstiges**

- 9.1. Es wird eine sofortige Grundreinigung aller Betriebsräume und Gegenstände angeordnet.

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

Fristsetzung der Mängel:

Hygienische Mängel: Sofort.

Bauliche Mängel: Bis zum 25. März 2020.

Mit der Bitte um Kenntnisnahme,

mit freundlichen Grüßen  
Im Auftrag

