

Kontrollbericht

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

Eingetragen in Balvi am

02/02/18

Kontrollierende Behörde:



Ordnungsamt
Veterinärwesen
Kleyerstraße 86
60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort:

Mensa - Casino
(Kasino-Anbau)
Theodor-Weber-Platz 2
60323 Frankfurt a.M.

Datum:

01/02/18

Uhrzeit:

[Redacted]

Kontrollart:

- Plankontrolle
- Schwerpunktkontrolle
- Verdachtskontrolle
- Nachkontrolle
- Sonstige: **Beschwerde**

Anwesende Person:

Name, Vorname:

[Redacted]

Wegstrecke zur Nachkontrolle:

km

Zeitaufwand einschl. Fahrtzeit:

Min.

Schwerpunkte:

- | | | | | | |
|--|---|---|--|---|--|
| <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 checked="" 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	<input checked="" type="checkbox"/> Es wurden folgende Mängel festgestellt	Maßnahme**	Frst bis
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		
		Kontrolle erfolgte aufgrund einer Beschwerde.			
		Beschwerdeführer berichtete, dass er des öfteren nach dem Verzehr in der Mensa „Kasino-Anbau“ eine U4-Vergiftung erlitten habe. Aktuell wieder nach neuem Besuch am 30.01.18.			
		Er hat das Schweineschmel, Wiener „Art“ mit Rahmsauce und Reis gegessen. Nach ca 1 Stunde nach Verzehr hat er sich mehrfach übergeben mit Durchfall.			

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)

[Redacted]

Name: [Redacted]

Unterschrift: [Redacted]

Unberrechtlich geschlitz-, Nachdruck, Nachahmung, Kopieren, und elektronische Speicherung verboten

001/145/0301/88 W. Kohlhammer GmbH (13020) Deutscher Gemeindeverlag GmbH www.kohlhammer.de Bestell-Fax: 0711 7863-8400 E-Mail: ogv@kohlhammer.de

** Nr. von "Maßnahme" * Setzt sich zusammen aus: R = Nr. von "besichtigte Betriebsräume" und K = Buchstabe von *** sonstige Bezeichnung im Textfeld angeben

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:

Mense-Kasino
(Kasino-Access)
Theodor-W. Park 2
60323 Frankfurt

Datum:

01/02/18

Uhrzeit:

Betriebsarten:

Kontrollart:

- Plankontrolle
- Schwerpunktkontrolle
- Verdachtskontrolle
- Nachkontrolle
- Sonstige: **Beschwerde**

Anwesende Person:

Name, Vorname:

Wegstrecke zur Nachkontrolle:

Km

Zeitaufwand einschl. Fahrtzeit:

Min.

Schwerpunkte:

- beachtete Betriebsräume/-bereiche:
 - 1-Verkauf
 - 2-Vorbereitung
 - 3-Lager
 - 4-Produktion
 - 5-Spülbereich
 - 6-Personal
 - 7-Einrichtung
 - 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 Aufgaben erteilt:

R K* Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt Es wurden folgende Mängel festgestellt Maßnahme Frist bis

- laut Anzeige von [redacted] wurde am 30/01/18 ca 700 Edsel verbaut.
- Die vorhandene Rücktrittsprüfung (Reis, Schwerebeschickter Rohmase) wurde als Verdachtsprobe entnommen.
- Nr. 1105 000 618
- Gefühlslose hygienische und saubere Hände wurden wobei Mängel als Prüfsekret wird [redacted] zu ändern.

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:

Unterschrift

Unterschrift

Folgeseite vorhanden

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

W. Kohlhammer GmbH (13020) Deutscher Gemeindevetrag GmbH www.kohlhammer.de Bestell-Fax: 0711 7863-8400 E-Mail: dg@kohlhammer.de

*** sonstige Bezeichnungen im Textfeld angeben

** Nr. von "Maßnahme"

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

Die Kontrolle erfolgte aufgrund einer Verbraucherbeschwerde.
Der Beschwerdeführer berichtete, dass er schon des Öfteren nach dem Verzehr in der Mensa Casino-Anbau am Campus Westend eine Lebensmittelvergiftung erlitten hat. Aktuell von dem Verzehr am 30.01.18. Er hatte das Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Rahmsoße und Reis gegessen. Ca. eine Stunde nach dem Verzehr musste er sich mehrfach übergeben mit Durchfall.

1. Küche

Hygienische Mängel

- 1.1. Die großen Rührpaddel waren zum Teil schadhaf und verfärbt. Kleine Materialteilchen lösten sich ab.

Bauliche Mängel

- 1.2. Kleinere Fließenschäden wurden im Bodenbereich vorgefunden.

2. Spülküche / Mensa Casino

Hygienische Mängel

- 2.1. Am Geschirr-Einlauf der linken Spülmaschine war die Plastikverkleidung stark verfärbt.
- 2.2. Die Spülkörbe waren zum Teil verbraucht (keine glatte Oberfläche).

3. Gewürzlager

Hygienische Mängel

- 3.1. Die Decke im Bereich der Lüftung war stark verstaubt.

Bauliche Mängel

- 3.2. Im Wandbereich rechts neben dem Eingang wurden Schäden am Verputz festgestellt.

4. Fleischkühlhaus

Hygienische Mängel

- 4.1. Der vordere Transportwagen war zum Teil korrodiert und unsauber.

5. Kühlhaus / Beilagen

Hygienische Mängel

- 5.1. Das gelb-schwarze Klebeband an der Verkleidung des Verdampfers war beschädigt und löste sich ab.

6. Kühlzelle Event

Hygienische Mängel

- 6.1. Eine offenporige Holzpalette wurde als Ablagefläche benutzt.

7. Küche / Casino-Anbau

Hygienische Mängel

- 7.1. Die Räder/Rollen der Servicewagen waren zum Teil korrodiert.

Bauliche Mängel

- 7.2. Der Bodensockel war stellenweise beschädigt, der Belag löste sich ab.

Kontrolle am 01.02.18/Mensa Casino/Anbau Casino, Theodor-W.-Adorno-Platz 2 / 60487 Frankfurt a. M.

8. Ausgabe Casino-Anbau
Hygienische Mängel

8.1. Front-Cooking: Die Tellerwagen waren teilweise innen unsauber.

9. Alfredo-Bar
Hygienische Mängel

9.1. Im Kühlwürfel (Kuchen und Torten) war der Bereich unter dem Lüftungsgitter unsauber.

Die vorgefundenen Mängel wurden [REDACTED] während der Kontrolle aufgezeigt und besprochen.
Eine zeitnahe Behebung der Mängel wurde durch [REDACTED] und [REDACTED] zugesichert.

Fristen:

Hygienische Mängel: sofort

Bauliche Mängel: 01.03.2018

