

Kontrollbericht

der amtl. Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39 **DB** LMBG

Kontrollierende Behörde:



Ordnungsamt
Veterinärwesen
Kleyerstraße 86
60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort

DB Gastronomie GmbH
Betriebsrestaurant
Stephensonstraße
Stephensonstraße 1
60326 Frankfurt am Main
Tel.: 069 265-7450; Fax 069 265-28628
email: casino.dhm@deutschebahn.com

Datum:

28.06.18

Uhrzeit:

Betriebsarten:

Kontrollart:

- Plankontrolle Schwerpunktkontrolle Verdachtskontrolle
 Nachkontrolle Sonstige

Anwesende Person

Name, Vorname

Wegstrecke zur Nachkontrolle:

km

Zeitaufwand einschl. Fahrtzeit:

Min.

Schwerpunkte:

- besichtigte Betriebsräume /-bereiche: 1-Verkauf 2-Vorbereitung 3-Lager 4-Produktion 5-Spülbereich 6-Personal
 7-Entsorgung 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 Auflagen erteilt:

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

- Die Kontrolle erfolgte aufgrund einer Beschwerde.
- Beschwerden. Angeklagt bestehen erhebliche hygienische
- Mängel und angeklagt werden kühlpflichtige Lebens-
- mittel nicht getüchtelt. Die Beschwerde traf nicht zu
- Hygienische Mängel: sofort
- Beschädigte Mängel: 03.09.18
- In den Betriebsräumen konnte ein Befall von
- Mäusen festgestellt werden. Eine Ursachenermittlung sofort
- muss umgehend erfolgen
- Die letzte Schädlingsbekämpfung erfolgte am
- 25.06.18 (Reinhold 4111)
-
-
-
-

Maßnahmen

- 1-Mündliche Belehrung 2-Verwarnung ohne Verwargeld 3-Verwarnung mit Verwargeld 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 Erstaufbereitung 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: [Redacted] Vorname: [Redacted] Dienststellung: [Redacted]
Unterschrift: [Redacted] Unterschrift: [Redacted]

Folgesseite vorhanden

- 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

DB Gastronomie GmbH
Betriebsrestaurant Stephensonstraße
Stephensonstraße 1
60326 Frankfurt

Auskunft erteilt

Zimmer

Telefon Durchwahl

Fax

(069) 212-
E-Mail

(069) 212-47027

E-Mail

@stadt-frankfurt.de

Ihre Nachricht/Ihre Zeichen

Meine Zeichen

32.62.2

Datum

28.05.2018

Prüfbericht (Anhang)

Amtliche Lebensmittelhygieneüberwachung

Betrieb: DB Betriebsrestaurant, Stephensonstr. 1, 60326 Frankfurt

Betriebsbegehung (**Plankontrolle**): 28.06.2018

Anwesende:

Stellvertretender Betriebsleiter:

Küchenleiter:

Lebensmittelkontrolleur/In:

Bei der Betriebsbegehung wurden folgende Mängel festgestellt:

1. Wareneingang/Lagerbereiche:

- 1.1. Die Fußbodenabläufe waren teilweise von innen verunreinigt (regelmäßige Reinigung erforderlich).
- 1.2. Diverse Deckenlüfter waren verunreinigt.

Bauliche Mängel

- 1.3. Bereich hinter dem Kühlhaus: Die Decke war nicht vollständig geschlossen.
 - 1.4. Lager 4 - UG 25: Der obere Bereich des hinteren Fensters war nicht ordnungsgemäß geschlossen.
 - 1.5. Tür neben Aufzug: Der Spalt zwischen Fußboden und unterer Türkante war nicht ausreichend vor dem Eindringen von Schädlingen geschützt (Türkamm anbringen).
- #### 2. Umkleideräumen:
- 2.1. Umkleide Damen - UG 55: Der Anstrich der Decke war um die Deckenlüfter 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

Bauliche Mängel

- 2.2. Umkleide Herren – UG 33: Die Silikonfuge am Handwaschbecken war schadhaft.
- 2.3. Umkleide Herren – UG 33: Das Schuhregal war angerostet.

3. Vorbereitung / Produktion:

- 3.1. Backvorbereitung: Am Handwaschbecken fehlte ein Abwurfbehälter für die Einmalhandtücher.
- 3.2. Küche: An diversen Stellen war der Fußboden verschmutzt und mit dunklen Belägen behaftet. Unter der Kippkesselgruppe war der Fußboden teilweise schwarz (schimmelähnlich) verschmutzt und im Bereich der Konvektomaten war der Fußboden stellenweise stark verkalkt.
Es wird eine Grundreinigung des Fußbodens angeordnet.
- 3.3. In der Entlüftung fehlten zwei Filterelemente.
- 3.4. Bereich Konvektomaten: Der Rahmen der Entlüftung und die oberen Wänden waren verschmutzt.
- 3.5. Aufzug: Die Laufschiene der Aufzugtüren waren verschmutzt.
- 3.6. Die Konvektomaten waren im unteren Türbereich und unteren Blechwagen verschmutzt, verkalkt und mit Reinigungsmittelresten behaftet (tägliche Reinigung erforderlich).

Bauliche Mängel:

- 3.7. Kesselgruppe: Der Fußboden war an der unteren Kante des rechten Kessels schadhaft und nicht leicht zu reinigen.
- 3.8. Bereich Konvektomaten: Die Sockelkanten waren braun verschmutzt und nicht leicht zu reinigen.

4. Ausgabebereich:

- 4.1. Unter einem Ausgabemöbel fehlte die untere Verblendung. Der Fußboden war unter der Einrichtung sehr stark verschmutzt.
- 4.2. Der Fußboden war unter diversen Einrichtungen verschmutzt.
- 4.3. Diverse Unterbauschränke waren innen verschmutzt, insbesondere unter den Handwaschbecken.
- 4.4. Teilweise waren die Dichtungen der Unterbaukühlungen verunreinigt.
- 4.5. Der Innenbereich des Turmes war verschmutzt.
- 4.6. An einem Handwaschbecken fehlte Seife/Seifenspende.
- 4.7. Salatbar: Die Temperatur des Thunfisches betrug +15.2°C.
Empfehlung: Thunfischkonserven vorkühlen.

Bauliche Mängel

- 4.8. Unterbauschränken Handwaschbecken / Wokbereich: Die Öffnungen der Zuleitungen waren nicht ausreichend geschlossen (Eindringen von Schädlingen).
- 4.9. Salatbar: Es fehlte ein ausreichender Spuck- und Hustenschutz.

5. Ausgabe Cafe

- 5.1. Brezelständer: Es fehlte ein Spuck- und Hustenschutz.
- 5.2. Ausgabe Backwaren/Kuchen: Es fehlte ein Spuck- und Hustenschutz.

Bauliche Mängel

- 5.3. Der Fußboden war stellenweise schadhaft und nicht leicht zu reinigen.

6. Tabletrückgabe:

6.1. Der Innenbereich des Turmes war verschmutzt.

6.2. Der Tunnelausgang der Tabletrückgabe war von innen verschmutzt (tägliche Reinigung erforderlich).

Bauliche Mängel

6.3. In diesem Raum fehlte eine angemessene Beleuchtung (weitere Deckenlampen anbringen).

7. Spülküche:

7.1. Bandspülmaschine: Die blauen Lamellen (innen) waren sehr stark verschmutzt und mit Lebensmittelresten behaftet. Tägliche Reinigung aller „blau“ markierten Teile durchführen.

7.2. Es fehlte ein Handwaschbecken. Am Vorspülbecken müssen Spender für Flüssigseife und Einmalhandtücher angebracht werden.

8. Gesamtbetrieb:

8.1. In den Hygienebereichen Lebensmittellager und Küche standen betriebsfremde, teilweise sehr unsaubere Rollcontainer der Lieferanten. Diese dürfen nicht im Hygienebereich abgestellt werden.

8.2. An den zu öffnenden Fenstern fehlte ein Insektenschutz (Alternativ: Demontage der Fenstergriffe).

9. Schädlingsbekämpfung:

In den Bereichen der Tabletrückgabe (Turm), Küche (Fußboden hinter Konvektomaten) und Ausgabe konnte ein Mäusebefall (Mäusekot) festgestellt werden. Die letzte Schädlingsbekämpfung ist am 26.06.2018 erfolgt. Die Ursache für das Eindringen von Schädlingen muss ermittelt werden.

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

Fristsetzung der Mängel:

Hygienische Mängel: sofort

Bauliche Mängel: 03.09.2018

Mit der Bitte um Kenntnisnahme

Im Auftrag


Lebensmittelkontrolleurin