

Kontrollbericht

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



Stadt Frankfurt am Main - Der Oberbürgermeister -, Kleyerstr. 86,
60326 Frankfurt am Main

Phad Thai
Radlostr. 34
60489 Frankfurt am Main

Kontrollierende Behörde:

Stadt Frankfurt am Main - Der Oberbürgermeister - -
Ordnungsamt - Abteilung 32.6 Veterinärwesen -
Kleyerstr. 86
60326 Frankfurt am Main

Fax: +49 (69) 212 47027

Datum: 12.02.2021

Uhrzeit: 10:55

Kontrollart: Nachkontrolle
Betriebsarten: Speisegaststätte

Anwesende Personen:

Betriebsräume/-bereiche:

Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Küche

Nicht kontrolliert: Theke / Tresen, Lagerraum, Personaltoilette

Kontrollpunkte:

Hygienemanagement

HACCP

Reinigung/Desinfektion

Personalschulung

Schädlingsbekämpfung

Dokumentation

Rückverfolgbarkeit

Hygiene allg.

Zusammensetzung

Kennzeichnung/Aufmachung

andere

Bei der Kontrolle Ihres Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt:

Es wurden folgende Mängel festgestellt:

Küche Hygiene allg. (Betriebshygiene)

Frist:
unverzüglich

festgestellt am 11.02.2021:

festgestellt am 10.02.2021:

Sämtliche Leitungen waren verunreinigt, verfetten, verstaubt etc.

Behebung: Sämtliche Leitungen sind zu reinigen.

Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)

Küche Hygiene allg. (Betriebshygiene)

Frist:
14.03.2021

festgestellt am 11.02.2021:

festgestellt am 10.02.2021:

Der Abfallbehälter war beschädigt.

Behebung: Der Abfallbehälter ist instand zu setzen.

Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. VI Nr. 2 Satz 2 (VO (EG) Nr. 852/2004)

Küche Hygiene allg. (Betriebshygiene)

Frist:
unverzüglich

festgestellt am 11.02.2021:

festgestellt am 10.02.2021:

Es wurden Reinigungsgeräte unmittelbar auf dem Fußboden abgestellt. Eine schnelle Abtrocknung konnte dadurch nicht erfolgen.

Behebung: Es ist eine geeignete Vorrichtung zur Aufbewahrung der Reinigungsgeräte zu schaffen.

Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)

Küche Hygiene allg. (Betriebshygiene)

Frist:
unverzüglich

festgestellt am 11.02.2021:

festgestellt am 10.02.2021:

Die Türbereiche der Geschirrspülmaschine waren verunreinigt.


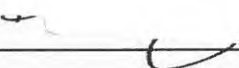
Behebung: Die Geschirrspülmaschine ist zu reinigen.

Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)

Küche Hygiene allg. (Betriebshygiene) festgestellt am 11.02.2021: festgestellt am 10.02.2021: Die Decke war beschädigt. <i>Behebung: Die Decke ist instand zu setzen.</i> Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)	Frist: 14.03.2021
---	-----------------------------

Küche Hygiene allg. (Betriebshygiene) festgestellt am 11.02.2021: festgestellt am 10.02.2021: Der Reiskocher war beschädigt. <i>Behebung: Der Reiskocher ist instand zu setzen.</i> Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1b (VO (EG) Nr. 852/2004)	Frist: 14.03.2021
--	-----------------------------

<input type="checkbox"/> Lichtbilder wurden angefertigt	<input type="checkbox"/> Merkblätter ausgehändigt:
<input type="checkbox"/> Proben wurden entnommen	

Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person): Die Erstausfertigung dieses Kontrollberichtes wurde mir ausgehändigt und erläutert. Mir wurde mitgeteilt, dass mit einem Ordnungswidrigkeitsverfahren <input checked="" type="checkbox"/> gerechnet werden muss, insbesondere wenn die Beanstandung nicht bis zum fristgerechten Termin beseitigt worden ist. <input checked="" type="checkbox"/> Ich bin informiert worden, dass eine kostenpflichtige Nachkontrolle folgt.	Anwesendes Behördenpersonal: Name: Dienststellung: LM-Kontrollleur Unterschrift: 
Ansprechpartner: <input type="checkbox"/> Unterschrift nicht geleistet Unterschrift: 	Unterschrift: _____