

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

Meyer Catering & Service GmbH

Ziegelhüttenweg 20 g
60598 Frankfurt

Auskunft erteilt

Zimmer

Telefon Durchwahl
(069) 212-

fax
(069) 212-47027

E-Mail
veterinaerwesen@stadt-frankfurt.de

Ihre Nachricht/Ihre Zeichen Meine Zeichen

Datum
13.10.2017

Amtliche Lebensmittelüberwachung

Hier: Betriebsprüfung vom 10.10.2017, 14:30-16:30 Uhr

Bei o.g. Betriebskontrolle wurden folgende Mängel festgestellt:

Metzgerei:

1. Die Verdampfergitter von Fleischkühlhaus und Wurstkühlhaus waren verschmutzt ✓
2. Leichte Reinigungsmängel: Oberseite Konvektomat und Seifenspender (✓)

Warme Küche:

3. Dosenöffner altverschmutzt, Schmutzwasser unterhalb der Halteplatte des Dosenöffners (-)

Kalte Küche

4. Dosenöffner altverschmutzt ✓
5. Unzureichende Trennung von Küchengeräten mit Lebensmittelkontakt (Schaber, Löffel, Messer, etc.) und Werkzeugen (Schraubendreher, etc. zur Demontage von Geräteteilen) (✓) sowie Privatgegenständen.
6. Unzureichende Reinigung der Schubladen (mutmaßlich zusammenhängend mit Punkt 5.) (-)
7. Spülbecken an der Wand zur Metzgerei: Silikonfuge zwischen Wand und Waschbecken schimmelig ✓

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

Konditorei-/Salatposten

8. Der Hängeschrank Konditoreiposten war unzureichend gereinigt, innen Fettbeläge ✓
9. Behälter für Lebensmittel standen direkt auf dem Boden (gereinigte Plastikeimer) ✓
10. Ein Schweißgerät für Lebensmittelschalen war altkrustig verschmutzt (betroffen: altes Gerät mit Gitterschutz) ✓

Spülküche

11. Eine Lampenabdeckung fehlte ✓
12. In einer Lampenabdeckung befanden sich zahlreiche tote Fliegen ✓
13. Am Rahmen der Schwingtür zwischen Spülküche und Geschirrlager klebten noch zahlreiche Reste der ehem. Schutzfolie ✓
14. Die Kanten der Doppelschwingtür zwischen Gang und Spülküche wiesen stärkere Beschädigungen auf ✓

Sonstige Räume

15. Vor dem Spülküchen-seitigen Eingang zum Aufzug standen zahlreiche ineinander gestapelte Eimer direkt auf dem Boden (Palette, Plastikgittermatte o.ä. unterstellen) ✓
16. Die Edelstahlflächen der Auffangwanne des Sohlenreiniger waren innen schwarz-grau altverschmutzt (✓)

Produktion Obergeschoß (nach Arbeitsende und Tagesreinigung)

17. Die Unter- bzw. Innenseite des Transportbandes am Arbeitstisch wies flächige schwarze Verfärbungen auf, bei denen es sich aller Wahrscheinlichkeit nach um Schimmel handelte. *wurde entfernt* ✓
18. Der Gemüseschneider wies altkrustige Verschmutzungen auf. ✓

Spülküche Obergeschoß (nach Arbeitsende und Tagesreinigung)

19. Reinigungsmängel an diversen Stellen: Arbeitstisch, Salatschleuder innen, Meßbecher (✓) (gespült), Abfalleimer, beide Handbrausen
20. Siebeinsatz der Spülmaschine verschlissen, Materialteile lösen sich ab ✓
21. Die Reinigungsgeräte im Gang vor der Spülküche waren zum Teil stark verschmutzt. ✓

Bauliche Mängel, bzw. Materialmängel (7., 11., 13., 14., 17., 20.) sind bis zum 15.11.2017 zu beheben. Die übrigen, die Betriebs- und Arbeitshygiene betreffenden Mängel wurden bereits mündlich besprochen und waren unverzüglich zu beheben.

Im Auftrag