

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

Frischeparadies GmbH & Co. KG

Lärchenstraße 101
65933 Frankfurt

Telefon (0) 69 212-

E-Mail
veterinaerwesen@stadt-frankfurt.de

Ihre Nachricht/Ihre Zeichen Meine Zeichen

Datum
20.09.2018

Amtliche Lebensmittelüberwachung

Hier: Betriebsprüfung am 19.09.2018, 13:30-15:30 Uhr in der o.g. Betriebsstätte durch den Uz.

Dieser Prüfbericht ergänzt die Niederschrift vom 19.09.2018. Die Aufzählung der vorgefundenen Mängel ist nicht abschließend. Im Rahmen der o.g. Betriebsprüfung wurden folgende Mängel vorgefunden:

Verkauf

1. Die Waren im Kühlregal Geflügel wiesen zu hohe Temperaturen auf. Folgende Werte wurden an der Ware gemessen: +5,7°C Oberflächentemperatur in der untersten Regalebene, +12,4°C in der obersten Regalebene. Per Einstich wurde bei Entenbrust-Innenfilet aus der obersten Regalebene eine Temperatur von +12,4°C gemessen. Die im Technikraum im Obergeschoß angezeigte aktuell gemessene Ist-Temperatur der Theke war +3°C. ✓
2. Verschiedene Waren im Kühlregal Geflügel waren unzureichend gekennzeichnet (u.a. fehlende Herkunftsnachweise „aufgezogen in/geschlachtet in“, Chargennummern). ✓
3. Bei einigen Waren im Kühlregal Marinaden waren die vom Hersteller vorgegebenen Lagertemperaturen überschritten (Räucherlachs +7,3°C, Vorgabe bis +7°C, marinierte Kopffüßer +8,6°C, Vorgabe bis +6°C) ✓

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

4. Bedientheke Fisch: Lachsfilets (lose Ware) waren zu hoch aufgestapelt. Die unteren Stücke wiesen korrekte Temperaturen auf, die obersten dagegen bis zu +5,3°C (gemessen per Einstich). ✓
5. Bedientheke Fisch: rohe Fischwürfel in der vorderen Theke wiesen eine Temperatur von +5,6°C auf. Hinweis: Der Temperaturfühler der Theke war komplett mit Scherbeneis bedeckt, die Thekenkühlung daher nicht in Betrieb (keine Kühlung von unten sowie durch Überstrom von Kühlluft) ✓
6. Bedientheke Fisch: zahlreiche lose bzw. fehlende Fliesen an der hinteren Theke im Sockelbereich. ✓
7. Bedientheke Fisch: Am Durchgang zum Markt befinden sich im unteren Bereich zwei mit Klebeband beklebte Styroporplatten als Sichtschutz. Diese sind nicht leicht reinigen. ✓

Hygieneschleuse

8. Die Wanne des Sohlenreinigers war verschmutzt ✓

Kühlhaus Fisch

9. Teppichmuscheln Packdatum 12.09.2018 wiesen nicht mehr den erforderlichen Frischegrad auf. Zahlreiche Muscheln waren weit geöffnet und zeigten keine auslösbare Reaktion (Schutz durch Schließen der Schalen bei Reiz). ✓

Bistro

10. Leichte Reinigungsmängel (Fugen und Sicken, um die Wasserhähne) an den beiden Handwaschbecken in der Küche und in der Spüle. ✓
11. Filter der Dunstabzugshaube fettig verschmutzt. Laut Personal wird monatlich zweimal gereinigt. Dies dürfte in Anbetracht der Nutzungsart zu gering bemessen sein. ✓
12. Regal im GN-Behälter-Lager fettig verschmutzt. Hinweis: Das Regal hat ist aufgrund seiner im Vergleich zu Edelstahl deutlich raueren Oberfläche nicht gut zu reinigen und weist überdies erste Rostschäden auf. Hier sollte mittelfristig an geeigneten Ersatz gedacht werden. (-) ✓

Bedientheke Fleisch/Schinken

13. Es werden Schieferplatten als Präsentationsfläche für Schinken genutzt. Das Material ist nicht leicht zu reinigen und bringt eine nicht unerhebliche Fremdkörpergefährdung für die unverpackten Lebensmittel durch absplittende Teile mit sich. ✓

Eigenkontrolle

14. Das elektronische Aufzeichnungssystem der Temperatur ist derzeit außer Betrieb. Die Temperatur der Kühltheken und Kühlhäuser wird nicht dokumentiert, auch nicht durch eine ersatzweise geführte händische Liste. ✓

Die aufgeführten baulichen Mängel sowie Kennzeichnungsmängel sind binnen eines Monats zu beheben, Mängel der Betriebshygiene unverzüglich. Das Verkehrsverbot vom 19.09.2018 für die Waren in der Kühltheke Geflügel wird bestätigt.

Bewertung zu den Punkten 1. und 14.

Die große Differenz zwischen angezeigter Ist-Temperatur der Kühltheken-Luft und den an der Ware gemessenen Temperaturen legen die Vermutung nahe, daß ein technischer Defekt im Bereich des Temperatur-Sensors vorliegt, welcher zu einer Fehlsteuerung der Thekentemperatur geführt hat. Wie lange dieser Zustand und damit die Temperaturabweichungen schon Bestand hatten, kann nicht ermittelt werden, denn händische Aufzeichnungen fehlen vollständig, und die elektronische Aufzeichnung ist derzeit defekt. Überdies wäre sie auch nicht als zuverlässig zu betrachten, da sie die Temperatur am gleichen Sensor abnimmt wie die Anzeige der aktuellen Ist-Temperatur im Technikraum. Durch die Unterbrechung der Kühlkette auf unbestimmte Zeit kann nicht mehr von der Sicherheit der in der Theke gelagerten Lebensmittel ausgegangen werden, insbesondere da es sich um besonders leicht verderbliches Frischgeflügel, bzw. Geflügelfleischzubereitungen handelte. Es wurde daher im Sinne des vorbeugenden Verbraucherschutzes und in Übereinstimmung mit Art. 14 der VO (EG) 178/2002 ein Verkehrsverbot erlassen. In diesem Zusammenhang wird nochmals darauf hingewiesen, daß das Inverkehrbringen nicht sicherer Lebensmittel gemäß LFGB § 58 (2) 1, bzw. § 59 (2)1a, a) unter Strafe steht, bzw. bei fahrlässigem Handeln gemäß § 60 (1) mindestens bußgeldbehaftet ist.