

Kontrollbericht

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



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

Ristorante Da Somma
Am Schwalbenschwanz 60
60431 Frankfurt am Main

Kontrollierende Behörde:

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

60326 Frankfurt am Main

Tel.:

Fax: +49 (69) 212 47027

E-Mail:

Datum: 08.04.2022

Uhrzeit: 00:00

Kontrollart: planmäßige Routinekontrolle

Betriebsarten: Speisegaststätte

Anwesende Personen:

Betriebsräume/-bereiche:

Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Gesamtbetrieb, Theke / Tresen, Küche, Lagerraum / UG, Lagerraum_2 / UG, Personaltoilette / UG

Kontrollpunkte:

- | | | | |
|--|---|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Hygienemanagement | <input type="checkbox"/> HACCP | <input checked="" type="checkbox"/> Reinigung/Desinfektion | <input checked="" type="checkbox"/> Personalschulung |
| <input checked="" type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung | <input checked="" type="checkbox"/> Dokumentation | <input checked="" type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Hygiene allg. | <input type="checkbox"/> Zusammensetzung | <input checked="" type="checkbox"/> Kennzeichnung/Aufmachung | <input type="checkbox"/> andere |

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

Es wurden folgende Mängel festgestellt:

Betriebsstätte (allgemein) > Dokumentation

Maßnahme: Verwarnung ohne Verwarnungsgeld (OWIG), schriftlich

Frist:

Mängel bei der Dokumentation (Temperaturaufzeichnungen, Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten, Personalschulungen, Protokolle der Schädlingsbekämpfung etc.).

unverzüglich

Behebung: Es sind Dokumente und Aufzeichnungen zu führen und zu erstellen, die nachweisen, dass ein funktionierendes Eigenkontrollsystem durchgeführt wird. Diese sind der Behörde auf Verlangen vorzulegen.

Theke / Tresen Hygiene allg. (Betriebshygiene)

Maßnahme: Verwarnung ohne Verwarnungsgeld (OWIG), schriftlich

Frist:

Die Ordnung und Struktur des Raums in dem Lebensmittel behandelt werden war mangelhaft. Arbeitsprozesse im Sinne der guten Lebensmittelhygiene waren nicht möglich.

unverzüglich

Behebung: Die Ordnung und Struktur des Raums ist zu verbessern.

Theke / Tresen Hygiene allg. (Betriebshygiene)

Maßnahme: Verwarnung ohne Verwarnungsgeld (OWIG), schriftlich

Frist:

Es wurden Reinigungsmittel in Bereichen gelagert, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wurde.

unverzüglich

Behebung: Das Reinigungsmittel ist in einem separaten, verschlossenen Behältnis oder Schrank zu lagern.

Theke / Tresen Hygiene allg. (Betriebshygiene)

Maßnahme: Verwarnung ohne Verwarnungsgeld (OWIG), schriftlich

Frist:

Der Innenraum des Getränkeköhltesens war verunreinigt.

unverzüglich

Behebung: Der Innenraum des Getränkeköhltesens ist zu reinigen.

Theke / Tresen Hygiene allg. (Betriebshygiene)

Maßnahme: Verwarnung ohne Verwarnungsgeld (OWIG), schriftlich

Frist:

Die Türen des Getränkeköhltesens waren verunreinigt.

unverzüglich

Behebung: Die Türen des Getränkeköhltesens sind zu reinigen.

Küche Hygiene allg. (Betriebshygiene)

Maßnahme: Verwarnung ohne Verwarnungsgeld (OWIG), schriftlich

Frist:

Der Türrahmen war beschädigt.

23.05.2022

Behebung: Der Türrahmen ist instand zu setzen.

Küche Hygiene allg. (Betriebshygiene)	Maßnahme: Verwarnung ohne Verwarnungsgeld (OWIG), schriftlich	Frist:
Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt. <i>Behebung: Der Fußboden ist zu reinigen.</i>		unverzüglich
Küche Hygiene allg. (Betriebshygiene)	Maßnahme: Verwarnung ohne Verwarnungsgeld (OWIG), schriftlich	Frist:
Es wurden Rohstoffe bzw. Zutaten so gelagert, dass eine Kontamination nicht ausgeschlossen werden konnte. Unmittelbar neben dem Spülbecken wurden Lebensmittel bearbeitet. <i>Behebung: Die Rohstoffe bzw. Zutaten sind vor Kontamination zu schützen.</i>		unverzüglich
Küche Hygiene allg. (Betriebshygiene)	Maßnahme: Verwarnung ohne Verwarnungsgeld (OWIG), schriftlich	Frist:
Der Tiefkühlschrank war stark vereist. <i>Behebung: Der Tiefkühlschrank ist zu enteisen und zu reinigen.</i>		unverzüglich
Lagerraum / UG Hygiene allg. (Betriebshygiene)	Maßnahme: Verwarnung ohne Verwarnungsgeld (OWIG), schriftlich	Frist:
Die Ordnung und Struktur des Raums in dem Lebensmittel behandelt werden war mangelhaft. Arbeitsprozesse im Sinne der guten Lebensmittelhygiene waren nicht möglich. <i>Behebung: Die Ordnung und Struktur des Raums ist zu verbessern.</i>		unverzüglich
Lagerraum / UG Hygiene allg. (Betriebshygiene)	Maßnahme: Verwarnung ohne Verwarnungsgeld (OWIG), schriftlich	Frist:
Der Raum war nicht so gestaltet/konzeptioniert, dass eine Trennung zwischen reinen und unreinen Bereichen möglich war und Kontaminationen zwischen und während den Arbeitsgängen vermieden wurden. Der Lagerraum wurde auch als Umkleidekabine benutzt. Diese Bereich sind voneinander zu trennen. <i>Behebung: Der Raum ist so zu gestalten, dass eine Trennung zwischen reinen und unreinen Bereichen möglich ist und Kontaminationen zwischen und während den Arbeitsgängen vermieden werden.</i>		unverzüglich
Lagerraum_2 / UG Hygiene allg. (Betriebshygiene)	Maßnahme: Verwarnung ohne Verwarnungsgeld (OWIG), schriftlich	Frist:
Der Tiefkühlschrank war stark vereist. <i>Behebung: Der Tiefkühlschrank ist zu enteisen und zu reinigen.</i>		unverzüglich
Lagerraum_2 / UG > Rückverfolgbarkeit	Maßnahme: Verwarnung ohne Verwarnungsgeld (OWIG), schriftlich	Frist:
Es wurden tiefgefrorene Lebensmittel ohne eine Bezeichnung und Angabe des Einfrierens und der Herkunft vorrätig gehalten, so dass das Alter und damit die Verkehrsfähigkeit nicht einwandfrei zu bestimmen war. <i>Behebung: Die Rückverfolgbarkeit der tiefgefrorenen Lebensmitteln ist sicherzustellen.</i>		unverzüglich
Personaltoilette / UG Hygiene allg. (Betriebshygiene)	Maßnahme: Verwarnung ohne Verwarnungsgeld (OWIG), schriftlich	Frist:
Es wurden private, betriebs- bzw. zweckfremde Gegenstände aufbewahrt. <i>Behebung: Die privaten, betriebs- bzw. zweckfremden Gegenstände sind zu entfernen.</i>		unverzüglich
Personaltoilette / UG Hygiene allg. (Betriebshygiene)	Maßnahme: Verwarnung ohne Verwarnungsgeld (OWIG), schriftlich	Frist:
Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt. <i>Behebung: Der Fußboden ist zu reinigen.</i>		unverzüglich
Personaltoilette / UG Hygiene allg. (Betriebshygiene)	Maßnahme: Verwarnung ohne Verwarnungsgeld (OWIG), schriftlich	Frist:
Für die Beleuchtung fehlte eine Schutzabdeckung. <i>Behebung: An der Beleuchtung ist ein Schutzabdeckung anzubringen.</i>		23.05.2022

Anmerkungen:**Rechtsbehelfsbelehrung:**

Gegen diese Niederschrift der Betriebsprüfung können Sie innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe beim Oberbürgermeister der Stadt Frankfurt am Main, Ordnungsamt, Abteilung Veterinärwesen (32,6), Kleyerstraße 86, 60326 Widerspruch erheben. Auf folgende Rechtsvorschriften wird hingewiesen:

VO (EG) 852/2004
(Lebensmittelhygieneverordnung)

LMHV (Lebensmittelhygieneverordnung / national)

VO (EU) 1169/2011 LMIV
(Lebensmittelinformationsverordnung)

Die Mängel wurden besprochen.

Lichtbilder wurden angefertigt
 Proben wurden entnommen

Merkblätter ausgehändigt:

Der Datenschutzhinweis nach Art. 13 und 14 DSGVO wurden den betroffenen Personen ausgehändigt.

Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):

Die Erstaufbereitung dieses Kontrollberichtes 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 folgt.

Ansprechpartner:

Unterschrift nicht geleistet

Unterschrift:

Anwesendes Behördenpersonal:

Name:

Dienststellung: ..

Unterschrift: _____