

# Niederschrift über die Betriebsprüfung

Ausfertigung für die betroffene Person

Der Oberbürgermeister der Stadt Frankfurt am Main Ordnungsamt-Veterinärwesen 32.62.2 Kleyerstr. 86 60326 Frankfurt am Main Tel.: 069-212-33340 // Fax: 069-212-47027	Betrieb/Standort (Name, Anschrift): <b>Cafe, Bar, Restaurant Wunderbar</b> <b>Antoniterstr. 16</b> <b>65929 Frankfurt am Main</b>
Name und Wohnort des/der Verantwortlichen (ggf. Name der anwesenden Person)	
Tag der Überprüfung: 25.11.2021	<input type="checkbox"/> bei Nachkontrolle: Wegstrecke: Zeitaufwand einschl. Fahrtzeit:
Lebensmittelkontrolleure:	

Die heutige Überprüfung im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung / Fleischhygiene-Überwachung / Geflügelfleischhygieneüberwachung / führte zu folgendem Ergebnis:

<input type="checkbox"/> Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt.		
<input checked="" type="checkbox"/> Es wurden folgende Mängel festgestellt:  Hygienische Mängel  Bauliche Mängel  Auf dem beigefügten Anhang sind die hygienischen- und baulichen Mängel aufgeführt.		Frist zur Behebung der Mängel:  unverzüglich  31.01.2022
<input checked="" type="checkbox"/> Es wurden Mängel festgestellt, ein ausführlicher Bericht folgt.		
<input checked="" type="checkbox"/> Lichtbilder wurden angefertigt <input type="checkbox"/> Checkliste ist beigefügt <input type="checkbox"/> Folgende Proben wurden entnommen:		
Die bei der Überprüfung anwesende Person wurde belehrt, dass		
<input checked="" type="checkbox"/> Nr.	eine Anordnung zur Beseitigung der Beanstandung unter Fristsetzung ist,	Ein Abdruck der Niederschrift über die Betriebsprüfung wurde mir ausgehändigt und erläutert. Den Datenschutzhinweis habe ich zur Kenntnis genommen. Mir ist mitgeteilt worden, dass Nachkontrollen grundsätzlich kostenpflichtig sind.
<input checked="" type="checkbox"/> zu Nr.	mit einer Ordnungsverfügung gerechnet werden muss,	
<input checked="" type="checkbox"/> zu Nr.	mit einem Ordnungswidrigkeitsverfahren gerechnet werden muss, insbesondere wenn die Beanstandungen nicht bis zum festgesetzten Termin beseitigt worden sind.	
<input type="checkbox"/>	Der/die Verantwortliche wurde darauf hingewiesen, dass er/sie zu Nr./Nrn. mit dem Erlass einer Ordnungsverfügung rechnen muss und er/sie sich gem. § 28 HVwVfG zu den Beanstandungen entweder sofort zur Niederschrift oder innerhalb einer Woche bei oben genannten Behörde äußern kann.	
Im Auftrag		
 (Name, Dienststellung und Unterschrift der Prüferin/des Prüfers)		Unterschrift des oder der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person)
<b>Datenschutzhinweis:</b> Die erhobenen Daten werden zum Zweck der Durchführung der Überwachung nach dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) / der Tierseuchenbekämpfung / des Tierschutzes / der Tierkörperbeseitigung und der Tierarzneimittelüberwachung im Rahmen eines manuellen oder automatisierten Verfahrens gespeichert. Im Falle der Probenentnahme bzw. zur Erfüllung überregionaler Aufgaben werden diese Daten dem Landesbetrieb Hessisches Landeslabor, den Regierungspräsidien und dem HMUKLV (Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz) übermittelt. Die Löschung dieser Daten erfolgt, wenn ihre Kenntnis für die Wahrnehmung von Kontrollaufgaben im Sinne der oben angegebenen Sachgebiete nicht mehr erforderlich ist, spätestens aber nach 10 Jahren.		

ORDNUNGSAMT

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

Cafe, Bar, Restaurant Wunderbar  
Antoniterstr. 16  
65929 Frankfurt am Main

vorab per Email:

Auskunft erteilt

Zimmer

Telefon Durchwahl  
(069) 212

Fax  
(069) 212-47027

Ihre Nachricht/Ihre Zeichen

Meine Zeichen  
32.62.2

Datum

25.11.2021

## Prüfbericht

### Amtliche Lebensmittelhygieneüberwachung

Betrieb: Cafe, Bar, Restaurant Wunderbar, Antoniterstr. 16,  
65929 Frankfurt am Main

Betriebsbegehung: Datum: 25.11.2021 / Uhrzeit: von 11:30 Uhr bis 12:15 Uhr

Anwesende Personen:

Lebensmittelkontrolleure:

Bei der Betriebsbegehung wurden folgende Mängel festgestellt:

#### 1. (EG) Küche

##### Hygienische Mängel

- 1.1. Die Pfannen waren auf der Unterseite verschmutzt und ineinander gestellt.
- 1.2. Geschirrspülmaschine: Aus der Entsalzungsanlage wurde das Wasser nicht geschlossen abgeführt.
- 1.3. Diverse Kochutensilien lagerten unmittelbar neben dem Geschirrspülmittel (hängende Flaschen).
- 1.4. Der Fußboden war im Bereich der Geschirrspülmaschine nicht sauber.
- 1.5. Die Zugangstür zur Kühlzelle war oberhalb des Türgriffs verunreinigt.

### **Bauliche Mängel**

- 1.6. In den Wandflächen waren vermehrt offene Bohr- und Dübellöcher.
- 1.7. Ein Lichtschalter (rechts neben der Geschirrspülmaschine) war schadhaft (Wippschalter).

## **2. (UG) Keller/Fasskühler**

### **Hygienische Mängel**

- 2.1. Die Treppe und Zugangswege waren nicht besenrein.
- 2.2. Es lag offenes Ködergift (Schadnagergift) auf den Oberflächen.
- 2.3. Der Bereich vom Fassabwurf war nicht sauber.
- 2.4. In den Wand- und Deckenbereichen hafteten vermehrt Staub und Spinnweben.
- 2.5. Die Tür zum hinteren Getränkeflaschenlager (gegenüber vom Fassabwurf) war verschmutzt.
- 2.6. Getränkeflaschenlager: Hinter den Revisionsgittern war es verunreinigt.
- 2.7. Die Lichtschalter waren an den Handkontaktflächen verunreinigt.
- 2.8. Auf den Getränkeflaschen hafteten vereinzelt staubige Anhaftungen vom ablösenden Wandmaterial.

### **Bauliche Mängel**

- 2.9. Die Öffnung vom Fassabwurf war nicht schädlingssicher (offener Schlitz). Empfehlung: Anbringung einer starren Türlippe.
- 2.10. Von den Wand- und Deckenflächen löste sich vermehrt das Material ab. Das Ablösen von Materialteilchen ist auf ein Mindestmaß zu beschränken.
- 2.11. Die Türzarge vom hinteren Getränkeflaschenlager (gegenüber vom Fassabwurf) war im unteren Bereich schadhaft und nicht leicht zu reinigen.
- 2.12. Fasskühler: Das Fugenmaterial (Fußboden) war stellenweise ausgeschwemmt.

## **3. (EG) Getränke-/Pfandlager**

### **Baulicher Mangel**

- 3.1. Das Deckenmaterial löste sich punktuell ab (blätternder Farbanstrich).

## **4. (EG) Bar/Tresen**

### **Hygienische Mängel**

- 4.1. Tischkühlung: Das Gitter der Flaschenkühlung (Schublade) war mit schimmelähnlichen Belägen behaftet. Ebenso das Luftkühlergitter des Verdampfers.
- 4.2. Die Doppelspüle wurde zum Gläserspülen genutzt. Es war somit kein Handwaschbecken in Benutzung. Empfehlung: Spülboy-Kombination mit Gläserdusche (rechts) und Handwaschbecken (links) nutzen. Dabei ist zu beachten, das Flüssigseife und Einmalpapier am Handwaschbecken bereitgestellt werden.
- 4.3. Die Armatur der Doppelspüle war verkalkt und nicht reinlich.

### **Bauliche Mängel**

- 4.4. Tischkühlung: An diversen Stellen waren die Innenflächen mit Rost behaftet (u. a. Schubladenführungsschienen/Aufhängung).
- 4.5. Das Thekenmobiliar war durch Stoßkontakt stellenweise offenporig (Holz) und dadurch nicht leicht zu reinigen.
- 4.6. Die Wandfläche, hinter der Armatur der Doppelspüle, war schadhaft (offenporiges Holz).

## 5. Personaltoilette

### Hygienische Mängel

- 5.1. Das Handwaschbecken war nicht sauber (u. a. Ausguss, Armatur, Oberflächen).
- 5.2. Die Dusche war nicht sauber.

## 6. Allgemein

- 6.1. Die Reinigungsgegenstände (u. a. Abziehlippe, Schrubber, Besen) lagerten auf dem Fußboden.
- 6.2. Es fehlte ein geeignetes Mittel um die Temperatur der Lebensmittel zu überprüfen.  
Empfehlung: Infrarot-/Einstichthermometer.

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

### Fristsetzung der Mängel:

Hygienische Mängel: Unverzüglich.

Bauliche Mängel: Bis zum 31. Januar 2022

Mit der Bitte um Kenntnisnahme,

mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag

\_\_\_\_\_  
Lebensmittelkontrolleur

# Kontrollbericht

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

Kontrollierende Behörde:  <b>STADT FRANKFURT AM MAIN</b>  Ordnungsamt Veterinärwesen Kleyerstraße 86 60326 Frankfurt am Main	Betrieb/Standort: Cafe Bar Restaurant Wunderbar Antoniterstr. 16 65929 Frankfurt am Main
---	--

Datum: 25/11/2021	Uhrzeit: 11:30 - 12:15	Betriebsarten:
-------------------	------------------------	----------------

<b>Kontrollart:</b> <input checked="" type="radio"/> Plankontrolle <input type="radio"/> Schwerpunktkontrolle <input type="radio"/> Verdachtskontrolle  <input type="radio"/> Nachkontrolle <input type="radio"/> Sonstige	Anwesende Person: <input type="checkbox"/> Herr <input type="checkbox"/> Frau Name:
---	---

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:		Maßnahme**	Frist bis
R	K*	<input type="checkbox"/> Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt.	<input checked="" type="checkbox"/> Es wurden folgende Mängel festgestellt
1	<input type="checkbox"/>	Es wurden hygienische Mängel festgestellt.	unverzüglich
2	<input type="checkbox"/>	Es wurden bauliche Mängel festgestellt.	31/01/2022
3	<input type="checkbox"/>	Alle Mängel wurden vor Ort aufgearbeitet und beseitigt.	
4	<input type="checkbox"/>	Ein ausführlicher Bericht steht im Amt vorab an folgende Email:	

**Maßnahmen**

<input checked="" type="checkbox"/> 1-Mündliche Belehrung	<input type="checkbox"/> 2-Verwarnung ohne Verwarngeld	<input type="checkbox"/> 3-Verwarnung mit Verwarngeld	<input type="checkbox"/> 4-Bußgeldverfahren	<input type="checkbox"/> 5-Ordnungsverfügung	<input type="checkbox"/> 6-Andere
---	--	---	---	--	-----------------------------------

<input checked="" type="checkbox"/> Es wurden schwerwiegende Mängel festgestellt, eine ausführliche Niederschrift der Betriebsprüfung folgt.	<input checked="" type="checkbox"/> Lichtbilder wurden angefertigt	<input type="checkbox"/> Proben wurden entnommen	<input type="checkbox"/> Merkblätter ausgehändigt
--	--	--	---

<b>Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):</b> Die umseitigen Hinweise habe ich zur Kenntnis genommen. Die Erstausfertigung dieses Kontrollberichts wurde mir ausgehändigt und erläutert. <input checked="" type="checkbox"/> Mir wurde mitgeteilt, dass mit einem Ordnungswidrigkeitsverfahren 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 erfolgt. Herr _____ Name: _____ Vorname: _____ Frau _____ Dienststellung: _____ Unterschrift: _____	Begleitpersonal (Behörde) _____ Unterschrift: _____
--	---

Eingetragen in Balvi am 25. Nov. 2021

Folgeseite 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

W. Kothhammer GmbH (21060)  
 Deutscher Gemeindeverlag GmbH  
 www.kothhammer.de  
 Bestell-Fax: 0711 7663-8400 E-Mail: ggv@kothhammer.de