

Kontrollbericht

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



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

Tankstelle Shell/MEDA TS GmbH
Tankstelle Shell/MEDA TS GmbH
Westerbachstr. 204
65936 Frankfurt am Main

Kontrollierende Behörde:

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

60326 Frankfurt am Main

Tel.: +49 (69) 212 47099

Fax: +49 (69) 212 47027

E-Mail: veterinaerwesen@stadt-frankfurt.de

eingetragen in Balvi am

Datum: 20.06.2022

Uhrzeit: 15:51

Kontrollart: planmäßige Routinekontrolle
Betriebsarten: Tankstellen mit Lebensmittelverkauf

Anwesende Personen:

Betriebsräume/-bereiche:

Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Servicetheke, Verkaufsraum, Tief-/Kühlung (Lagerraum), Lagerraum, Personaltoilette, Büro

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:

Servicetheke Hygiene allg. (Betriebshygiene)

Maßnahme: Verwarnung mit Verwarnungsgeld (OWIG), schriftlich - vor Ort

Frist:

Die maximal zulässige Höchsttemperatur für die in der Aufsatzkühlleinrichtung gelagerten Lebensmittel wurde überschritten.

unverzüglich

Behebung: Die maximal zulässige Höchsttemperatur ist für die in der Aufsatzkühlleinrichtung gelagerten Lebensmittel einzuhalten.



Belegte Brötchen mit kühlpflichtigem Belag gemessen bei +14,4 °C.



Digitalanzeige Kühltheke (+ 18 °C)

Servicetheke Hygiene allg. (Betriebshygiene)

Die Deckenelemente waren teilweise mit Spinnengewebe verunreinigt (u. a. oberhalb der Servicetheke).
Behebung: Die Deckenelemente oberhalb der Servicetheke sind zu reinigen.

Frist:
unverzüglich



Spinnweben mit Staubansammlungen oberhalb der Servicetheke

Servicetheke Hygiene allg. (Betriebshygiene)

Maßnahme: Verwarnung mit Verwarnungsgeld (OWIG), schriftlich - vor Ort

Der Wurstwärmer war im unteren Teil bräunlich verunreinigt und mit Kalk behaftet.
Behebung: Der Wurstwärmer ist zu reinigen.

Frist:
unverzüglich



Servicetheke Hygiene allg. (Betriebshygiene)

Der Konvektomat war am Rotor dunkel und bräunlich verunreinigt.
Behebung: Der Konvektomat ist zu reinigen.

Frist:
unverzüglich



Tief-/Kühlung (Lageraum) Hygiene allg. (Betriebshygiene)

Die Wandflächen waren beschädigt.
Behebung: Die Wandflächen sind instand zu setzen.

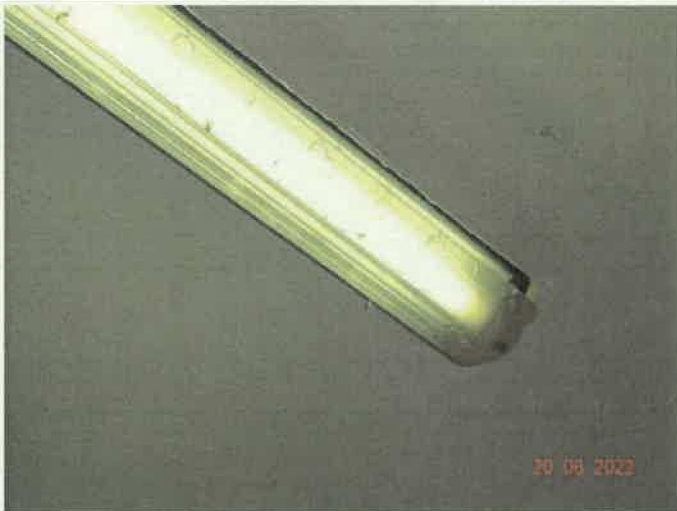
Frist:
20.07.2022



Tief-/Kühlung (Lageraum) Hygiene allg. (Betriebshygiene)

Die Beleuchtung war durch Insekten verunreinigt.
Behebung: Die Beleuchtung ist zu reinigen.

Frist:
unverzüglich



<p>Tief-/Kühlung (Lageraum) Hygiene allg. (Betriebshygiene)</p> <p>Die Böden der Regale im Raum, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wurde, bestanden aus unbehandeltem, offenporigem und rissigem Holz, welches nicht leicht zu reinigen und zu desinfizieren war.</p> <p><i>Behebung: Die Regalböden sind in einen Zustand zu versetzen, dass diese leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sind.</i></p>	<p>Frist:</p> <p>20.07.2022</p>
--	--

<p>Tief-/Kühlung (Lageraum) Hygiene allg. (Betriebshygiene)</p> <p>Auf tiefgefrorenen Lebensmitteln war Frostbrand zu erkennen.</p> <p><i>Behebung: Die Lebensmittel bei denen Frostbrand zu erkennen war, sind aus dem Verkehr zu nehmen.</i></p>	<p>Frist:</p> <p>unverzüglich</p>
---	--



Nicht abgedeckte Backwaren in der Tiefkühlung mit Gefrierbrandschäden.

<p>Tief-/Kühlung (Lageraum) Hygiene allg. (Betriebshygiene)</p> <p>Die Türdichtung des Kühlschranks war beschädigt und verunreinigt.</p> <p><i>Behebung: Die Türdichtung des Kühlschranks ist zu reinigen und instand zu setzen.</i></p>	<p>Frist:</p> <p>unverzüglich</p>
---	--



Lagerraum Hygiene allg. (Betriebshygiene)

Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.

Behebung: Der Fußboden ist zu reinigen.

Frist:
unverzüglich



Fußbodenflächen unterhalb der Regale

Personaltoilette Hygiene allg. (Betriebshygiene)

Das Abflussgitter/sieb des Handwaschbeckens war verunreinigt.

Behebung: Das Abflussgitter/sieb des Handwaschbeckens ist zu reinigen.

Frist:
unverzüglich

Anmerkungen:

Sonstiges:

Alle Mängel wurden vor Ort aufgezeigt und besprochen.

Das Verwarngeld in Höhe von 55 € wurde vor Ort beglichen (Belegnr.: 157751)

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.

Kontaktdate

Tel.: +49 (69) 212

Fax: +49 (69) 212 47027

Mobil

Email

Lichtbilder wurden angefertigt

Merkblätter ausgehändigt:

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

Proben wurden entnommen

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

Mit der Übermittlung des Kontrollberichtes per E-Mail an die Adresse bin ich einverstanden.

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: Lebensmittelkontrolleur

Unterschrift: