

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

Seite 1 von 3

Kontrollierende Behörde:



Ordnungsamt Veterinärwesen Kleyerstraße 86 60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort:

The Fox and Hound Niederrhein 60325 Frankfurt am Main

Datum: 05.12.17

Uhrzeit:

Betriebsarten:

Kontrollart:

- Plankontrolle, Schwerpunktkontrolle, Verdachtskontrolle, Nachkontrolle, Sonstige

Anwesende Person

Name, Vorname:

Wegstrecke zur Nachkontrolle: km Zeitaufwand einschl. Fahrtzeit: Min.

Schwerpunkte:

- 1-Verkauf, 2-Vorbereitung, 3-Lager, 4-Produktion, 5-Spülbereich, 6-Personal, 7-Entsorgung, 8-Tief-/Kühlung, 9-Sonstige

- 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:

R K\* Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt Es wurden folgende Mängel festgestellt Maßnahme Frist bis

- 1-1 Küche. 1-1 Die Silikonfugen an der Doppelspüle waren an mehreren Stellen schwarz verfärbt. 1-2 Die Decke über dem Küchenzugang (Küche Deckenbohle) nicht verschlossen. 1-3 Im Fließenspiegel der Wanne waren mehrere Lücken; diese sind zu verschließen. 1-4 Am Handwaschbecken lief kein Wasser (Armatur gelte). Rechtsunterlage: Art 4 Nr. 2 i. Vm Anhang II Kapitel I Nr. 4 VO (EG) 853/2004 i. Vm § 2, 3 Lebensmittelhygieneverordnung. 1-5 Das Handwaschbecken war zum Zeitpunkt der Kontrolle unzureichend (diverse Küchenutensilien) gereinigt. 1-6 Die Backofenwände waren teilweise schwarz.

Maßnahmen

- 1-Mündliche Belehrung, 2-Verwarnung ohne Verwarngeld, 3-Verwarnung mit Verwarngeld, 4-Bußgeldverfahren, 5-Ordnungsverfügung, 6-Andere

Es wurden schwerwiegende Mängel festgestellt, eine ausführliche Niederschrift der Betriebsprüfung folgt. Lichtbilder wurden angefertigt Proben wurden entnommen Merkblätter ausgehändigt

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

Den umseitigen Datenschutzhinweis habe ich zur Kenntnis genommen. Die Erstaufbereitung dieses Kontrollberichts 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 erfolgt.

Begleitpersonal (Behörde)

Name: Vorname:

Unterschrift

Unterschrift

Lebensmittelkontrolleur

Dienststellung:

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



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

Seite 3 von 3

Kontrollierende Behörde:



Ordnungsamt  
Veterinärwesen  
Kleyerstraße 86  
60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort:

The Fox and Hound  
Niederstraße 2  
60325 Frankfurt am Main

Datum:

05.12.17

Uhrzeit:

Betriebsarten:

Kontrollart:

- Plankontrolle   
  Schwerpunktkontrolle   
  Verdachtskontrolle  
 Nachkontrolle   
  Sonstige

Anwesende Person

Herr  Frau

Name, Vorname:

siehe Seite 1

Wegstrecke zur Nachkontrolle:

km

Zeitaufwand einschl. Fahrtzeit:

Min.

Schwerpunkte:

- |                                       |                                          |                                        |                                       |                                        |                                     |
|---------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 1-Verkauf    | <input type="checkbox"/> 2-Vorbereitung  | <input type="checkbox"/> 3-Lager       | <input type="checkbox"/> 4-Produktion | <input type="checkbox"/> 5-Spülbereich | <input type="checkbox"/> 6-Personal |
| <input type="checkbox"/> 7-Entsorgung | <input type="checkbox"/> 8-Tief-/Kühlung | <input type="checkbox"/> 9-Sonstige*** |                                       |                                        |                                     |

Kontrollpunkte

- |                                             |                                               |                                            |                                                |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> A-Arbeitshygiene   | <input type="checkbox"/> B-Bauhygiene         | <input type="checkbox"/> C-Personalhygiene | <input type="checkbox"/> D-Eigenkontrollsystem |
| <input type="checkbox"/> E-Produktkontrolle | <input type="checkbox"/> F-Rückverfolgbarkeit | <input type="checkbox"/> G-Kennzeichnung   | <input type="checkbox"/> H-Sonstige***         |

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

R  K\*  Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt  Es wurden folgende Mängel festgestellt

Maßnahme

Frist bis

- |                                         |                                                                                                                    |                          |          |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------|
| <input checked="" type="checkbox"/> 3   | 1. Allgemein:                                                                                                      | <input type="checkbox"/> |          |
| <input checked="" type="checkbox"/> 3-1 | Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe in der Speisekarte war an mehreren Stellen nicht ausreichend (Zuordnung fehlte) | <input type="checkbox"/> |          |
| <input checked="" type="checkbox"/> 3-2 | Die Kennzeichnung der Allergene in der Speisekarte fehlte (Zuordnung)                                              | <input type="checkbox"/> | 19.01.18 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 3-3 | Die Belehrungen gemäß Infektionsschutzgesetz konnten                                                               | <input type="checkbox"/> |          |
| <input checked="" type="checkbox"/> 3-4 | Die Schneidebretter in der Küche hatten eine rauhe Oberfläche und waren nicht leicht zu reinigen.                  | <input type="checkbox"/> | 19.01.18 |

### Maßnahmen

- 1-Mündliche Belehrung   
  2-Verwarnung ohne Verwangeld   
  3-Verwarnung mit Verwangeld   
  4-Bußgeldverfahren   
  5-Ordnungsverfügung   
  6-Andere

Es wurden schwerwiegende Mängel festgestellt, eine ausführliche Niederschrift der Betriebsprüfung folgt.

Lichtbilder wurden angefertigt

Proben wurden entnommen

Merkblätter ausgehändigt

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

Den umseitigen Datenschutzhinweis habe ich zur Kenntnis genommen.  
Die Erstaufbereitung dieses Kontrollberichts 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 erfolgt.

Begleitpersonal (Behörde)

Lebensmittelkontrolleur

Dienststellung:

Name:

Vorname:

Unterschrift

Unterschrift

Folgesseite vorhanden