

# Kontrollbericht

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

Kontrollierende Behörde:



Ordnungsamt  
Veterinärwesen  
Kleyerstraße 86  
60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort:

**KOPIE**



Inh. Perrone GbR  
Scheffelstraße 28  
60318 Frankfurt am Main

Datum:

17.1.2018

Uhrzeit:

**Eingetragen in Bolvi am**

Betriebsarten:

Kontrollart:

- Plankontrolle  Schwerpunktkontrolle  Verdachtskontrolle  
 Nachkontrolle  Sonstige

Anwesende Person:

Name, Vorname:

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-Tier-/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:

R

K\*

Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt  Es wurden folgende Mängel festgestellt

Maßnahme

Frist bis

Küche

1) Der Boden war hinter und unter der Umklekabine verschmutzt.

2) ein Fenster zum Hof hatte das Fluoroglas.

3) Teilweise waren Dichtungen der Kühlgeräte verschlissen und defekt.

4) beim Spülbecken ging das Warmwasser nicht.

Küchen

5) Im Kühlhaus wandern Güter

Maßnahmen

1-Mündliche Belehrung

2-Verwarnung ohne Verwarnungsgeld

3-Verwarnung mit Verwarnungsgeld

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 umeiltigen 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.

Herr Name:

Name:

Vorname:

Frau

Dienststellung:

Unterschrift

Unterschrift

Folgesseite vorhanden

Uhreressortgeschützt  
Nachdruck, Nachahmung, Kopieren und  
elektronische Speicherung verboten

006145/0301/88 W. Köhlhammer GmbH (13020)  
Deutscher Gerätehersteller-Vertrag GmbH  
www.koehlhammer.de  
Bestell-Fax: 0741/7863-8400 E-Mail: dg@koehlhammer.de

\* Setzt sich zusammen aus: R = Nr. von "besichtigte Betriebsräume" und K = Buchstabe von

\*\* sonstige Bezeichnung im Textfeld angeben

\*\* Nr. von "Maßnahme"

# Kontrollbericht

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

Kontrollierende Behörde:



Ordnungsamt  
Veterinärwesen  
Kleyerstraße 86  
60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort:



Inh. Perrone GbR  
Scheffelstraße 28  
60318 Frankfurt am Main

Datum:

Uhrzeit:

Betriebsart:

## Kontrollart:

- Plankontrolle   
  Schwerpunktkontrolle   
  Verdachtskontrolle  
 Nachkontrolle   
  Sonstige

Anwesende Person

Herr  Frau

Name, Vorname:

Wegstrecke zur Nachkontrolle:

km

Zeitaufwand erschl. 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:

R  K   Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt  Es wurden folgende Mängel festgestellt Maßname  Frist bis

- mitel auf dem Boden gelagert.
- 6) Die Kühlstrukturen waren schadhaft und die Stapelhöhe zu hoch.
- Baulicher Mängel:
- 7) Der Anstrich der Decke sowie der Wände in der Küche waren schadhaft und defekt.
- 8) Fußböden waren blank und Bodenplatten schadhaft und defekt.
- 9) Der Anstrich des Türstoppers

## 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 ausgenädigt

## 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.

Herr Name: \_\_\_\_\_ Vorname: \_\_\_\_\_  
Frau \_\_\_\_\_

Unterschrift

Begleitpersonal (Behörde)

Unterschrift

Dienststellung:

Folgesseite vorhanden

