

# Kontrollbericht

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

Kontrollierende Behörde:

STADT  FRANKFURT AM MAIN

Ordnungsamt  
Veterinärwesen  
Kleyerstraße 86  
60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort:

**BANGKOK**  
Thai Restaurant seit 1974

Sandweg 17 • 60316 Frankfurt am Main  
Tel [0 69] 49 13 60 • Fax [0 69] 94 41 30 65  
www.bangkok-restaurant.com

Datum:

15.4.19

Uhrzeit:

Betriebsarten:

Kontrollart:

- Plankontrolle  Schwerpunktkontrolle  Verdachtskontrolle  
 Nachkontrolle  Sonstige

Anwesende Person

Name, Vorname:

Wegstrecke zur Nachkontrolle:

km

Zeitaufwand einschl. Fahrtzeit:

Min.

Schwerpunkte:

besichtigte Betriebsräume /-bereiche

|                          |              |                          |                 |                          |               |                          |              |                          |               |                          |            |
|--------------------------|--------------|--------------------------|-----------------|--------------------------|---------------|--------------------------|--------------|--------------------------|---------------|--------------------------|------------|
| <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

|   | Maß-**<br>nahme | Frist bis |
|---|-----------------|-----------|
| <input type="checkbox"/> - <input checked="" type="checkbox"/> Die Decke in der Küche wurde abgezogen | 1               | 24.5.19   |
| <input type="checkbox"/> - <input type="checkbox"/> Handbecken war offen                              |                 |           |
| <input type="checkbox"/> - <input type="checkbox"/>   |                 |           |
| <input type="checkbox"/> - <input type="checkbox"/>   |                 |           |
| <input type="checkbox"/> - <input type="checkbox"/>   |                 |           |
| <input type="checkbox"/> - <input type="checkbox"/>   |                 |           |
| <input type="checkbox"/> - <input type="checkbox"/>   |                 |           |
| <input type="checkbox"/> - <input type="checkbox"/>   |                 |           |
| <input type="checkbox"/> - <input type="checkbox"/>   |                 |           |
| <input type="checkbox"/> - <input type="checkbox"/>   |                 |           |
| <input type="checkbox"/> - <input type="checkbox"/>   |                 |           |
| <input type="checkbox"/> - <input type="checkbox"/>   |                 |           |
| <input type="checkbox"/> - <input type="checkbox"/>   |                 |           |
| <input type="checkbox"/> - <input type="checkbox"/>   |                 |           |
| <input type="checkbox"/> - <input type="checkbox"/>   |                 |           |
| <input type="checkbox"/> - <input type="checkbox"/>   |                 |           |
| <input type="checkbox"/> - <input type="checkbox"/>   |                 |           |
| <input type="checkbox"/> - <input type="checkbox"/>   |                 |           |
| <input type="checkbox"/> - <input type="checkbox"/>   |                 |           |

## 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)

  
Lebensmittelkontrolleur

Dienststellung:

Unterschrift

Unterschrift

Folgesseite vorhanden