

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:
 Fletchers Better Burger
 Ohmstr. 57
 60486 Frankfurt/Main

Datum: 04.07.2019 Uhrzeit: 10:40-11:00
 Betriebsart: Restaurant

Kontrollart:
 Plankontrolle Schwerpunktkontrolle Verdachtskontrolle
 Nachkontrolle Sonstige

Anwesende Person: [Redacted]
 Name, Vorname: [Redacted]

Wegstrecke zur Nachkontrolle: [] km Zeitaufwand einschlt. Fahrtzeit: [] Min.
 (Filaalleitung)

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	Maßnahme	Frist bis
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
		Die hygienischen Mängel der Niederstufe vom 21.05.19 waren soweit erledigt.			
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
		Folgende hygienische Mängel der Niederstufe vom 21.05.19 waren noch offen: 8.3 (Nachreinigung); 2.6.			
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
		Es wurde erneut auf angemessene Arbeitskleidung hingewiesen (Schürze, Schuh). Art. 4 Abs 2 i. V. m. Anhang II Kap. VIII Nr. 1 VO (EG) 853/2004			sofort
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
		In der Personaltoilette war die Zeit bis warm Wasser in den Handwaschbecken kommt zu lange.			6

Maßnahmen:
 1-Mündliche Belehrung 2-Verwarnung ohne Verwarngeld 3-Verwarnung mit Verwarngeld 4-Bußgeldverfahren 5-Ordnungsverfügung 6-Andere *schnellste Beseitigung*

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.

Beauftragter (Behörde): [Redacted]
 Unterschrift: [Redacted]
 Dienststellung: [Redacted]

Unterschrift: [Redacted] Name: [Redacted] Vorname: [Redacted]

*** sonstige Bezeichnung im Textfeld angeben

** Nr. von "Maßnahme"

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

Urheberrechtlich geschützt - Nachdruck, Nachahmung, Kopieren und elektronische Speicherung verboten!