

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:

Fleischhaus Better Burger
Ohmstr. 57
60486 Frankfurt/Main

Datum:

21.05.2019

Uhrzeit:

Betriebsart:

Restaurant

Kontrollart:

- Plankontrolle
- Schwerpunktkontrolle
- Verdachtskontrolle
- Nachkontrolle
- Sonstige

Anwesende Person

Name, Vorname:

Wegstrecke zur Nachkontrolle:

km

Zeitaufwand einschl. Fahrtzeit

Min.

Schwerpunkte:

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

Kontrollpunkte:

- | | | | |
|--|--|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> A-Arbeitshygiene | <input checked="" type="checkbox"/> B-Bauhygiene | <input checked="" type="checkbox"/> C-Personalhygiene | <input checked="" type="checkbox"/> D-Eigenkontrollsystem |
| <input checked="" type="checkbox"/> E-Produktkontrolle | <input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	Vorraum Küche	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	Der Bereich hinter dem Lüftungsgitter vom Kühlaggregat war verschmutzt.	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	Küche	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	Der Fettsauglass von der großen Grillplatte war verkrustet.	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	Der Fettbehälter der kleinen Fritteuse war schadhaft. Dichtkegel lösten sich.	sofort
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	Der Fußboden unter der Pommesfritteuse war verschmutzt.	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	Der Fußboden unter dem großen silbernen Kühlschrank war verschmutzt.	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	Diese Reinigungsmittel (Flaschen) wurden nicht getrennt von Lebensmittel gelagert.	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	Reinigungsmittel (Schwämme, Abzieher) wurden	

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 Erstausfertigung 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.

Name:

Unterschrift

Begleitpersonal (Bezeichnung):

Unterschrift

Dienststellung:

Folgende vorhanden

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:
Fletcher's Better Burger
Ohmstr. 57
60486 Frankfurt/Main

Datum: *21.05.2019*

Uhrzeit:

Betriebsart:

Kontrollart:
 Plankontrolle Schwerpunktkontrolle Verdächtigkeitskontrolle
 Nachkontrolle Sonstige

Anwesende Person: Herr Frau
Name, Vorname:

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

siehe Seite 1

Schwerpunkte:
besichtigte Betriebsräume: 1-Verkauf 2-Verbereitung 3-Lager 4-Produktion 5-Spülbereich 6-Personal
Abbereiche: 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*	<input type="checkbox"/> Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt	<input checked="" type="checkbox"/> Es wurden folgende Mängel festgestellt	Maßnahme	Frist bis
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<i>auf dem Fußboden gelagert (Halbtrommel vorhanden)</i>	<i>sofort</i>
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<i>Trockenlager:</i>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<i>Der Fußboden unter den Metallregalen war verschmutzt.</i>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<i>unreinigt.</i>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<i>Im Trockenlager war keine Struktur erkennbar.</i>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<i>Personaltoiletten:</i>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<i>In der Damen-toilette war schalen Seife und Einmalhandtücher.</i>	<i>sofort</i>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<i>Am Handwaschbecken in der Damen-toilette lag kein warmes Wasser.</i>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<i>Gehranlage:</i>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<i>Das Lüftungsgitter von Kühlregal war verschmutzt.</i>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<i>Das Rollbrett war nicht leicht zu reinigen - reine Oberfläche.</i>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<i>Personalumkleide:</i>	

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

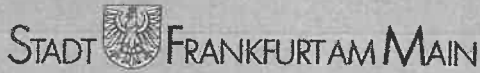
Es wurden schwerwiegende Mängel festgestellt, eine ausführliche Niederschrift der Betriebsprüfung folgt. Lichtbilder wurden angefertigt Proben wurden entnommen Merkblätter ausgehändigt

Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):
Den umeitigen Datenschutzhinweis habe ich zur Kenntnis genommen.
Die Erstausfertigung 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.
Name: *[Redacted]* Dienststellung: *[Redacted]*
Unterschrift: *[Redacted]* Unterschrift: *[Redacted]*

- Urheberrechtlich geschützt. Nachdruck, Nachahmung, Kopieren und elektronische Speicherung verboten.
* Setzt sich zusammen aus: R = Nr. von "Maßnahme" und K = Buchstabe von "besichtigte Betriebsräume"
** Nr. von "Maßnahme"
*** sonstige Bezeichnung im Textfeld angeben
W. Kohlhammer GmbH (13020) Deutscher Gemeindeverlag GmbH www.kohlhammer.de
Bestell-Fax: 0711 7863-8400 E-Mail: dg@kohlhammer.de
00/445/0301/88

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

Kontrollierende Behörde:



Ordnungsamt
Veterinärwesen
Kleyerstraße 86
60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort:

Fletcher's Better Burger
Ohmstr. 57
60486 Frankfurt/Main

Datum:

21.05.2019

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	<input checked="" type="checkbox"/> Es wurden folgende Mängel festgestellt	Maßnahme**	Frist bis
6	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Der Fußboden und Dusche war teilweise verschmutzt.	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Allgemein:	
7	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	An mehreren Stellen im Betrieb wurden Privat- und Arbeitskleidung vorgefunden. Diese sind künftig in der Personalumkleide zu lagern.	somit
7	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	An mehreren Stellen im Betrieb (Wirtschaftsgang und Personalumkleide) wurden schadhafte und fehlende Deckenelemente festgestellt. Diese sind zu verschleifen - schadensfrei.	04.07.19
7	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Künftig ist auf eine angemessene Arbeitskleidung zu achten.	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Spülküche:	somit
8	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Die Haubenspülmaschine war von innen mit weissen Belägen verunreinigt.	

Maßnahmen

- 1-Mündliche Belohnung
- 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 Erstaussfertigung 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.

Name:

Unterschrift

Dienststellung:

Unterschrift

Folgesseite vorhanden

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: *Fleischer's Butter Burger
 Ohmstr. 57
 60486 Frankfurt/Main*

Datum: *21.05.2019* Uhrzeit: _____ Betriebsarten: _____

Kontrollart:
 Plankontrolle Schwerpunktkontrolle Verdachtskontrolle
 Nachkontrolle Sonstige: _____

Anwesende Person Herr Frau
 Name, Vorname: _____

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

Schwerpunkte: _____

besichtigte Betriebsräume: 1-Verkauf 2-Vorbereitung 3-Lager 4-Produktion 5-Spülbereich 6-Personal
 Abereiche: 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 checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<i>Der Fußboden unter der Haubenspülmaschine war verunreinigt.</i>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<i>Die Spülbrause über dem Vorspülbecken war verschmutzt.</i>	<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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

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 Erstausfertigung 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.

Name: _____
 Unterschrift: _____
 Dienststellung: _____
 Unterschrift: _____

- Urheberrechtlich geschützt -
 Nachdruck, Nachahmung, Kopieren und elektronische Speicherung verboten
 * Setzt sich zusammen aus: R = Nr. von "besichtigte Betriebsräume" und K = Buchstabe von "Maßnahme"
 ** Nr. von "Maßnahme"
 *** sonstige Bezeichnung im Textfeld angeben
 W. Kohlhammer GmbH (13020) Deutscher Gemeindeverlag GmbH www.kohlhammer.de
 Bestell-Fax: 0711 7663-9400 E-Mail: dgv@kohlhammer.de