

Kontrollbericht

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

1/2

Kontrollierende Behörde:



Ordnungsamt
Veterinärwesen
Kleyerstraße 86
60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort:

Döner & Pizz Land
Mörfelder Landstr. 225
60598 FFM

Datum:

7.5.19

Uhrzeit:

Betriebsarten:

Kontrollart:

- Plankontrolle Schwerpunktkontrolle Verdachtskontrolle
 Nachkontrolle Sonstige

Anwesende Person

Name, Vorname

Wegstrecke zur Nachkontrolle:

km

Zeitaufwand einschl. Fahrzeit:

Min.

Schwerpunkte

Sonstige

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-Rückverfügbarkeit

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

Thabe:

Das Kühlaggregat der Thabe war stark verschmutzt

Es wurden Behälter verwendet, welche nicht für Lebensmittel geeignet waren.

Barrierefong:

Der Fußboden unter und hinter den Einrichtungen war verschmutzt

Die Spülmaschine war von innen und an der Umwandlung stark verschmutzt (Spülmittel!) ✓

In der Durchreiche war offenes Holz vorhanden

Die Abgasschneide war von außen und innen stellenweise verunreinigt ✓

Die Hautschwämme der TK-Trache waren verschmutzt

Im Edelstahl-Kühlschrank fehlte an den Kälteelementen noch Transportfolie

sofort

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.

Beauftragter (Behörde)

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

W. Kohlhammer GmbH (13020)
Deutscher Gemeindeverlag GmbH
www.kohlhammer.de
Bestell-Fax: 0711 7863-8400 E-Mail: dgvl@kohlhammer.de

001/45/0301/88

Unterschrift

Unterschrift

Folgeseite vorhanden

Kontrollbericht

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

2/2

Kontrollierende Behörde: **STADT FRANKFURT AM MAIN**
 Ordnungsamt
 Veterinärwesen
 Kleyerstraße 86
 60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort: *S. Seite 1*

Datum: *7.5.19* 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 /-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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<i>Keller</i>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<i>Der Fußboden unter und hinter den Regalen war verschmutzt.</i>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<i>Die Hummelmückenschutzgitter der Bäckerei/Kühlung Gemüse-Kühlung war verschmutzt.</i>	<i>Sofort</i>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<i>Am 17.5.19 erfolgt eine kostenpflichtige Nachkontrolle</i>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<i>Allgemein</i>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<i>In der Personalabteilung Teil am Zeitpunkt der Kontrolle kein warmes Wasser.</i>	<i>Sofort</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"/>		

Maßnahmen: 1-Mündliche Befehle 2-Verwarnung ohne Verwargeld 3-Verwarnung mit Verwargeld 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):
 Unterschrift: *[Redacted]*
 Unterschrift: *[Redacted]*

Urheberrechtlich geschützt - Nachdruck, Nachahmung, Kopieren und elektronische Speicherung verboten!
 * Setzt sich zusammen aus: R = Nr. von "besichtigte Betriebsräume" und K = Buchstabe von
 ** 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: ogv@kohlhammer.de