

# Kontrollbericht

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

112

Kontrollierende Behörde:



Ordnungsamt  
Veterinärwesen  
Kleyerstraße 86  
60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort:

**IL GONDOLIERE**

Ristorante - Pizzeria

Lurgialle 6-8

60439 Frankfurt am Main

Tel. 069 53 09 85 50

Fax 069 53 09 85 51

Datum: 07.02.19

Uhrzeit: 16:00 17:45

Betriebsarten:

### Kontrollart:

- Plankontrolle  Schwerpunktkontrolle  Verdachtskontrolle  
 Nachkontrolle  Sonstige

Anwesende Person: **Enget...** Balvi am 08.02.19

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 Fast bis

-  Sanitäre Mängel der letzten Kontrolle wurden nicht beseitigt

-  Offene Mängel: 21, 23 (+4.90), 25, 28, 29, 32, 34, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 44, 51, 52, 53, 54, 55, 57 (Tourenkarte / Bus), 58, 59, 61, 62, 64, 71

-  [Redacted] wurde mehrfach auf die Missstände im eigenen Betrieb hingewiesen (u.a. am: 13.01.18, 22.01.18, 25.01.18, 28.03.18, 03.05.18, 18.10.18, 09.01.19)

-  Bei der Kontrolle am 09.01.19 wurde darauf hingewiesen, dass der Betrieb geschlossen wird wenn die Mängel nicht beseitigt sein sollten!

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

Ich bin informiert worden, dass eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt.

-

-

-

-

Übersichtsbild  
Nachdruck, Nachbearbeitung, Kopieren und elektronische Speicherung verboten

W. Kohhammer GmbH (13020)  
Deutscher Gemäldeverlag GmbH  
www.kohhammer.de  
Postfach: 0711 7863-8400 E-Mail: ogv@kohhammer.de

Folgesseite vorhanden

6

# Kontrollbericht

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

Kontrollierende Behörde:



Ordnungsamt  
Veterinärwesen  
Kleyerstraße 86  
60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort:

**IL GONDOLIERE**  
Ristorante - Pizzeria  
Lurgialle 6-8  
60439 Frankfurt am Main  
Tel. 069 53 09 85 50  
Fax 069 53 09 85 51

Datum: 07.02.19

Uhrzeit: 16:00 - 17:15

Betriebsart:

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 checked="" 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-Tiefkühlung  | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> G-Kennzeichnung   | <input checked="" 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 type="checkbox"/>	Es wird eine ähnliche Grundreinigung aller	<input type="checkbox"/>	7. Februar
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Reinigungsgeräte und Reineinsatzmittel angeordnet	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	[Redacted] meldet sich telefonisch unter	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Schuld alle Hände belassen sind	<input type="checkbox"/>	

### Maßnahmen

- 1-Mündliche Beilehrung   
  2-Verwarnung ohne Verwamgeld   
  3-Verwarnung mit Verwamgeld   
  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.

Begleitperson(n) (Behörde)

Unterschrift

Unterschrift

Folgesseite vorhanden

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

00/145/030/186 W. Kohlhammer GmbH (13020)  
 Deutscher Genesnisverlag GmbH  
 www.kohlhammer.de  
 Bestell-Fax: 0714 7863-8400 E-Mail: dg@kohlhammer.de

\*\* Sonstige Bezeichnung im Textfeld angeben

\*\* Nr. von "Maßnahme"

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