


### Kontrollbericht

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

Kontrollierende Behörde:  <div style="text-align: center;">  <b>STADT FRANKFURT AM MAIN</b>                      Ordnungsamt                      Veterinärwesen                      Kleyerstraße 86                      60326 Frankfurt am Main                 </div>		Betrieb/Standort: La Baguette Filiale Zeit 26 60313 Frankfurt Main													
Datum: 24.01.2020		Uhrzeit:													
Kontrollart: <input checked="" type="checkbox"/> Plankontrolle <input type="checkbox"/> Schwerpunktkontrolle <input type="checkbox"/> Verdachtskontrolle <input type="checkbox"/> Nachkontrolle <input checked="" type="checkbox"/> Sonstige: <b>Beschwede</b>		Anwesende Person: Name, Vorname:													
Wegstrecke zur Nachkontrolle: km    Zeitaufwand einschl. Fahrtzeit: Min.		[Redacted]													
Schwerpunkte: <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> 1-Verkauf</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> 2-Vorbereitung</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> 3-Lager</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> 4-Produktion</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> 5-Spülbereich</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> 6-Personal</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> 7-Entsorgung</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> 8-Tief-/Kühlung</td> <td colspan="4"><input type="checkbox"/> 9-Sonstige***</td> </tr> </table>				<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-Tief-/Kühlung	<input type="checkbox"/> 9-Sonstige***			
<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-Tief-/Kühlung	<input type="checkbox"/> 9-Sonstige***													
Kontrollpunkte: <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> A-Arbeitshygiene</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> B-Bauhygiene</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> C-Personalhygiene</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> D-Eigenkontrollsystem</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> E-Produktkontrolle</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> F-Rückverfolgbarkeit</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> G-Kennzeichnung</td> <td><input type="checkbox"/> H-Sonstige***</td> </tr> </table>				<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 type="checkbox"/> H-Sonstige***				
<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 type="checkbox"/> H-Sonstige***												
Bei der Kontrolle Ihres Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt: <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 10%;">R</td> <td style="width: 10%;">K*</td> <td style="width: 40%;"><input type="checkbox"/> Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt</td> <td style="width: 10%;"><input checked="" type="checkbox"/> Es wurden folgende Mängel festgestellt</td> <td style="width: 10%;">Maß-<sup>**</sup>nahme</td> <td style="width: 10%;">Frist bis</td> </tr> </table>				R	K*	<input type="checkbox"/> Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt	<input checked="" type="checkbox"/> Es wurden folgende Mängel festgestellt	Maß- <sup>**</sup> nahme	Frist bis						
R	K*	<input type="checkbox"/> Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt	<input checked="" type="checkbox"/> Es wurden folgende Mängel festgestellt	Maß- <sup>**</sup> nahme	Frist bis										
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Der Betrieb wurde auf Grund einer Verbraucher-		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	beschwede überprüft. (vom 24.01.2020). Ein Ve-		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	braucher gab an, dass er am 23.01.2020 in o.g.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Betrieb ein Hühnerbaguette verzehrte (16 Uhr) und		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	gegen 17/18 Uhr Durchfall und Erbrechen bekam.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Der Betrieb wurde in Absprache genommen und		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	folgende Sachverhalt festgestellt:		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sämtliche Lebensmittel waren sensibel in Ordnung, jedoch		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	verpackte Hochfleisch zubereiten in der Verkaufshalle		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	war von der Temperatur leicht erhöht.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Lauf eines Telefonat mit dem Betreiber wird das		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Hühnerfleisch täglich geliebt (mitl. Hochfleisch) und		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	zubereitet.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Die Beschwerde darf nicht zu		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Zur Zeitpunkt der Kontrolle wurden weitere beschwede		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
Maßnahmen: <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td><input type="checkbox"/> 1-Mündliche Belehrung</td> <td><input type="checkbox"/> 2-Verwarnung ohne Verwamgeld</td> <td><input type="checkbox"/> 3-Verwarnung mit Verwamgeld</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> 4-Bußgeld-verfahren</td> <td><input type="checkbox"/> 5-Ordnungs-verfügung</td> <td><input type="checkbox"/> 6-Andere</td> </tr> </table>						<input type="checkbox"/> 1-Mündliche Belehrung	<input type="checkbox"/> 2-Verwarnung ohne Verwamgeld	<input type="checkbox"/> 3-Verwarnung mit Verwamgeld	<input checked="" type="checkbox"/> 4-Bußgeld-verfahren	<input type="checkbox"/> 5-Ordnungs-verfügung	<input type="checkbox"/> 6-Andere				
<input type="checkbox"/> 1-Mündliche Belehrung	<input type="checkbox"/> 2-Verwarnung ohne Verwamgeld	<input type="checkbox"/> 3-Verwarnung mit Verwamgeld	<input checked="" type="checkbox"/> 4-Bußgeld-verfahren	<input type="checkbox"/> 5-Ordnungs-verfügung	<input type="checkbox"/> 6-Andere										
Es wurden schwerwiegende Mängel festgestellt, eine ausführliche Niederschrift der Betriebsprüfung folgt. <input checked="" type="checkbox"/> Lichtbilder wurden angefertigt <input checked="" type="checkbox"/> Proben wurden entnommen <input type="checkbox"/> 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. <input checked="" type="checkbox"/> Mir wurde mitgeteilt, dass mit einem Ordnungswidrigkeitsverfahren gerechnet werden muss, insbesondere wenn die Beanstandung nicht bis zum fristgerechten Termin beseitigt worden ist. <input checked="" type="checkbox"/> Ich bin informiert worden, dass eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt.			Begleitpersonal (Behörde):  [Redacted]												
Unterschrift: [Redacted]			Unterschrift: [Redacted]												
Vorname:			Dienststellung:												

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

00/145/0301/86 W. Kothhammer GmbH (13020) Deutscher Gemeindevettag GmbH www.kothhammer.de Bestell-Fax: 0711 7863-8400 E-Mail: dgv@kothhammer.de

\*\* sonstige Bezeichnung im Textfeld angeben

\*\* Nr. von "Maßnahme" und K = Buchstabe von

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

# Kontrollbericht

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

Seite 2 von 5

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

Betrieb/Standort: **La Baguette - Filiale**  
**Zeit 26**  
**60313 Frankfurt/Main**

Datum: **26.01.2020** Uhrzeit:  Betriebsstätten:

Kontrollart:  
 Plankontrolle  Schwerpunktkontrolle  Verdachtskontrolle  
 Nachkontrolle  Sonstige **Beschwerde**

Anwesende Person:  Herr  Frau  
 Name, Vorname: **siehe Seite 1**

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	<input checked="" type="checkbox"/> Es wurden folgende Mängel festgestellt	Maßnahme**	Frist bis
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	4	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	4	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	4	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	4	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	4	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	4	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	4	

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.

Unterschrift: **[Redacted]** Name: **[Redacted]** Vorname: **[Redacted]** Dienststellung: **[Redacted]**

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

# Kontrollbericht

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

Seite 3 von 5

Kontrollierende Behörde:

STADT  FRANKFURT AM MAIN

Ordnungsamt  
Veterinärwesen  
Kleyerstraße 86  
60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort:

La Baguette Filiale  
Zeil 26  
60313 Frankfurt Main

Datum:

24.01.2005

Uhrzeit:

Betriebsarten:

Kontrollart:

- Plankontrolle   
  Schwerpunktkontrolle   
  Verdachtskontrolle  
 Nachkontrolle   
  Sonstige: Beschwerde

Anwesende Person

Herr  Frau

Name, Vorname:

siehe Seite 1

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

5-7 Das Handwaschbecken war nicht zugänglich (Zugstiftung) mit einem Gashenormeinsetz für Personal. 4

5-8 Die Trittleuse war an mehreren Stellen schwarz-braun verkrustet. 4

5-9 Die Trittleusekörbe waren teilweise schwarz-braun verkrustet. 4

6-6 Umkleideraum /Lageraum.

6-1 Der Fußboden war mit verschmutzten Kartonschutt ausgelegt - Diese sind zu entfernen. 4

6-2 Hänge der Fumigation wurde an mehreren Stellen Mänschel festgestell. 4

6-3 Der Mänschel ist ungelöst zu entfernen! 4

6-4 Auf Grund des Schichtdienstfalls ist eine sachkundige Person (Schichtbediener) mit einer Schichtbedienung zu beauftragen. 4

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 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.

Begleitpersonal (Behörde)

Vorname:

Dienststellung:

Unterschrift

Unterschrift

Folgeseite vorhanden

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

00/145/030/186 W. Kohlhammer GmbH (13020) Deutscher Gemeindeverlag GmbH www.kohlhammer.de Bestell-Fax: 07 11 7863-8400 E-Mail: dg@kohlhammer.de

\*\*\* sonstige Bezeichnung im Textfeld angeben

\*\* Nr. von "Maßnahme"

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

# Kontrollbericht

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

Seite 4 von 5

Kontrollierende Behörde:



Ordnungsamt  
Veterinärwesen  
Kleyerstraße 86  
60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort:

La Baguette Filiale  
Zeit 26  
60313 Frankfurt/Main

Datum:

24.01.2020

Uhrzeit:

Betriebsarten:

**Kontrollart:**

- Plankontrolle   
  Schwerpunktkontrolle   
  Verdachtskontrolle  
 Nachkontrolle   
  Sonstige **Beschwede**

Anwesende Person

Herr  Frau

Name, Vorname:

siehe Seite 1

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	<input checked="" type="checkbox"/> Es wurden folgende Mängel festgestellt	Maßnahme**	Frist bis
6	5		Das Protokoll der durchgeführten Bekämpfung ist bei der Nachkontrolle vorzuliegen!	4	Sofort
7	2		Vorbereitungsräume:		
7	2		Die Silikonfugen in Schmutzwasserbecken in der Personaltoilette (Vorraum) waren teilweise schwarz verfärbt.	4	Sofort
7	2		Aus Handwaschbecken in der Personaltoilette lag kein warmes Wasser!	4	Sofort
7	3		Der Fußboden unter der Finnlösung war teilweise verschmutzt.	4	
7	4		In der Wand über der Tür fehlten mehrere Fliesen.	4	06.03.2020
7	7		Zum Zeitpunkt der Kontrolle wurde eine Saft- in Frische und Hochfleisch ungekühlt gelagert - wurde ungehandelt verräumt!	4	Sofort
7	6		Die Tür zum Hinterhof stand offen - Diese ist		

**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)

Unterschrift: [Redacted]    Dienststellung: [Redacted]

Vorname:

Dienststellung:

Unterschrift:

Unterschrift:

Folgeseite vorhanden

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

\*\*\* sonstige Bezeichnung im Textfeld angeben


\*\* Nr. von "Maßnahme"

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

# Kontrollbericht

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

Seite 5 von 5

Kontrollierende Behörde:  <b>STADT FRANKFURT AM MAIN</b> Ordnungsamt Veterinärwesen Kleyerstraße 86 60326 Frankfurt am Main		Betrieb/Standort: Ca. Boquette Filiale Zeit 26 60313 Frankfurt Main
--	--	--

Datum: 26.01.2020	Uhrzeit:	Betriebsarten:
----------------------	----------	----------------

<b>Kontrollart:</b> <input checked="" type="radio"/> Plankontrolle <input type="radio"/> Schwerpunktkontrolle <input type="radio"/> Verdachtskontrolle <input type="radio"/> Nachkontrolle <input checked="" type="radio"/> Sonstige: <u>Beschwede</u>	Anwesende Person <input type="checkbox"/> Herr <input type="checkbox"/> Frau Name, Vorname: siehe Seite 1
---	--

Wegstrecke zur Nachkontrolle: _____ km	Zeitaufwand einschl. Fahrtzeit: _____ Min.
Schwerpunkte:	
besichtigte Betriebsräume/-bereiche 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*** <input type="checkbox"/>	Kontrollpunkte 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*** <input type="checkbox"/>

Bei der Kontrolle Ihres Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt:		Maßnahme**	Frist bis
R	K*		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Es wurden folgende Mängel festgestellt	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<u>künftig geschlossen zu halten</u>	<input type="checkbox"/> 4
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<u>Der Bereich hinter der Ventilator an Licht- aggregat im Kühlhaus war verstaubt.</u>	<input type="checkbox"/> 4
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<u>Hygienecorridor</u>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<u>Es wird eine Grundreinigung für sämtliche Betriebsräume und Gegenstände angeordnet!</u>	<input type="checkbox"/> 4
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<u>Es erfolgt eine kostenpflichtige Nachkontrolle am 30.01.2020!</u>	<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.

Herr \_\_\_\_\_ Vorname: \_\_\_\_\_  
 Frau \_\_\_\_\_  
 Unters: \_\_\_\_\_

Begleitpersonal (Behörde)  
 Unters: \_\_\_\_\_  
 Dienststellung: \_\_\_\_\_

Urheberrechtlich geschützt - Nachdruck, Nachahmung, Kopieren und elektronische Speicherung verboten!  
 \* Setzt sich zusammen aus: R = Nr. von "besichtigte Betriebsräume" und K = Buchstabe von "Nk. von Maßnahme"  
 \*\* sonstige Bezeichnung im Textfeld angeben  
 \*\*\* sonstige Bezeichnung im Textfeld angeben  
 00/145/0301/88 W. Kohlhammer GmbH (13020) Deutscher Gemeindeverlag GmbH www.kohlhammer.de  
 Bestell-Fax: 0711 7863-9400 E-Mail: dgy@kohlhammer.de