

**Kontrollbericht** Seite 1 1/4  
 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:  
**KFC**  
 Harauer Lee dt. h. 29k  
 60314 Ffm.

Datum: **07.02.19** Uhrzeit: **16:20**

**Kontrollart:**  
 Plankontrolle  Schwerpunktkontrolle  Verdachtskontrolle  
 Nachkontrolle  Sonstige

Anwesende Person:  
 Name, Vorname: [Redacted]

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

Schwerpunkte:

besichtigte Betriebsräume / -bereiche:

<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 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 checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		
				1 Umkleidenraum für Herrn	
				2 Mtl. des Spülers 220V der Fußboden unsauber	
				3 Auf den Spülern standen Schuhe u. Kartons	
				4 Im Bereich des Deckenlüfters war die Decke verstaubt.	sofort
				5 Der Wandanstrich ist verbraucht u. schadet	28.03.19
				6 Ander Toilettenrit (für Männer) ist das Lüftungsgitter beschädigt.	28.03.19
				7 Umkleidenraum für Frauen	
				8 Der obere Bereich der Spüle ist freizuhalten	sofort
				9 Im Bereich des Deckenlüfters war die Decke verstaubt	sofort
				10 Der Wandanstrich ist verbraucht u. schadet	28.03.19
				11 Die Toilettenrit ist im unteren Bereich beschädigt	28.03.19
				12 Verkaufs- u. Ausgabebereich: Der Fußboden unter dem "Hewlett" war stellenweise unsauber	sofort

**Maßnahmen**

<input checked="" type="checkbox"/> 1-Mündliche Belehrung	<input type="checkbox"/> 2-Verwarnung ohne Verwarngeld	<input type="checkbox"/> 3-Verwarnung mit Verwarngeld	<input type="checkbox"/> 4-Bußgeldverfahren	<input type="checkbox"/> 5-Ordnungsverfügung	<input type="checkbox"/> 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.

Herr Name: [Redacted] Vorname: [Redacted]

Frau [Redacted]

Unterschrift: [Redacted] Unterschrift: [Redacted]

\* 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!

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

Folgesseite vorhanden



**Kontrollbericht** Seite 3  
 der amtl. Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39, 42 LFGB

1/4

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

Betrieb/Standort: **KFC**  
**Hanauer Landstr. 252**  
**60314 Frankfurt a.M.**

Datum: **07.02.13** Uhrzeit: **16:00**

Kontrollart:  
 Plankontrolle  Schwerpunktkontrolle  Verdachtskontrolle  
 Nachkontrolle  Sonstige

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

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

Schwerpunkte:  
 Besichtigte Betriebsräume / -bereiche:  
 1-Verkauf  2-Verbereitung  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. werden 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"/>	Hähnchen- und Salatkühlraum	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	Silikonverfärbungen stellenweise schadhaf	12.02.13
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	M. Trockenlager und Getränte-Raum	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	Der Wand- und Deckenmstrich mit verbläut und stellenweise schadhaf	28.03.13
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	Das HACCP-Konzept wurde besprochen und diesbezüglich beraten u.a. bezüglich des Reinigungsplanes (was, wie, wo, wann, wer)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	Die Reinigung ist künftig zu intensivieren	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 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 Name: **[Redacted]** Unterschrift: **[Redacted]**  
 Frau Name: **[Redacted]** Unterschrift: **[Redacted]**

Folgeseite vorhanden

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

W. Kohlhammer GmbH (43020) Deutscher Gemeindeverlag GmbH www.kohlhammer.de  
 Bestell-Fax: 0711 7863-8400 E-Mail: dgv@kohlhammer.de

\*\*Nr. von "Maßnahme" \* Setzt sich zusammen aus: R = Nr. von "besichtigte Betriebsräume" und K = Buchstabe von "sonstige/Bezeichnung/nr. Textfeld angeben"

**Kontrollbericht** Seite 4  
 der amtl. Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39, 42 LFGB

Kontrollierende Behörde:



Ordnungsamt  
 Veterinärwesen  
 Kleyerstraße 86  
 60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort:

Kentucky Fried Chicken  
 Hanauer Landstr. 292  
 60386 Ff.

Datum:

07.02.18

Uhrzeit:

Betriebsarten:

Kontrollart:

- Plankontrolle  Schwerpunktkontrolle  Verdachtskontrolle  
 Nachkontrolle  Sonstige

Anwesende Person:

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

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"/>	M1 Spülbereich	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	M1 Im Bereich des Spülbeckens und im Sohlebereich waren die Filterverfürgungen stellenweise verbleibt und dunkel verfärbt.	07.03.18
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	M2 Neben der Spülmaschine wurde das Ablaufrohr sowie die Metallwände bzw. Verkleidung stellenweise mit Kalkablagerungen behaftet.	sofort
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	M3 Der Spültisch war von unten bzw. im unteren Bereich stellenweise verbleibt (Spültischplatte und Stellfüße)	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 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

Frau

Unterschrift

Begleitpersonal (Behörde)

Unterschrift

Folgesseite vorhanden

Urheberrechtlich geschützt. Nachdruck, Nachahmung, Kopieren und elektronische Speicherung verboten.

00/145/0301/88 W. Kohhammer GmbH (13020) Deutscher Gemeindeverlag GmbH www.kohhammer.de Bestellfax: 0711 7863-8400 E-Mail: dg@kohhammer.de

\*\*\* sonstige Bezeichnung im Textfeld angeben

\*\* Nr. von "Maßnahme"

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