

# Kontrollbericht

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

Kontrollbehörde/Berichtsgeber:  
**STADT FRANKFURT AM MAIN**  
 Ordnungsamt  
 Veterinärwesen  
 Kleyerstraße 86  
 60526 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort:  
 Groed Food Lokalbahnhof GmbH  
 Darmstädter Landstraße 74  
 60594 Frankfurt am Main  
 Tel. 069-3660-2966  
 Fax 069-3660-2925  
 info@lokalbahnhof.info

Datum: **04/10/14** Uhrzeit: **10:00 - 10:45**

Betriebsart:

Kontrollart:  
 Plankontrolle  Schwerpunktkontrolle  Verdachtskontrolle  
 Nachkontrolle  Sonstige

Anwesende Person:  
 Name, Vorname: [Redacted]

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-Einrichtung  8-Trieb/Kühlung  9-Sonstige\*\*

Kontrollpunkte:  A-Arbeitshygiene  B-Bauhygiene  C-Personalhygiene  D-Eigenkontrollsystem  
 E-Produktkontrolle  F-Rückverfolgbarkeit  G-Kempezertifizierung  H-Sonstige\*\*\*

Bei der Kontrolle dieses 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

- Milch**
- 1. Die Abfalltüren waren verschlossen**  4
- 2. Unterhalb der Eingangstür fehlt der Bodenplatte, b.z.w. vor der Fußboden schiefert**  4
- 3. Der Anstrich der Wände war verblättert**  4
- 4. Die Wände unter der Abzugshaube waren verschimmelt**  4
- 5. Die Fugen der Abzugshaube waren verschimmelt**  4
- 6. Der Fußboden unter der Hochgarage, der Spüle und der Metallische Längsleiste war verschimmelt**  4
- 7. Die Scharfuge an der Spüle war verschimmelt**  4
- 8. Sämtliche Abgüsse in Abfluss waren verschimmelt**  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):**

Begleitpersonal (Behörde)

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.

Name: [Redacted] Vorname: [Redacted]  
 Unterschrift: [Redacted]

Unterschrift: [Redacted]

Folgesseite vorhanden

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

\*\* Nr. von "Mastralime" \*\* sonstige Bezeichnung im Textfeld eingeben

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

00/45/0307/88 W. Kohlhammer GmbH (089070) Berufsleiter / Geschäftsführer / GmbH www.kohlhammer.de Bestell-Fax: 0714 4865 9400 E-Mail: ogy@kohlhammer.de

# Kontrollbericht der amtlichen Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39, 42 LFGB

Kontrollierende Behörde:

Betrieb/Standort:



Ordnungsamt  
Veterinärwesen  
Kreyerstraße 86  
60326 Frankfurt am Main

Betrieb:

Unzeit:

Betriebsart:

### Kontrollart:

- Plankontrolle
- Schwerpunktkontrolle
- Verdachtskontrolle
- Nachkontrolle
- Sonstige

Anwesende Person:

Herr  Frau

Name, Vorname:

Wegstrecke zur Nachkontrolle:

km

Zeitaufwand einsch. Fahrtzeit:

Min.

### Schwerpunkte:

- 1-Verkauf
- 2-Vorbereitung
- 3-Lager
- 4-Produktion
- 5-Schlachtbereich
- 6-Personal
- 7-Ersorgung
- 8-Tier/Kühlung
- 9-Sonstige\*\*

Kontrollpunkte:

- A-Arbeitshygiene
- B-Reinhygiene
- 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 Erst bis

- 9. Die Fußböden neben der Türe des ... 4
- Erde nicht gestäubt
- 10. Die Mutterung des Handwaschbeckens ... 4
- 11. Sind alle Steckdosen ... 4
- ... defekt
- 12. Die Fenster ... 4
- ... nicht gestäubt
- 13. Der Bereich ... 4
- ... nicht gestäubt
- 14. Sind alle ... 4
- ... nicht gestäubt
- 15. Im gesamten Lagerbereich ... 4
- ... nicht gestäubt
- Sollten die ... 4
- alle ... 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):

Name: \_\_\_\_\_ Vorname: \_\_\_\_\_

Unterschrift

Unterschrift

Folgesseite vorhanden

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

\*\* sonstige Bezeichnung im Textfeld angeben

\*\* Nr. von "Wahlnahme"

\* Selbstlich zusammenfassend: R = Nr. von "besichtigte Betriebsräume" und K = Buchstaben vor