

# Kontrollbericht

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:

Kopie



Einmal essen .....

**DONERIA**

... nicht vergessen

Imbiss GB  
Weidenbornstr. 4 • (Ecke Seckbacher Landstr.)  
60395 Frankfurt a. M. • Tel. 069/46994948

Datum:

30/09/2018

Uhrzeit:

Betriebsarten:

Kontrollart:

- Plankontrolle  Schwerpunktkontrolle  Verdachtskontrolle  
 Nachkontrolle  Sonstige

Anwesende Person:

Name:

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 Maß-\*\*  
nahme Frist bis

- Vorbereitungsküche: ander   
 -  Das Untergestell vom Pizzapflan war die Oberfläche  23.02.18  
 -  schadhafft.   
 -  Die Dichtungen der Kühleinsichtungen waren ver-  sofort  
 -  schmutzt.   
 -  Die Verkleidung der Teigmaschine war oberhalb   
 -  des Knetarmes mit Teigresten verunreinigt.   
 -  Die Griffmulden der Schubläden waren teilweise  sofort  
 -  verunreinigt.   
 -  Die Gewindebolzen waren von außen verschmutzt.   
 -  Diverse Fußbodenrissen waren schadhafft.  23.07.18  
 -  Lagerraum:   
 -  Die Fliesenspiegel hinter der Tiefkühltruhe und   
 -  rechts neben der Tür waren teilweise schadhafft.  23.07.18  
 -  Die Tür zum Außenbereich war am Türbalken und

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 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.

Folgeseite vorhanden



# Kontrollbericht

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:  
  
**Einmal essen .....  
 DONERIA**  
 ... nicht vergessen  
 Imbiss GbR  
 Weidenbomstr. 4 • (Ecke Seckbacher Landstr.)  
 60385 Frankfurt a. M. • Tel. 069/46994948

Kopie

Datum: 30/01/2018 Uhrzeit:

Betriebsarten:

**Kontrollart:**  
 Plankontrolle  Schwerpunktkontrolle  Verdachtskontrolle  
 Nachkontrolle  Sonstige

Anwesende Person:  
 Name:

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

Schwerpunkte:

besichtigte Betriebsräume /-bereiche	1-Verkauf	2-Vorbereitung	3-Lager	4-Produktion	5-Spülbereich	6-Personal	
Kontrollpunkte	7-Entsorgung	8-Tief-/Kühlung	9-Sonstige***	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 type="checkbox"/>	Türzarge schadhhaft und angerostet.	23.02.18
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Die Tür ist nicht vor Eindringlingen von Schädlingen geschützt.	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kühlhaus	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Das Luftkühlgitter vom Verdampfer war verstaubt.	sofort
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Diverse verpackte Lebensmittel waren nicht abgedeckt.	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Das Regal war stellenweise schadhhaft und angerostet.	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Die Silikonfügen vom Fußboden waren schadhhaft.	23.02.18
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Das Bodenblech vor der Türschwelle war verschmutzt.	sofort
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vorraum Kühlhaus: Der Wandbereich oberhalb des Regals war nicht ordnungsgemäß geschlossen.	23.02.18
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Verkauf	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Die Verkleidung der Metallstange (oberhalb Licht in der Entlüftung) war schadhhaft und verschoben (nicht restabil).	23.02.18

**Maßnahmen**  
 1-Mündliche Belehrung  2-Verwarnung ohne Verwangeld  3-Verwarnung mit Verwangeld  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 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.

Folgesseite vorhanden

\*\*\* sonstige Bezeichnung im Textfeld angeben  
 \*\* 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!  
 W. Kohlhammer GmbH (13020) Deutscher Gemeindeverlag GmbH www.kohlhammer.de  
 Bestellfax: 0711 7863-8400 E-Mail: dg@kohlhammer.de



# Kontrollbericht

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

Kontrollierende Behörde:

**STADT FRANKFURT AM MAIN**

Ordnungsamt  
Veterinärwesen  
Kleyerstraße 86  
60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort:

**Einmal essen .....  
DÖNERIA**  
... nicht vergessen

Imbiss GbR  
Weidenbornstr. 4 • (Ecke Seckbacher Landstr.)  
60385 Frankfurt a. M. • Tel. 069/46994948

Datum: 30/01/2018 Uhrzeit:

Betriebsarten:

**Kontrollart:**

Plankontrolle  Schwerpunktkontrolle  Verdachtskontrolle

Nachkontrolle  Sonstige

Anwesende Person

Name, Vorname:

Wegstrecke zur Nachkontrolle: km Zeitaufwand einschl. Fahrtzeit: Min

Schwerpunkte:

besichtigte Betriebsräume /-bereiche	<input type="checkbox"/> 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***			

Kontrollpunkte

<input type="checkbox"/> 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***

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 checked="" type="checkbox"/> R	<input checked="" type="checkbox"/> K*	Das Lüftungssystem hinter der Freizeitsc waren verschmutzt.	<input type="checkbox"/>	sofort
<input type="checkbox"/> R	<input checked="" type="checkbox"/> K*	Die Dichtungen sämtlicher Kühleinheiten am Betriebs waren teilweise schadhaft.	<input type="checkbox"/>	23.07.18
<input type="checkbox"/> R	<input checked="" type="checkbox"/> K*	Die Belehrungen gemäß Infektionsschutzgesetz waren nicht vollständig (Belehrungen fehlte).	<input type="checkbox"/>	sofort
<input type="checkbox"/> R	<input checked="" type="checkbox"/> K*	Die Kennzeichnung der Allergene fehlte.	<input type="checkbox"/>	sofort
<input type="checkbox"/> R	<input checked="" type="checkbox"/> K*	Der Handlauf im Flurbereich (Weg Vorbereitungs- Küche und Lager) war der Anstrich schadhaft.	<input type="checkbox"/>	23.02.18

**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 umsichtigen Datenschutzhinweis habe ich zur Kenntnis genommen.  
Die Erstaufbereitung dieses Kontrollberichts wurde mir ausgehändigt 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

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

W. Kohlhammer GmbH (13020)  
Deutscher Gemeindeverlag GmbH  
www.kohlhammer.de  
E-Mail: dgw@kohlhammer.de

\*\*\* sonstige Bezeichnung im Textfeld angeben

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