

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:

Gref-Völsings
Rindsmurst

GREF GmbH

Hanauer Landstraße 132
60314 Frankfurt am Main

Datum:

25.11.2020

Uhrzeit:

13⁴⁵ - 15⁴⁵

Betriebsarten:

Kontrollart:

Plankontrolle Schwerpunktkontrolle Verdachtskontrolle

Nachkontrolle Sonstige

Anwesende Person

Name, Vorname:

Wegstrecke

zur Nachkontrolle:

km

Zeitaufwand

entschl. Fahrzeit

Min.

Schwerpunkte

besichtigte

Betriebsräume

/bereiche

1-Verkauf

2-Vorbereitung

3-Lager

4-Produktion

5-Spülbereich

6-Personal

7-Entsorgung

8-Tief-/Kühlung

9-Sonstige

Kontroll-

punkte

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

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1) Wände im Durlgang zwischen Verkübler TK	<input type="checkbox"/>	unzureichend
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	und großen Kühlraum unzureichend gereinigt	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Verordnungen in den Fugen	<input type="checkbox"/>	✓
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2) Folgende Dokumente d. Eigenkontrolle waren	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	abrufl. nicht verfügbar	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	- Abfallprotokolle 2020	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	- online	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	partial freigegeben Handelspapier Kat. 3 - Material ab 7/20	<input type="checkbox"/>	Problematisch war
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	- Personalschulung 2020	<input type="checkbox"/>	N war erst 13.1.21
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	- Kalibrierung abgelesen Temperaturgeber	<input type="checkbox"/>	möglich
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Abgleich Schilthermometer: +0,4°C Abweichung gemessen mit Gerät	<input type="checkbox"/>	bis
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Durch partiel. Mängel aus vorang. Beanstandung und	<input type="checkbox"/>	31.12.2020
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	nicht behoben, Aufhebung pr. c-mess folgt	<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.

Begleitpersonal (Behörde)

Unterschrift

Unterschrift

Folgesseite 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