

Kontrollbericht

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

Kontrollierende Behörde:



Ordnungsamt
Veterinärwesen
Kleyerstraße 86
60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort:

Fleischgroßhandel
E. Friz GmbH
Stierstädter Str. 14
60488 Frankfurt/Main
Tel. 069 / 976404-17 Fax 19

Datum:

10.11.2020

Uhrzeit:

10³⁰ - 12³⁰

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

Maß**
nahme

Frist bis

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	A) Zerlegung: rostiges Stahlband u. rostige Schrauben an der rechten vertikalen Rolle des Zerlegetrums	<input type="checkbox"/>	1 Monat
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	B) Zerlegung: Reinigungsmängel Untergestell kleiner Zerlegetrum, EA-Kisten (-Vorratbehälter), Griffbereich Handtuchspender	<input type="checkbox"/>	unmöglich
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	C) Schluszenigeis läuft trocken (nur dünnes Rinnsal)	<input type="checkbox"/>	"
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	D) Fleischkühhäus: lose Lachteile am Verdampfer	<input type="checkbox"/>	unmöglich
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	E) Fleischkühhäus: Reinigungsmängel an den Regalen	<input type="checkbox"/>	"
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	F) Wurstkühhäus: lose Lachteile am Verdampfer	<input type="checkbox"/>	"
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	G) Türdeckelung TK-alt unten lose, porös, zerfällt	<input type="checkbox"/>	1 Monat
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	H) Fliegen netze an den Fenstern in der Umkleisch. und am Schleifplatz lose / defekt	<input type="checkbox"/>	"
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	I) TK alt: teilweise unzureichende Verpackung von Fleischwaren u. Knochen	<input type="checkbox"/>	unmöglich

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)

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

Dienststellung: [Redacted]
Unterschrift: [Redacted]
Folgesseite vorhanden

** Nr. von „Maßnahme“

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

*** sonstige Bezeichnung im Textfeld angeben

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

W. Kohlhammer GmbH (20070)
Deutscher Gemeindeverlag GmbH
www.kohlhammer.de
Bestell-Fax: 0711 7863-8400 E-Mail: dg@kohlhammer.de

00/145/0301/88

Kontrollbericht

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

Kontrollierende Behörde:



Ordnungsamt
Veterinärwesen
Kleyerstraße 86
60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort:

**Fleischgroßhandel
E. Friz GmbH**
Stierstädter Str. 14
60488 Frankfurt/Main
Tel. 069 / 978404-17 Fax 19

Datum:

10.11.2020

Uhrzeit:

10³⁰ - 12³⁰

Betriebsarten:

Kontrollart:

- Plankontrolle
 Schwerpunktkontrolle
 Verdachtskontrolle
 Nachkontrolle
 Sonstige

Anwesende Person

Name, Vorname:

Wegstrecke zur Nachkontrolle:

km

Zeitaufwand einschl. Fahrtzeit:

Min.

Schwerpunkte:

- | | | | | | |
|---------------------------------------|--|--|---------------------------------------|--|-------------------------------------|
| <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.	<input checked="" type="checkbox"/> Es wurden folgende Mängel festgestellt	Maßnahme**	Frist bis
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	10) Umkleidekabine: unzureichende Trennung von Umkleidekabine	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	Arbeits- u. Privatkleidung	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	11) Eigenbauball	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	a) derzeit kein Thermometer im Betrieb	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	b) Laborergebnisse 2020 noch ausstehend	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	2019 nicht auffindbar	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	c) Reinigungsdokumentation unzureichend	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	(Lüftung, Wärme statt Hydrant)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	Anweisung...	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	Reinigung Zonen - u. Handballdecken in unzureichenden	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	Räumen + Reinigungsarbeiten bereits begonnen und	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	für das Wochenende 14./15.11. vorgesehen.	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	Außerdem: Austausch Hallenlüftung sowie TK alt, neue	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	Türgriffe an den Kühlhäusern	

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

Begleitpersonal (Behörde)

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: _____ Vorname: _____

Unterschrift

Unterschrift

Dienststellung:

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