

Kontrollbericht

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

Kontrollierende Behörde:



Ordnungsamt
Veterinärwesen
Kleyerstraße 86
60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort:

Gyozza OHG
Spohrstr. 17a
60318

Datum:

12.05.2020

Uhrzeit:

Betriebsarten:

Kontrollart:

- Plankontrolle
 Schwerpunktkontrolle
 Verdachtskontrolle
 Nachkontrolle
 Sonstige

Anwesende Person

Name, Vorname:

Wegstrecke zur Nachkontrolle:

km

Zeitaufwand einschl. Fahrtzeit:

Min.

Schwerpunkte:

- | | | | | | | |
|---|---------------------------------------|--|--|---------------------------------------|--|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 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 Maß**nahme Frist bis

- | | | | |
|---|---|--------------------------|---------|
| <input type="checkbox"/> - <input type="checkbox"/> | 1) Handtuchspender f. Waschlöscher | <input type="checkbox"/> | 1 Monat |
| <input type="checkbox"/> - <input type="checkbox"/> | Spülmaschine Küche fehlt | <input type="checkbox"/> | |
| <input type="checkbox"/> - <input type="checkbox"/> | 2) Regalboden über Spülbecken Küche ist nicht richtig einrasten (unterhalb des Holz), daraus das Regal unter dem kleinen Spülmaschine | <input type="checkbox"/> | 1 Monat |
| <input type="checkbox"/> - <input type="checkbox"/> | 3) TK Keller groß erreicht nur durchschnittlich -15,2°C laut Datenlogger (keine Produkte, da vorher die TL MV füllte eingelagert) | <input type="checkbox"/> | Hinweis |
| <input type="checkbox"/> - <input type="checkbox"/> | 4) Keine klare Trennung von Arbeits- und Privatkleidung im Spülbereich | <input type="checkbox"/> | 1 Monat |

Maßnahmen

- 1-Mündliche Belehrung
 2-Verwarnung ohne Verwargeld
 3-Verwarnung mit Verwargeld
 4-Bußgeldverfahren
 5-Ordnungsvorfügung
 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)

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

00/145/0301/88 W. Kohlhammer GmbH (13020) Deutscher Gemeindeverlag GmbH www.kohlhammer.de

Bestell-Fax: 071 7863-8400 E-Mail: dgvy@kohlhammer.de

Name:
Unterschrift:

Vorname:
Unterschrift:

Dienststellung:
Folgesseite vorhanden