

Kontrollbericht

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

Kontrollierende Behörde:



Ordnungsamt
Veterinärwesen
Kleyerstraße 86
60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort:



Deutschland GmbH
Großmarkt Frankfurt Riederwald
Am Riederbruch 10 · 60386 Frankfurt
Tel. (02 11) 17 60 70 89 · Fax (069) 94203 219

Datum:

10.12.19

Uhrzeit:

Betriebsarten:

Kontrollart:

- Plankontrolle
 Schwerpunktkontrolle
 Verdachtskontrolle
 Nachkontrolle
 Sonstige

Anwesende Person:

Name, Vorname:

Wegstrecke zur Nachkontrolle:

km

Zeitaufwand einschl. Fahrtzeit:

Min.

Schwerpunkte:

- 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 Maßnahme Frist bis

- | | | | | | |
|--------------------------|--------------------------|---|-------------------------------------|--------------|--|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 1.) Griffbereich Handtuchspender Fischverkauf verschmutzt | <input checked="" type="checkbox"/> | unzureichend | |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 2.) mehrere offene Behälter im Wandbereich 1 Monat des Reinigungsmittelraums | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 3.) Auflagefläche der Abdeckplatte des Humidifikators rostig (-) | <input type="checkbox"/> | unzureichend | |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 4.) Roststellen im unteren Bereich der Türabnehmer des Kühlraums (-) | <input type="checkbox"/> | siehe unten | |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 5.) Dichtungen der Kühltransporte, Fischverkauf 1 Monat und "Marinaden" im unteren Bereich | <input type="checkbox"/> | | |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | zu 4.): kurzfristige Maßnahmen: lose Teile mit Stahlbürste beseitigen / entfernen langfristig: Anstrich oder Verklebung mit Edelstahlplatten bis zum 1.3.20 | <input checked="" 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)

Name: _____ Vorname: _____

Dienststellung: _____

Unterschrift

Unterschrift

Folgeseite vorhanden

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

00145/030/188 W. Kohlhämmer GmbH (13020) Deutscher Gemeindeverlag GmbH www.kohlhammer.de

Bestell-Fax: 0711 7863-8400 E-Mail: dg@kohlhammer.de

*** sonstige Bezeichnung im Textfeld angeben

** Nr. von "Maßnahme"

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