

# Kontrollbericht

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

Kontrollierende Behörde:



Ordnungsamt  
Veterinärwesen  
Kleyerstraße 86  
60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort:

Fleischgrosshandel  
W. Roll & Sohn GmbH  
Carl-Benz-Str. 16  
60386 Frankfurt  
069/416800

Datum:

25.01.2014

Uhrzeit:

4:30 - 5:00

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"/>	1.) Backengitter bis unklar (bzw. keine Kontrolle) durchgeführt		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.) Bandanlage: Abschmutzwerk an unterer Stoffführung		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3.) Schlechte Fleischluft unterschiedl. gering		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	alte Schmutztrakt, heute noch nicht benutzt		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4.) Mehrere Wadern des Abschmutzwerks schwarz verfärbt		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5.) Tierkühlhaus zu Rampe: Schmutzpatina unter der Tier		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6.) Reinigungsverfahren Kühlhaus nicht aktuell		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7.) Griffbereiche des Handwäschrumpfes unklar		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8.) Seifenpumpe Hygienewaschanlage defekt, Wasser am Handwäschrumpfen und der Büste		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>	<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)

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

Unterschrift: [Redacted]

Dienststellung: [Redacted]  
Folgende 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