

Kontrollbericht

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

Kontrollierende Behörde:



Ordnungsamt
Veterinärwesen
Kleyerstraße 86
60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort:

La Cantine

Cafe & Bistro
Linq GmbH
Bockenheimer Landstrasse 19, 60325 Frankfurt
Tel 069 770 33 707 eMail info@lacantine.de
HRB 98865 USt ID Nr DE295611774 St Nr 4523819332 FA

Datum:

17.09.19

Uhrzeit:

Betriebsarten:

Kontrollart:

- Plankontrolle Schwerpunktkontrolle Verdachtskontrolle
 Nachkontrolle Sonstige

Beschwerde vom 17.09.19

Anwesende Person

Name, Vorname:

Wegstrecke zur Nachkontrolle:

km

Zeitaufwand

einschl. Fahrtzeit:

Min.

Schwerpunkte:

- | | | | | | |
|--|---|---|--|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> 1-Verkauf | <input checked="" type="checkbox"/> 2-Vorbereitung | <input checked="" type="checkbox"/> 3-Lager | <input checked="" type="checkbox"/> 4-Produktion | <input checked="" type="checkbox"/> 5-Spülbereich | <input checked="" type="checkbox"/> 6-Personal |
| <input checked="" type="checkbox"/> 7-Entsorgung | <input checked="" type="checkbox"/> 8-Tief-/Kühlung | <input checked="" type="checkbox"/> 9-Sonstige*** | | | |

Kontrollpunkte

- | | | | |
|--|--|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> A-Arbeitshygiene | <input checked="" type="checkbox"/> B-Bauhygiene | <input checked="" type="checkbox"/> C-Personalhygiene | <input checked="" type="checkbox"/> D-Eigenkontrollsystem |
| <input checked="" type="checkbox"/> E-Produktkontrolle | <input checked="" type="checkbox"/> F-Rückverfolgbarkeit | <input checked="" type="checkbox"/> G-Kennzeichnung | <input checked="" 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-** name Frist bis

- Die Kontrolle erfolgte aufgrund einer Verbraucherschutz-Beschwerde. Ein Kunde beschwerte sich über das Essen, es war ungesund und hat im Restaurant und angeblich ging es ihm nicht gut. Die Besuche schlecht. Des Weiteren beschwert er sich über den Service war sehr alt und unhygienisch gekleidetes Personal. In der Küche konnten hygienische Mängel festgestellt allerdings keine gravierenden Mängel und das Personal war ordnungsgemäß gekleidet.
- Auffällig waren die Produkttemperaturen der lokal verarbeiteten Lebensmittel und kühlpflichtigen Fleisch und Fische wurde bei Raumtemperatur im Wasser aufgetaut.
- Fleisch lag auf dem Arbeitstisch bei Raumtemperatur.
- Die Mängel wurden Herrn [redacted] aufgezeigt und ein Mitarbeiter übersetzte die aufgezeigten Mängel.
- Hygienische Mängel: sofort 17.10.19

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 werden ist.

Begleitpersonal (Behörde)

Untersch

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: 0711 7863-8400 E-Mail: dgv@kohlhammer.de

*** sonstige Bezeichnung im Textfeld angeben ** Nr. von "Maßnahme" * Setzt sich zusammen aus: R = Nr. von "besichtigte Betriebsräume" und K = Buchstabe von