

# Kontrollbericht

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

Kontrollierende Behörde:



Ordnungsamt  
Veterinärwesen  
Kleyerstraße 86  
60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort:

Fleischer & Gastronomie-Service GmbH  
Carl-Benz-Straße 14  
60386 Frankfurt/Main  
Tel. 069 / 420991-0 Fax 069 / 420991-20

Datum:

22.01.2021

Uhrzeit:

17<sup>00</sup> - 13<sup>30</sup>

Betriebsarten:

Kontrollart:

- Plankontrolle  Schwerpunktkontrolle  Verdachtskontrolle  
 Nachkontrolle  Sonstige

Anwesende Person

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-\*\* name Frist bis

- |                          |                          |  |                          |              |
|--------------------------|--------------------------|--|--------------------------|--------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 1) TK-Raum: Wärm- und Raumtemperatur liegt nun bei -9°C (2 Thermometeranzeigen, 3 Produktmessungen), Verdampfer verrostet<br>Anm.: Kühltechnikfirma wurde sofort angefordert | <input type="checkbox"/> | unverzüglich |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 2) Einfriedungen selbst eingepreiste Wärm im den TK-Räumen oft fehlend   | <input type="checkbox"/> |              |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 3) Bestand von Handwäscherbecken, Dampfheißwanne sowie Waschtische vorhanden, Kabelkanal unter Wäscherbecken defekt / geplatzt   | <input type="checkbox"/> |              |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | zu den Wärm die angeforderte Kühltechnik den Mangel nicht unverzüglich beseitigen kann, ist die Wärm umzulagern (für Kapazität in TK-Außen vorhanden)                        | <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)

- 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