

Kontrollbericht

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



Kontrollierende Behörde:
STADT FRANKFURT AM MAIN
Ordnungsamt
Veterinärwesen
Kleyerstraße 86
60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort:
WISAG Business Catering GmbH & Co. KG
D-60322 Frankfurt am Main

Datum: 07.04.2021
Uhrzeit: 10⁰⁰ - 12³⁰

Betriebsarten:

Kontrollart:
 Plankontrolle Schwerpunktkontrolle Verdachtskontrolle
 Nachkontrolle Sonstige

Wegstrecke zur Nachkontrolle: km
Zeitaufwand einschl. Fahrtzeit: Min.

Schwerpunkte:

Anwesende Person:

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		
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.	<input checked="" type="checkbox"/> Es wurden folgende Mängel festgestellt	Maßnahme	Frist bis
---	----	---	--	----------	-----------

- 1.) Kindertagesstättenküche: An der zum GN-Lager gehörenden Stützsäule bläht sich im unteren Bereich die Farbe ab ✓
- 2.) Fensterbank GN-Lager verschmutzt ✓ unzureichend
- 3.) Kühlhaus Wurst/Fleisch: zahlreiche Lebensmittel mit abgelaufenem MHD, u.a. Würstchen MHD 01.04.21 (✓) wurden entsorgt
Kamm-Spitzbraten MHD 25.03.21, Fenchelbraten MHD 24.04.21
- 4.) TK-Raum: Eislicht am Boden unter dem Verdampfer (✓) Wache N (liegt in A-bat)
- 5.) TK-Raum: Fliesenschaden am Boden hinter der Tür N 1 Wache
- 6.) Verdampfer Tagesstrichhaus: Ventilatorschutzgitter verschmutzt N 1 Wache
- 7.) Handtuchspender warme und kalte Küche an der Oberseite u. an der Unterseite im Griffbereich unzureichend
altförmig, bzw. -krusig verschmutzt deutlich besser, aber noch leicht Mangel
- 8.) Kippe im hinteren Bereich (Deckel, Pfannensand, Wand links Pfanne) altförmig u. altkrusig verschmutzt ✓
- 9.) Do Auslafbahn eines Korbs was unzureichend unzureichend
geeignet ✓

Maßnahmen

<input type="checkbox"/> 1-Mündliche Belehrung	<input type="checkbox"/> 2-Verwarnung ohne Verwarngeld	<input type="checkbox"/> 3-Verwarnung mit Verwarngeld	<input type="checkbox"/> 4-Bußgeldverfahren	<input type="checkbox"/> 5-Ordnungsverfügung	<input type="checkbox"/> 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 Erstausfertigung 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)

Unterschrift: [Redacted Signature]

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

00/145/0301/88 W. Kohlhammer GmbH (20070)
Deutscher Gemeindeverlag GmbH
www.kohlhammer.de
Bestell-E-Box: 0711 7863-8400 E-Mail: dgvr@kohlhammer.de

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

Kontrollbericht

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

Kontrollierende Behörde:



Ordnungsamt
Veterinärwesen
Kleyerstraße 86
60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort:



D-60322 Frankfurt am Main

Datum:

07.04.2021

Uhrzeit:

10⁰⁰ - 12³⁰

Betriebsarten:

Kontrollart:

Plankontrolle Schwerpunktkontrolle Verdachtskontrolle

Nachkontrolle Sonstige

Anwesende Person:

Wegstrecke zur Nachkontrolle:

km

Zeitaufwand einschl. Fahrtzeit:

Schwerpunkte:

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.	<input checked="" type="checkbox"/> Es wurden folgende Mängel festgestellt	Maßnahme	Frist bis	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	10.) Mikrowelle warme Küche: Griff, Bedienknöpfe und Oberseite waren alt/letzt verschliffen	<input type="checkbox"/>	unzureichend ✓
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	11.) Reinigungszeit (Abwischen, Wischen) waren an mehreren Stellen die Art auf dem Boden nicht geglückt	<input type="checkbox"/>	unzureichend ✓
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	12.) Umkleidekabine: Deutlich Abflussgeruch aus dem Duschaum, Abfluss des Duschabwassers verschliffen (-)	<input type="checkbox"/>	unzureichend ✓
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	Dereit keine eigene Produktion, durch Regenwasserlauf nicht 100% von Cook & Chill-Ware, die im Behälterverpackung produziert wird. Keine Kita-Zulassung mehr. Ausgabe ca. 100 Essen pro Tag vor Ort.	<input type="checkbox"/>	unzureichend ✓

Maßnahmen

1-Mündliche Belehrung 2-Verwarnung ohne Verwamgeld 3-Verwarnung mit Verwamgeld 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)

Unterschrift

Unterschrift

Folgeside vorhanden