

Kontrollbericht

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

Kontrollierende Behörde:

STADT FRANKFURT AM MAIN

Ordnungsamt
Veterinärwesen
Kleyerstraße 86
60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort:

Metzgerei Heininger & Heininger GbR

Neue Kräme 31
(Am Liebfrauenberg)
60311 Frankfurt am Main
Tel. 069 [REDACTED]

Datum: 12.05.2020

Uhrzeit:

Betriebsarten:

Kontrollart:

Plankontrolle Schwerpunktkontrolle Verdachtskontrolle

Nachkontrolle Sonstige

Anwesende Persc

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 Maßnahme Frist bis

- 1.) Handwaschbecken Verpackung außer Betrieb 1 Monat
- 2.) Hackklotz Keller stark zerfurcht was gewischt, wird zerfurcht
- 3.) Leichte Reinigungsmängel an folgenden Stellen:
 - Aufschnittmaschine + Steaks Verpackung unverzüglich
 - untere Regalebene GN-Lagerung Küche
- 4.) Silikonabdichtungen zwischen Randraum und Boden lose (✓) 1 Monat
- 5.) Silikonabdichtung zwischen 2 Wandplatten im Bereich Kühlhaus fehlt (unter der Tür) "
- 6.) Etiketten Suppen u. Gläser mit Würst:
 - "Jodsalz": Korrektur wäre: Kochsalz, Kaliumjodid Neubeklebung
 - Allergien nicht hervorgehoben Neudruck
- 7.) Mäusekot an mehreren Stellen vorgefunden regelmäßig
- (Fa. Dietrich ist monatl. vor Ort, Dauerbeobachtung) Reinigung termingemäss, nur wenig Kot (Situation wie beiamt) Neufest zu

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 Erstaussfertigung 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)

Vorname: Diens:

Unterschrift: Folgesseite voran

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

** Nr. von "Maßnahme"

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

00/145/0301/88 W. Kohlhammer GmbH (13020) Deutscher Gemeindeverlag GmbH www.kohlhammer.de 0711 7863-8400 E-Mail: dgvy@kohlhammer.de