

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/S:
CATERING & SERVICE GMBH

 Ziegelhüttenweg 20g
 60598 Frankfurt
 FON: 069 / [redacted]
 FAX: 069 / [redacted]

Datum: 30.08.10
 Uhrzeit:

Betriebsart:

Kontrollart:
 Plankontrolle Schwerpunktkontrolle Verdachtskontrolle
 Nachkontrolle Sonstige

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

Anwesende Person: Herr Frau
 Name, Vorname:

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
Kontrollpunkte	<input type="checkbox"/> 7-Entsorgung	<input type="checkbox"/> 8-Tief-/Kühlung	<input type="checkbox"/> 9-Sonstige***	<input type="checkbox"/> A-Arbeitshygiene	<input type="checkbox"/> B-Bauhygiene	<input type="checkbox"/> C-Personalhygiene
	<input type="checkbox"/> E-Produktkontrolle	<input type="checkbox"/> F-Rückverfolgbarkeit	<input type="checkbox"/> G-Kennzeichnung	<input type="checkbox"/> D-Eigenkontrollsystem	<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!	Es wurden folgende Mängel festgestellt	Maßnahme	Frist bis
---	----	---	--	----------	-----------

- Keine Mängel
- 1.) Arbeitsbereich Fenster links: Dreht unter Platte unzureichend
- 2.) " rechts: Schubladen (von N) Mängel
- Fenster öffnet, ungenügende Reinigung (-) unzureichend
- 3.) Arbeitsbereich Fenster links: Abstell-Reste unter dem Tisch N
- 4.) Schneidplatte links sehr rauhe/wackelige (-) "
- 5.) Reinigungsmittel an Saugfänger, N
Düsen offen, Schneidplatte f. Gemüse (-) "
- Schneidplatte/ Kondensat
- 6.) obere Regalfläche staubig (✓) "
- 7.) Fliegenfall außen sowie Wind abhalten verschmutzt N "
- 8.) Außenfläche Handwaschbecken leicht verschmutzt (✓) "

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 festgerechten Termin beseitigt worden ist.
 Ich bin informiert worden, dass eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt.

Begleitpersonal (Behörde)

Herr Name: [redacted] Vorname: [redacted]
 Herr Name: [redacted] Vorname: [redacted]
 Unterschrift: [redacted] Unterschrift: [redacted]
 Dienststellung: [redacted]
 Unterschrift: [redacted]

Folgesseite vorhanden

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

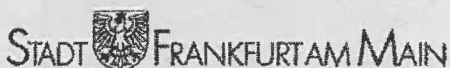
** Nr. von "Maßnahme"
 * Setzt sich zusammen aus: R = Nr. von "besichtigte Betriebsräume" und K = Buchstabe von

00/145/030188 IV. Kohlhammer GmbH (13020) Druck- und Verlagsvertrieb GmbH www.kohlhammer.de Bestell-Nr. 17963-9400 E-Mail: dgiv@kohlhammer.de

Kontrollbericht

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

Kontrollierende Behörde:



Ordnungsamt
Veterinärwesen
Kleyerstraße 86
60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Stan: **CATERING & SERVICE GMBH**



Ziegelhüttenweg 20g
60598 Frankfurt
FON: 069 / [redacted]
FAX: 069 / [redacted]

Datum:

30.08.19

Uhrzeit:

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

- *Matte Küche*
- *9.) untere Wandflache zwischen dem Küll- A Hand*
- *haustüren: Farbe blättert N*
- *10.) Zylinder (f. Spitzbeutel) 1/2 lit offener Punkt unversiegelt*
- *11.) Unhygienisch, Aufbereitung von Hand*
- *an den Händen, nicht leicht zu reinigen*
- *Originalkuschelpadung*
- *12.) Schlupfdecke im Innere zum Teil unversiegelt sauber gehalten (-)*
- *13.) Esch Hilfe-Schraubt steht im unteren Teil* *Hand*
- *14.) Zylinder (Küchenschneide, Polar ST 800) d/191 unversiegelt*
- *(auf Grund gesprungen)*
- *Melanger*
- *15.) Leckring Farbe Küche Küll blättert ab N A Hand*
- *16.) Bodenfläche hinter Küll + Küll schimmelig N*

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)

Nicht belastet vom 17.10.19
13., 14., 15.

Herr Name: [redacted]
Frau Name: [redacted]

Vorname: [redacted]

Dienststellung: [redacted]

Unterschrift

Unterschrift

Folgesseite vorhanden

Unberücksichtigt 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

00/145/030188 W. Köhlhammer GmbH (1302D)
Deutscher Gemeinerverlag GmbH
www.koehlhammer.de
Bestell-Fax: 0711 7863-8400 E-Mail: dg@koehlhammer.de

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:

CATERING & SERVICE GMBH



Ziegenhüttenweg 203
60598 Frankfurt

FON: 069 / [redacted]
FAX: 069 / [redacted]

Datum:

30.08.18

Jhrzeit:

Betriebsart:

Kontrollart:

- Plankontrolle Schwerpunktkontrolle Verdachtskontrolle
 Nachkontrolle Sonstige

Anwesende Person

Name, Vorname: [redacted] Herr [redacted] Frau [redacted]

Wegstrecke zur Nachkontrolle:

[redacted] km

Zeitaufwand einschl. Fahrtzeit:

[redacted] 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-^{aa}nahme Frist bis

- Spielbrüche
- 17.) Untere Wandfläche im Vorgelbereich unzureichend
- bei Reparatur-Türnen verschmutzt N
- Räume 06 N
- 18.) Soll-Bandellmangel Spielbrüche mit A Hand
- Spielbrüche „Pestkörner“ in Produktion sichtbar
- 19.) Reinigungsmittel Hände des bei Schmeißer unzureichend
- Rollin v. F.2. Viller, Reinigungsgeräte Grund
- Dampfdruckhaube, Spülmaschine
- 20.) Grillrost im Kühlraum 3 zu warm (+5,5/24) "
- Gang in Rampe
- 21.) Wanddefekt in 50-70cm Höhe direkt an N 1 Hand
- die Rampe v. gegenüber dem Salat-Werk
- TK 22.) Einproduktfehler N unzureichend
- Kühlraum Kammer: 23.) Bodenfläche defekt ? 1 Hand

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 unseitigen 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)

Eigenkontrolle: 24.) Temp. Wasserigen will dokumentiert
25.) Kühlraumtemp. will dokumentiert
(- Ende unzureichend im Betrieb)

Herr Name: [redacted] Vorname: [redacted]

Frau [redacted]

Planstellung: [redacted]

Unterschrift

Unterschrift

Folgeside vorhanden

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

** sonstige Bezeichnung im Textfeld angeben

** Nr. von Maßnahme

* Satz: R = Nr. von "besichtigte Betriebsräume" und K = Buchstabe von