

Kontrollbericht

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

Kontrollierende Behörde:



Ordnungsamt
Veterinärwesen
Kleyerstraße 86
60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort:

Wilhelm Schneider
Fleischgroßhandel GmbH

Fleischmarkt • Karl-Berz-Strasse 16
60386 Frankfurt/M.-Fechenheim
Telefon 069/94 1976-0
Telefax 069/94 1976-76

Datum:

16.05.2018

Uhrzeit:

Betriebsarten:

Kontrollart:

Plankontrolle Schwerpunktkontrolle Verdachtskontrolle
 Nachkontrolle Sonstige

Anwesende Person

Name, Vorname:

Wegstrecke
zur Nachkontrolle:

km

Zeitaufwand
einschl. Fahrtzeit:

Min.

Schwerpunkte:

<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***						

Kontroll-
punkte

<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 Es wurden folgende Mängel festgestellt Maß-
nahme Frist bis

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.) Schwingtüren (Zulassung → Kühlhaus, in den Kühlhäusern) unzureichend sauber	<input type="checkbox"/>	unzureichend
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.) mikrobiologische Untersuchung Handflügel für 2017 fehlt. Diese gibt es jäh. bis durchzuführen	<input type="checkbox"/>	bis Ende 20
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	

Maßnahmen

1-Mündliche Belehrung 2-Verwarnung ohne Verwangeld 3-Verwarnung mit Verwangeld 4-Bußgeld-verfahren 5-Ordnungs-verfügung 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)

Vorname:

Dienststellung:

Unterschrift

Unterschrift

- 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