

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: Roll u. Sohn Carl-Benz-Str. 16 60386 Frankfurt
---	--

Datum: 13.02.2019	Uhrzeit: 13:00 - 2:00	Betriebsarten:
-----------------------------	---------------------------------	-----------------------

Kontrollart: <input checked="" type="radio"/> Plankontrolle <input type="radio"/> Schwerpunktkontrolle <input type="radio"/> Verdachtskontrolle <input type="radio"/> Nachkontrolle <input type="radio"/> Sonstige		Anwesende Person: Name, Vorname:												
Wegstrecke zur Nachkontrolle: km	Zeitaufwand einschl. Fahrtzeit: Min.													
Schwerpunkte: besichtigte Betriebsräume /-bereiche: <table border="1" style="display: inline-table; margin-left: 20px;"> <tr> <td><input type="checkbox"/> 1-Verkauf</td> <td><input type="checkbox"/> 2-Vorbereitung</td> <td><input type="checkbox"/> 3-Lager</td> <td><input type="checkbox"/> 4-Produktion</td> <td><input type="checkbox"/> 5-Spülbereich</td> <td><input type="checkbox"/> 6-Personal</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 7-Entsorgung</td> <td><input type="checkbox"/> 8-Tief-/Kühlung</td> <td><input type="checkbox"/> 9-Sonstige***</td> <td colspan="3"></td> </tr> </table>			<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***			
<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: <table border="1" style="display: inline-table; margin-left: 20px;"> <tr> <td><input type="checkbox"/> A-Arbeitshygiene</td> <td><input type="checkbox"/> B-Bauhygiene</td> <td><input type="checkbox"/> C-Personalhygiene</td> <td><input type="checkbox"/> D-Eigenkontrollsystem</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> E-Produktkontrolle</td> <td><input type="checkbox"/> F-Rückverfolgbarkeit</td> <td><input type="checkbox"/> G-Kennzeichnung</td> <td><input type="checkbox"/> H-Sonstige***</td> </tr> </table>			<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***				
<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***											

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"/>	1) Einlaufrohr Wdf unzureichend gesäubert	unverzüglich
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	2) Vacc.maschine altverschleht, Abdeiglas verschmutzt	"
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	3) zwei Abdeiglasentwürfe schwarz verfärbt	"
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	4) Schweinehälften, Ankoblerung 13.02.19, 0:30 h, [redacted] zu warm	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	Gemessene Temperatur im Hochschicht +13,2 / +13,0 / +12,9 °C, in der Tiefenzone +9,0 / +8,9 °C	

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. <input type="checkbox"/> Mir wurde mitgeteilt, dass mit einem Ordnungswidrigkeitsverfahren gerechnet werden muss, insbesondere wenn die Beanstandung nicht bis zum fristgerechten Termin beseitigt worden ist. <input type="checkbox"/> Ich bin informiert worden, dass eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt.	Begleitpersonal (Behörde): Vorname: _____ Dienststellung: _____
Unterschrift: _____	Unterschrift: _____

Urheberrechtlich geschützt - Nachdruck, Nachahmung, Kopieren und elektronische Speicherung verboten!
 * Satz 1 sich zusammen aus R - Nr. von "besichtigte Betriebsräume" und K - Buchstabe von "Nr. von Maßnahmen"
 *** sonstige Bezeichnung im Textfeld angeben
 007/45/0301/88 W. Kohlhammer GmbH (13020) Deutscher Genusverlag GmbH www.kohlhammer.de
 Bestell-Fax: 0711 7863-8400 E-Mail: dpy@kohlhammer.de