

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:

FrischeParadies GmbH & Co. KG
NL Frankfurt
Lärchenstraße 101
D-65933 Frankfurt am Main
Telefon +49 (0)69 [redacted]
Telefax +49 (0)69 [redacted]

Datum:

22.02.2021

Uhrzeit:

10¹⁵ - 13³⁰

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-** name Frist bis

		1.) Ab/Luftspuren/Bullis in mehreren Räumen		unzureichend
		alterschlecht: Kommissionierung Tisch, (-)		
		Wasserzugang Fisch, Hygienebereich Fleischbearbeitung		
		Fleischbearbeitungsräume, Küche, Spülküche		
		2.) Türöffn. Kühlraum Tisch alt in Kommissionierung (-)		
		wicht an der Türschwelle altbrauchige Stöße auf		
		3.) Kühlthemen Fischverkauf: Temperaturüberwachungs		
		d. fühlende Vorwarnung oder zu hohe Stapelung	N	"
		(u.a. Pulpa professionist, Thunfisch, Krebsfleisch)		
		4.) Handbinderdecken Spülmaschine Küche defekt		1 Monat
		5.) Reinigungsstand Tisch und umgebung unzureichend	N	"
		(Hygiene Aufhängung) und alle Gastmahlzeit anzuhalten		
		6.) kalibriertes Referenzthermometer fehlt (bei Zink QS/Plena)		"
		7.) Schmutzige Handtücher d. Grillküche o.a. wischen		3. Monate
		(Johlen sollten trocken im Wäscher) 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 verpflichtende Nachkontrolle erfolgt.

Begleitpersonal (Behörde)

3.) Flügge, Heide Unterschrift 1 Monat

Unterschrift

Folgesseite vorhanden

** Nr. von „Maßnahme“
 *** sonstige Bezeichnung im Textfeld angeben

* Setzt sich zusammen aus R = Nr. von „besichtigte Betriebsräume“ und K = Buchstabe von