

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: 13.07.2021	Uhrzeit: 9 ⁰⁰ - 13 ³⁰	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: [REDACTED]
---	---

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

Schwerpunkte:	1-Verkauf	2-Vorbereitung	3-Lager	4-Produktion	5-Spülbereich	6-Personal
besichtigte Betriebsräume /-bereiche	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*	<input type="checkbox"/> Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt.	<input checked="" type="checkbox"/> Es wurden folgende Mängel festgestellt	Maß** nahme	Frist bis
---	----	--	--	----------------	-----------

- 1) Neues Brotregal Verkaufshalle: Die Rückseite des Brotfächer waren vollständig offen, ca. 50% der Fronttürchen sind ebenfalls offen: Kein ausreichendes Schutz vor Kontamination unzureichend ✓
- 2) Kühlhalle u. Kühlthek: Fixiertverriegelung: Vorl. zu hohen Temperaturen in der Kühlthek (3-4°C) am der Ware. Auf dem Fischschalen waren Leckerbrot in hohen Standung u. Temperatur direkt fühlbar. Verriegelung zu warm (Temperatur im oberen Bereich bis +11,5°C) unzureichend ✓
- 3) Staud: Schmetterlingsmückenbefall in der Duade der Herren unzureichend ✓
- 4) Wasserlaufeinbleiben: Siphon des mittleren Handwaschbeckens fehlt unzureichend ✓
- 5) Jungf. Kühlthek: Fehl zu Kommissierung waren verschleudert unzureichend ✓

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 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.

Vorname: [REDACTED] Unterschrift: [REDACTED]

Dianstellung: [REDACTED]

* Nr. von Maßnahme
 * Nr. von besichtigte Betriebsräume* und K = Buchstabe von
 * Soz. Nr. zusammen aus R = Nr. von
 * Urheberrechtlich geschützt - Nachdruck, Nachahmung, Kopieren und elektronische Speicherung verboten!
 W. Kothhammer GmbH (20070) Deutscher Gemäldeverlag GmbH www.kothhammer.de
 Bestell-Fax: 0711 7963 8400 E-Mail: dg@kothhammer.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: FrischeParadies GmbH & Co. KG NL Frankfurt Lärchenstraße 101 D-65933 Frankfurt am Main Telefon +49 (0)69 [REDACTED] Telefax +49 (0)69 [REDACTED]
---	---

Datum: 13.07.2021	Uhrzeit: 9 ⁰⁰ - 13 ³⁰	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: [REDACTED] Name, Vorname: [REDACTED]
---	--

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***
Kontrollpunkte:	<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*	<input type="checkbox"/> Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt.	<input checked="" type="checkbox"/> Es wurden folgende Mängel festgestellt	Maßnahme	Frist bis
---	----	--	--	----------	-----------

- 6.) Abflurpannen/Bullens in mehreren Räumen unzureichend sauber gehalten bzw. altverschmutzt unzureichend
 - 7.) Reinigungsplan für Fußboden unzureichend auf dem Boden gelagert. Der Plan ist als ein Stück Borkenzellwand an einer Wanne angeheftet unzureichend
 - 8.) Fluchtwegsicherungsplan: Die Elektrokleinwerkzeuge sind unzureichend für die Präsentationsregeln. Schutzkappe ist in offener Korbwanne ca. 10cm über dem Boden verlegt. Aufgrund der offenen Bauweise (220V) kann ein Stoßkontakt mit dem Netznetzwerk mit Wasser gerührt werden. Der Netz ist dabei nicht mit Wasser gerührt unzureichend
- Anmerkungen: Weitere Mängel werden von RP vor Ort im Rahmen der Betriebskontrolle erfasst und werden von RP in einem eigenen Brief beantwortet werden.

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 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.

Vorname: [REDACTED] Dienststellung: [REDACTED]

Unterschrift: [REDACTED]

* Setzt sich zusammen aus: R = Nr. von „besichtigte Betriebsräume“ und K = Buchstabe von „sonstige Bezeichnung im Textfeld angeben“
 * Urheberrechtlich geschützt - Nachdruck, Nachahmung, Kopieren und elektronische Speicherung verboten!
 W. Kohhammer GmbH (20070) Deutscher Gemeindeverlag GmbH www.kohhammer.de
 Bestell-Fax: 0711 7863-8400 E-Mail: ogv@kohhammer.de