

Kontrollbericht

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

Nu

Kontrollierende Behörde:

STADT FRANKFURT AM MAIN

Ordnungsamt
Veterinärwesen
Kleyerstraße 86
60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort:

**Der Bäcker Eifler GmbH
Konstabler Wache
60313 Frankfurt am Main**

Datum: *2.3.2021.* Uhrzeit:

Betriebsarten:

Kontrollart:

Plankontrolle Schwerpunktkontrolle Verdachtskontrolle

Nachkontrolle Sonstige

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

Schwerpunkte:

Anwesende Person

Name, Vorname: _____

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
	<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* Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt. Es wurden folgende Mängel festgestellt Maß-** Frist bis

<input type="checkbox"/>	-	A Verkaufsstand?	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	-	Am Verkaufsstand fehlten die Einmalhandtücher sowie kein Warmwasser.	<input checked="" type="checkbox"/>	2	} Sofort
<input type="checkbox"/>	-	Shop?	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	-	B/Aggregat im des Kühlzelle unrein.	<input checked="" type="checkbox"/>	2	
<input type="checkbox"/>	-	Spülmaschine innen (Randbereich) unrein.	<input checked="" type="checkbox"/>	2	
<input type="checkbox"/>	-	Der Boden unter des Tische teilweise unsauber.	<input checked="" type="checkbox"/>	2	} Sofort
<input type="checkbox"/>	-	Im hinteren Bereich waren die Belüftungsgitter mit Staub behaftet.	<input checked="" type="checkbox"/>	2	
<input type="checkbox"/>	-	Mängel werden mit _____ (Betriebsleiter) besprochen und er verspricht die unmittelbare Beseitigung des Mängel	<input type="checkbox"/>	0	

Maßnahmen

1-Mündliche Belehrung 2-Verwarnung ohne Verwargeld 3-Verwarnung mit Verwargeld 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.

Herr _____ Name: _____ Vorname: _____

Frau _____

Unterschrift _____

Begleitpersonal (Behörde)

Unterschrift _____

** sonstige Bezeichnung im Textfeld angeben

** Nr. von „Maßnahme“

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

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

00/1450301/88 W. Kohhammer GmbH (20070)
Deutscher Gemeindeverlag GmbH
www.kohhammer.de
Bestell-Fax: 0711 7863-8400 E-Mail: dgv@kohhammer.de