

Kontrollbericht

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

Kontrollierende Behörde:



Ordnungsamt
Veterinärwesen
Kleyerstraße 86
60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort:

Elzenheimer GbR
Metzger & Schlachtbet
Heimchenweg 5
65929 Frankfurt/M.
Tel. 069 - 31 30 15

Datum:

18.11.2022

Uhrzeit:

13⁰⁰ - 16⁰⁰

Betriebsarten:

Kontrollart:

☒ Plankontrolle ☐ Schwerpunktkontrolle ☐ Verdachtskontrolle

☐ Nachkontrolle ☐ Sonstige

Wegstrecke
zur Nachkontrolle:

km

Zeilaufwand
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**

Kontroll-
punkte

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-^{**}nahme Frist bis

- ☐ - A Zerkleugerraum
- ☐ - 1.) Handtuchspender am Aufsech/Büffelformat verschmutzt
- ☐ - 2.) Schmutz + Fleischreste im Varrbecken
- ☐ - 3.) Bandsäge: alle Fleischreste auf Andruckplatten
unterhalb d. Tischplatte, Fleischreste in Sägebandführung
in und oberhalb der Tischplatte
- ☐ - 4.) Tür zu Lager im mittleren Bereich d. Dichtung verschmutzt
- ☐ - B. Lager
- ☐ - 5.) Kisten für Vacc.beutel samt Regalwagen mit
weißlichen Belägen verschmutzt
- ☐ - C. Küche
- ☐ - 6.) Büffelformat Seifenwasser verschmutzt (von unten sichtbar)
- ☐ - 7.) Fettbeläge in Büffelformat d. Hängeschrank über d. Tisch
- ☐ - 8.) Leichte Verschmutzungen an der Kühlblockwand

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):

Die unsittigen Hinweise 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

Dienststellung:

Unterschrift

Unterschrift

Folgesseite vorhanden ☒

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

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:

Elzenheimer GbR
Metzger & Schlachtbet
Heimchenweg 5
65929 Frankfurt/M.
Tel. 069 - 31 30 15

Datum: 18.11.2022

Uhrzeit: 13⁰⁰ - 16⁰⁰

Betriebsarten:

Kontrollart:

☒ Plankontrolle ☐ Schwerpunktkontrolle ☐ Verdachtskontrolle

☐ Nachkontrolle ☐ Sonstige

Anwesende Person

Herr Frau

Name, Vorname:

Wegstrecke zur Nachkontrolle:

km

Zeltaufwand 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

Maßnahme

Frist bis

☐	☐	9. Hygienisierende Produktion	☐
☐	☐	9.1 Fluschnetze in der Auffangwanne d. Schlachtkörper	☐
☐	☐	10.1 Wäpfl bedecken abwaschbar	☐
☐	☐	10.1 Produktreste an einzelnen Messern in d. Handflächen	☐
☐	☐	11.1 Handtücher	☐
☐	☐	12.1 Ordnung in den Spindeln unzureichend	☐
☐	☐	13.1 Gewürzraum	☐
☐	☐	13.1 Handwaschbecken auf d. Funktion	☐
☐	☐	14.1 Gullideckel-Unterboden abwaschbar	☐
☐	☐	15.1 Zwei tote Fliegen auf dem Arbeitstisch	☐
☐	☐	16.1 Wurstleichte	☐
☐	☐	16.1 Gullideckel Handwaschbecken unzureichend (von unten sichtbar)	☐
☐	☐	17.1 Produktreste im Schneidegang d. Wäpfls	☐
☐	☐	18.1 Dichtboden Ausgangstür bei Reibhaken nicht schließungssicher	☐

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):

Die umseitigen Hinweise habe ich zur Kenntnis genommen.

Die Erstaussfertigung 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
Frau

Name:

Vorname:

Unterschrift

Unterschrift

Dienststellung:

Folgeselle vorhanden

☒

- 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

