

Kontrollbericht

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



Der Landrat des Lahn-Dill-Kreises, Schlossstr. 20, 35745 Herborn

Pizza-Express

Hermannsteiner Str. 74

35614 Aßlar

Kontrollierende Behörde:

Der Landrat des Lahn-Dill-Kreises - Abt. für Veterinärwesen und Verbraucherschutz

Schlossstr. 20

35745 Herborn

Tel.: 06441 - 407 7711

Fax: 06441 - 407 7723

Email: veterinaeramt@lahn-dill-kreis.de

Datum: 19.12.2016

Uhrzeit: 11:39

Kontrollart: Ermittlung/Überprüfung

Betriebsarten: Speisegaststätte

Anwesende Personen:

Betriebsräume/-bereiche:

Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Theke / Tresen, Küche, Lagerraum, Personaltoilette

Nicht Kontrolliert: Bierkeller, Getränkeschankanlage, Gesamtbetrieb

Kontroll-
punkte:

☒ Arbeitshygiene

☒ Bauhygiene

☒ Personahygiene

☐ Eigenkontrollsystem

☐ Produktkontrolle

☐ Rückverfolgbarkeit

☐ Kennzeichnung

☐ andere

Bei der Kontrolle Ihres Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt:

Es wurden folgende Mängel festgestellt:

Betriebsstätte (allgemein) "Arbeitshygiene"

Frist:

unverzüglich

Küche "Hygiene allg."

Frist:

Die Tiefenreinigung der Ecken und Kanten, insbesondere die Dichtungsgummis ist mangelhaft.

unverzüglich

Küche "Personahygiene"

Frist:

Der Spender für die Einweghandtücher war leer.

unverzüglich

Küche "Bauhygiene"

Frist:

An der Küchendecke löst sich der Farbanstrich.

unverzüglich

Personaltoilette "Personahygiene"

Frist:

Der Spender für die Einweghandtücher war leer.

unverzüglich

Anmerkungen:

Die Kontrolle erfolgte auf Grund einer Kontrolle der Gewerbeaufsicht des LDK's

Es wurde Defizite in der Grundreinigung festgestellt und dem AVV mitgeteilt.

☐ Lichtbilder wurden angefertigt

☐ Merkblätter ausgehändigt

☐ Proben wurden entnommen

Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):

Den Datenschutzhinweis habe ich zur Kenntnis genommen.

Die Erstaussfertigung dieses Kontrollberichtes 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 folgt.

Ansprechpartner: [Redacted]

Anwesendes Behördenpersonal:

Name: [Redacted]

Dienststellung: LM-Kontrolleur

Unterschrift: _____

Unterschrift: _____

Information des Betriebes: ^{Seite 1 von 1} Mängel wurden beseitigt.

Kontrollbericht

der amtL Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39, 42 LFGB



Der Landrat des Lahn-Dill-Kreises, Schlossstr. 20, 35745 Herborn

Pizza-Express

Hermannsleiter Str. 74

35614 Aßlar

Kontrollierende Behörde:

Der Landrat des Lahn-Dill-Kreises - Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz

Schlossstr. 20

35745 Herborn

Tel.: 06441 - 407 7711

Fax: 06441 - 407 7723

Email: veterinaraamt@lahn-dill-kreis.de

Datum: 12.04.2018		Uhrzeit: 11:03	
Kontrollart: planmäßige Routinekontrolle		Anwesende Personen:	
Betriebsarten: Speisegaststätte			
Betriebsräume/-bereiche:			
Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Theke / Tresen, Küche, Lagerraum			
Nicht kontrolliert: Bierkeller, Personalkollete, Getränkeschankanlage, Gesamtbetrieb			
Kontrollpunkte:		☒ Bauhygiene ☒ Personalhygiene ☐ Eigenkontrollsystem	
☒ Arbeitshygiene ☐ Rückverfolgbarkeit ☐ Kennzeichnung		☐ andere	
Bei der Kontrolle Ihres Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt:			
Es wurden folgende Mängel festgestellt:		Frist:	
Betriebsstätte (allgemein) "Bauhygiene".		unverzüglich	
Der bauliche Zustand verschlechtert sich zunehmend, die Fertigstellung des Neubaus ist nicht abzusehen. Besonders an der Küchendecke löst sich großflächig der Farbbeleg.			
Betriebsstätte (allgemein) "Personalhygiene"		Frist:	
Auf Grund einer Verbraucherbeschwerde mit Erkrankung einer Familie nach dem Verzehr von diversen Gerichten der o.g. Pizzeria, wurde eine Verdachtskontrolle vorgenommen. Am 06.04.18 wurden diverse LM bestellt, kurze Zeit später erkrankte die gesamte Familie an Übelkeit, Durchfall und Erbrechen. Als Gemeinsamkeit aller Erkrankten wurde die Gerichte aus der Pizzeria benannt. Bei der durchgeführten Kontrolle wurde keine Defizite in der Frische der Lebensmittel und der Temperaturführung festgestellt. Jedoch lagen hinsichtlich der Personalhygiene nicht unerhebliche Mängel vor. Nicht eine Handwaschmöglichkeit im Betrieb verfügte zum Zeitpunkt der Kontrolle über Einwegmaterial zur hygienischen Handreinigung.		unverzüglich	
☐ Lichtbilder wurden angefertigt ☐ Merkblätter ausgehändigt			
☐ Proben wurden entnommen			
Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):			
Den Datenschutzhinweis habe ich zur Kenntnis genommen. Die Erstausrüstung dieses Kontrollberichtes 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 folgt.			
Ansprechpartner: Herr Keffli Kus			
Unterschrift:		Name: Dienststellung: LM-Kontrollleur	
		Unterschrift:	