

Seite 1/2

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:

dean& david F Welle GmbH

An der Welle 4
60322 Frankfurt am Main

Tel.: 069 / 66 05 66 88
Fax: 069 / 66 05 52 98

Datum: **30.4.18**

Uhrzeit:

Betriebsarten: **Eingetragen in Bolvi am**

Kontrollart:

Plankontrolle Schwerpunktkontrolle Verdachtskontrolle

Nachkontrolle Sonstige

Anwesende Person: **30/04/18**

Name, Vorname: [Redacted]

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

Schwerpunkte:

<input checked="" type="checkbox"/> 1-Verkauf	<input checked="" type="checkbox"/> 2-Vorbereitung	<input checked="" type="checkbox"/> 3-Lager	<input checked="" type="checkbox"/> 4-Produktion	<input checked="" type="checkbox"/> 5-Spülbereich	<input checked="" type="checkbox"/> 6-Personal
<input checked="" type="checkbox"/> 7-Entsorgung	<input checked="" type="checkbox"/> 8-Tief/Kühlung	<input type="checkbox"/> 9-Sonstige***			

Kontrollpunkte:

<input checked="" type="checkbox"/> A-Arbeitshygiene	<input checked="" type="checkbox"/> B-Bauhygiene	<input checked="" type="checkbox"/> C-Personalhygiene	<input checked="" type="checkbox"/> D-Eigenkontrollsystem
<input checked="" type="checkbox"/> E-Produktkontrolle	<input checked="" type="checkbox"/> F-Rückverfolgbarkeit	<input checked="" 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 Maßnahme Frist bis

- 1- Küche.
- 1-1 Der Fußboden war stark verunreinigt, insbesondere unter der Einrichtung.
- 1-2 Die Spülmaschine war von innen verschleimt und teilweise verschleimt.
- 1-3 Der Brausekopf war von innen verschleimt.
- 1-4 Das Handwaschbecken war mit Geschirr zugestellt und somit nicht benutzbar.
- 1-5 Zum Zeitpunkt der Kontrolle war am Handwaschbecken kein warmes Wasser verfügbar.
- 1-6 Der elektrische Fliegenfänger war stark mit toten Insekten verunreinigt. Unmittelbar daneben wurde Salat zubereitet / Trennung rein-unrein.
- 1-7 Die Dunstabzugshaube war verstaubt.

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 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.

Begleitpersonal (Behörde): [Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

Unterschrift: _____ (Lebensmittelkontrolleurin)

Name: _____ Vorname: _____

Unterschrift: _____

*** sonstige Bezeichnung im Textfeld angeben

** Nr. von "Maßnahme"

* Satz sich zusammen aus: R = Nr. von "besichtigte Betriebsräume" und K = Buchstabe von

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

00/145/0301/88 W. Kohnhammer GmbH (13020) Deutscher Gemeindeverlag GmbH www.kohnhammer.de

Bestell-Fax: 0711 7863-8400 E-Mail: dg@kohnhammer.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:

dean&david F Welle GbR

An der Welle 4
60322 Frankfurt am Main

Tel.: 069 / 36 05 66 88
Fax: 069 / 66 05 52 98

Datum: **30.4.18**

Uhrzeit:

Betriebsarten:

Kontrollart:

Plankontrolle **Schwerpunktkontrolle** Verdachtskontrolle

Nachkontrolle Sonstige

Anwesende Person

Name, Vorname: **[REDACTED]**

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

Schwerpunkte:

besichtigte Betriebsräume /-bereiche	<input checked="" type="checkbox"/> 1-Verkauf	<input checked="" type="checkbox"/> 2-Vorbereitung	<input checked="" type="checkbox"/> 3-Lager	<input type="checkbox"/> 4-Produktion	<input checked="" type="checkbox"/> 5-Spülbereich	<input checked="" type="checkbox"/> 6-Personal
	<input checked="" type="checkbox"/> 7-Entsorgung	<input checked="" type="checkbox"/> 8-Tief-/Kühlung	<input type="checkbox"/> 9-Sonstige***			

Kontrollpunkte:

<input checked="" type="checkbox"/> A-Arbeitshygiene	<input checked="" type="checkbox"/> B-Bauhygiene	<input checked="" type="checkbox"/> C-Personalhygiene	<input checked="" type="checkbox"/> D-Eigenkontrollsystem
<input checked="" type="checkbox"/> E-Produktkontrolle	<input checked="" type="checkbox"/> F-Rückverfolgbarkeit	<input checked="" 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 Maßnahme Frist bis

- R-2 **Thebe / Verkauf:**
- R-1 **Der Fußboden war stark verunreinigt, insbesondere unter der Einnickung.** Maßnahme Frist bis
- R-2 **Die Dinstabungsfilter über dem Grill waren veraltet.** Maßnahme Frist bis
- R-4 **Die Eiswürfelmaschine war von unten verunreinigt.** Maßnahme Frist bis
- R-3 **Personal toilette:**
- R-1 **Am Handwaschbecken war kein warmes Wasser verfügbar.** Maßnahme Frist bis
- R-2 **Es fehlten Einmalhandtücher.** Maßnahme Frist bis
- R-4 **Trachtenlager.** Maßnahme Frist bis
- R-1 **Der Fußboden war verunreinigt insbesondere unter den Regalen.** Maßnahme Frist bis

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 kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt.

Begleitpersonal (Behörde)

[REDACTED]

Unterschrift: **[REDACTED]**

(Lebensmittelkontrolleurin)

Name: **[REDACTED]** Vorname: **[REDACTED]**

Unterschrift: **[REDACTED]**

*** 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!