

Kontrollbericht

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

Kontrollierende Behörde:

STADT FRANKFURT AM MAIN

Ordnungsamt
Veterinärwesen
Kleyerstraße 86
60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort:

NAGOYA SUSHI
Sushi & Nudel Bar

Leipzigerstr. 12 • 60487 Frankfurt am Main
Tel.: 069 / 71 67 39 49 • Fax: 069 / 71 67 39 59

Datum:

04/01/18

Uhrzeit:

Betriebsarten:

Eingetragen in Delvi am

Kontrollart:

- Plankontrolle Schwerpunktkontrolle Verdachtskontrolle
 Nachkontrolle Sonstige

Anwesende Person

Name, Vorname:

Wegstrecke zur Nachkontrolle:

km

Zeitaufwand einschl. Fahrtzeit:

Min.

Schwerpunkte:

- besichtigte Betriebsräume / -bereiche
- | | | | | | |
|--|---|---------------------------------------|--|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> 1-Verkauf | <input type="checkbox"/> 2-Vorbereitung | <input 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

Maß-^{**}nahme

Frist bis

- | | | |
|--|--------------------------|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Küche | <input type="checkbox"/> | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Die Hände waren nur teilweise ver- | <input type="checkbox"/> | |
| <input type="checkbox"/> unreinigt (Auffahrt), auch | <input type="checkbox"/> | |
| <input type="checkbox"/> hinter der Einwechslung | <input type="checkbox"/> | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Die Tüteuse war mit AS- | <input type="checkbox"/> | |
| <input type="checkbox"/> losen Schermet/verschleiss | <input type="checkbox"/> | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Die Spülmaschine wurde auf | <input type="checkbox"/> | |
| <input type="checkbox"/> offenbonges Holzbohlen ab- | <input type="checkbox"/> | |
| <input type="checkbox"/> gestreift (nicht leicht zu | <input type="checkbox"/> | |
| <input type="checkbox"/> reinigen) | <input type="checkbox"/> | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Die Öffensportfolie war teil- | <input type="checkbox"/> | |
| <input type="checkbox"/> weise noch vorhanden | <input type="checkbox"/> | |
| <input type="checkbox"/> (Spülmaschine) kleine Teile | <input type="checkbox"/> | |
| <input type="checkbox"/> lösten sich ab | <input type="checkbox"/> | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Die Oberfläche der Tür war | <input type="checkbox"/> | |

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)

Name:

Vorname:

Unterschrift

Unterschrift

(Lebensmittelkontrolleurin)

Folgesseite vorhanden

Kontrollbericht

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

Kontrollierende Behörde:



Ordnungsamt
Veterinärwesen
Kleyerstraße 86
60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort:

NAGOYA SUSHI

Sushi & Nudel Bar

Leipzigerstr. 12 • 60487 Frankfurt am Main
Tel.: 069 / 71 67 39 49 • Fax: 069 / 71 67 39 59

Datum:

24/01/12

Uhrzeit:

Betriebsarten:

Kontrollart:

- Plankontrolle
- Schwerpunktkontrolle
- Verdachtskontrolle
- Nachkontrolle
- Sonstige

Anwesende Person

Name, Vorname

Wegstrecke zur Nachkontrolle:

km

Zeitaufwand einschl. Fahrtzeit:

Min.

Schwerpunkte:

- | | | | | | |
|--|---|--|---------------------------------------|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> 1-Verkauf | <input type="checkbox"/> 2-Vorbereitung | <input 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 type="checkbox"/> B-Bauhygiene | <input type="checkbox"/> C-Personalhygiene | <input type="checkbox"/> D-Eigenkontrollsystem |
| <input checked="" type="checkbox"/> E-Produktkontrolle | <input 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*	<input type="checkbox"/> Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt	<input type="checkbox"/> Es wurden folgende Mängel festgestellt	Maßnahme	Frist bis
---	----	---	---	----------	-----------

- Geschädigt (Ausschuss) Sicherheit
- (PS)
- Theke / Sushi Vorbereitung
- Kunststoffmaterial sowie private
- Gegenstände wie Joghurt
- Flaschen sind zu entfernen
- Personaltoilette
- Personal und Gäste benutzten
- die gleiche Toilette. Eine
- Trennung ist erforderlich!
-
- Die Beleuchtungen nach den
- Infektionsschutzgesetz sind
- der der Amt zur Übermittlung
- Mittel sollte wurde zu entfernen

Maßnahmen

- | | | | | | |
|--|---|---|---|--|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 1-Mündliche Belehrung | <input checked="" 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 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.

Nachname: [Redacted] Vorname: [Redacted]

Unterschrift

Begleitpersonal (Behörde)

Unterschrift

[Redacted] Lebensmittelkontrolleurin

Folgesseite vorhanden

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

000/45/030188 W. Kohlhammer GmbH (13020) Deutscher Gemeindeverlag GmbH www.kohlhammer.de Bestell-Fax: 0711 7863-8400 E-Mail: ogv@kohlhammer.de

*** sonstige Bezeichnung im Textfeld angeben

** Nr. von "Maßnahme"

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