

Kontrollbericht

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

F von III

Kontrollierende Behörde

Betrieb/Standort



Ordnungsamt
Verlehnarwesen
Kleyerstraße 36
60326 Frankfurt am Main

Cine Star
Essenherstellung Anlage 40
60318 FFM

Datum: 6.8.2019

Uhrzeit: 10:30-11:30

Betriebsart:

Kontrollart:

- Plankontrolle
 Schwerpunktkontrolle
 Verdachtskontrolle
 Nachkontrolle
 Sonstige: Bestätigung

Anwesende Person

Name, Vorname

Wegstrecke zur Nachkontrolle:

km

Zeitaufwand einschl. Fahrtzeit:

Min.

Schwerpunkte:

- | | | | | | |
|--------------|-----------------|--------------|--------------|--------------|------------|
| 1-Verkauf | 2-Vorbereitung | 3-Lager | 4-Produktion | 5-Saubereich | 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

- 1 Die Kontrolle erfolgt auf einer Verbräucherdirekten Linie bei Messen in Gebirgsbetrieben und im Hygienebereich
- 2 Bestätigung war notwendig
- 3 Im Hygienebereich war stark verschmutzt, insbesondere unter dem Kühlstrahlblech nach im Bereich der Plastikdeckel.
- 4 Der Raum mit den Rest für Gehalt wird stark verschmutzt, insbesondere das Rest für Anlagen.
- 5 Es wurde ein starkes Mäusebefall festgestellt
- 6 Es wurde eine seifige Grundreinigung der gesamten Hygienebereiche, abgesehen für Mäusefallen sowie Gitterblech festgestellt

Maßnahmen

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

Name:

Vorname:

Unterschrift

Unterschrift

(Lebensmittelkontrolleur)

Folgesseite vorhanden

Urheberrechtlich geschützt
 Nachdruck, Nachahmung, Kopieren und
 elektronische Speicherung verboten

W. Kohlhammer GmbH (133920)
 Deutscher Gemeindeverlag GmbH
 www.kohlhammer.de
 Bestell-Fax: 07151 7963-9400 E-Mail: j.ogry@kohlhammer.de

**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

Beurteilungsstelle:

Line 50
Esplanade Anlage 40
60318 FFM

Datum:

13.8.19

Uhrzeit:

10:30 - 11:30

Betriebsart:

Kontrollart:

- Plankontrolle Schwerpunktkontrolle Verdachtskontrolle
 Nachkontrolle Sonstige Rastkontrolle

Anwesende Person:

Name, Vorname:

Wegstrecke zur Nachkontrolle:

km

Zeitanward einschl. Fahrtzeit:

Min.

Schwerpunkte:

- 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 Aufgaben erfüllt:

R K Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt Es wurden folgende Mängel festgestellt Maßnahme Frist bis

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Es wurden folgende Mängel festgestellt:	Maßnahme	Frist bis
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1. Es wird empfohlen, ausserhalb der betrieblichen Außenanlagen einen Bereich für die Entsorgung von Schuttmaterial zu schaffen.		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2. Die Toiletten sind nicht ausreichend sauber zu halten.		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3. Die Toiletten sind nicht ausreichend sauber zu halten.		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4. Die Toiletten sind nicht ausreichend sauber zu halten.		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5. Die Toiletten sind nicht ausreichend sauber zu halten.		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6. Die Toiletten sind nicht ausreichend sauber zu halten.		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7. Die Toiletten sind nicht ausreichend sauber zu halten.		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8. Die Toiletten sind nicht ausreichend sauber zu halten.		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	9. Die Toiletten sind nicht ausreichend sauber zu halten.		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10. Die Toiletten sind nicht ausreichend sauber zu halten.		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	11. Die Toiletten sind nicht ausreichend sauber zu halten.		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	12. Die Toiletten sind nicht ausreichend sauber zu halten.		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	13. Die Toiletten sind nicht ausreichend sauber zu halten.		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	14. Die Toiletten sind nicht ausreichend sauber zu halten.		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15. Die Toiletten sind nicht ausreichend sauber zu halten.		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	16. Die Toiletten sind nicht ausreichend sauber zu halten.		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	17. Die Toiletten sind nicht ausreichend sauber zu halten.		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	18. Die Toiletten sind nicht ausreichend sauber zu halten.		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	19. Die Toiletten sind nicht ausreichend sauber zu halten.		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	20. Die Toiletten sind nicht ausreichend sauber zu halten.		

Maßnahmen

- 1-Mündliche Belehrung 2-Verwarnung ohne Verwangeld 3-Verwarnung mit Verwangeld 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):

Dem 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 festgerechten Termin beseitigt worden ist.

Ich bin informiert worden, dass eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt.

Unterschrift:
 Name:
 Vorname:

Begleitpersonal (Behörde):

Unterschrift:
 Dienststellung (Lebensmittelkontrolleur):

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

W. Kohlhammer GmbH (43020)
 Deutscher Gemeindeverlag GmbH
 www.kohlhammer.de
 Bestell-Fax: 07141 7863-6400 E-Mail: dg@kohlhammer.de

** Nr. von "Maßnahme" ** Nr. von "Nachkontrolle" ** Sonstige Bezeichnung prim. Textfeld angeben