

# Kontrollbericht

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

*1/2*  
*"Bria Street Cooker"*  
*Spizzico*

Kontrollierende Behörde:  
**STADT FRANKFURT AM MAIN**  
Ordnungsamt  
Veterinärwesen  
Kleyerstraße 86  
60526 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort:  
  
**Autogrill Deutschland GmbH**  
Niederlassung Frankfurt Airport  
Frankfurt Airport Center 1 D7  
Hugo-Eckener-Ring  
Postanschrift: Geb. 234, HBK 33  
60549 Frankfurt am Main

Datum: *27.06.18* Uhrzeit:

Betriebsart: *Imbiss*

Kontrollart:  
 Plankontrolle  Schwerpunktkontrolle  Verdachtskontrolle  
 Nachkontrolle  Sonstige

Anwesende Person:  Herr  Frau  
Name, Vorname:

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

[Redacted Name]

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 Maß-\*\* name Frist bis

- *1. Bria Street Cooker:*
- *Die Mikrowelle war immer nicht sauber.*
- *Das Handwaschbecken war ungestellt.*
- *Die Fettfangfilter der Entlüftungsauganlage waren nicht gereinigt.*
- *Die Luftkühlerfilter des Verdampfers des Kühlzells waren verstaubt.*
- *Die Handen der Gusspielmaschine war immer nicht sauber / gekegelt.*
- *6. km des Kühlleitungs haftete Transportfolie*
- *Die Kennzeichnung des Zusatzstoffe in den Flyern / Speisen- und Getränkekarte war nicht vollständig.*

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 Signature]

Name: [Redacted] Vorname: [Redacted]  
Unterschrift: [Redacted]

Unterschrift: [Redacted] Folgeseite vorhanden

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

00/145/030188 W. Kohlhammer GmbH (13020) Deutscher Gemeindeverlag GmbH www.kohlhammer.de  
Bestell-Fax: 0711 7863-8400 E-Mail: dgk@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:



Ordnungsamt  
Veterinärwesen  
Kleyerstraße 86  
60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort:

Asia Street Cooking 4  
"Spizzico"  
Terminal 1, Ankunft B  
60549 FFM

Datum:

27.06.18

Uhrzeit:

Betriebsarten:

Imbiss

**Kontrollart:**

- Plankontrolle  Schwerpunktkontrolle  Verdachtskontrolle  
 Nachkontrolle  Sonstige

Anwesende Person

Name, Vorname:

[Redacted Name]

Wegstrecke zur Nachkontrolle:

km

Zeitaufwand 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

- Personalbereich / Personalkontrolle
- Dieser Bereich / Personalkontrolle liegt nicht in unmittelbarer Reichweite der Betriebsstätte
- Spizzico
- Die Lüftungsschlitze des Etages offen waren stark verschmutzt
- Der Fußboden unter dem Etage offen war nicht sauber

**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)

Name:

Vorname:

Unterschrift

Unterschrift

Folgesseite vorhanden

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

00/145/0301/88 W. Kohlhammer GmbH (13020) Deutscher Gemeindeverlag GmbH www.kohlhammer.de Bestell-Fax: 0711 7863-8400 E-Mail: dgov@kohlhammer.de

\*\* sonstige Bezeichnung im Textfeld angeben

\*\* Nr. von "Maßnahme"

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