

# 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:



**DIE KUH DIE LACHT  
DAS BURGERRESTAURANT**

Die Kuh die Lacht GmbH  
Schillerstrasse 28 D-60313 Frankfurt  
Tel. +49 (0)69 27290171 Fax -72  
schillerstrasse@diekundielaecht.com

Datum:

22.11.19

Uhrzeit:

10<sup>00</sup>-10<sup>15</sup>

Betriebsarten:

**Kontrollart:**

- Plankontrolle  Schwerpunktkontrolle  Verdachtskontrolle  
 Nachkontrolle  Sonstige

Anwesende Person

Herr  Frau

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
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Die Mängel der letzten Kontrolle	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	waren soweit behoben.	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Es wurde auf die Beprobung nach	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	der Trinkwasserverordnung hingewiesen.	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Diese Entnahme ist an den Stellen im	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Betrieb zu entnehmen. (HWB, Spülbereich ecta)	

**Maßnahmen**

- 1-Mündliche Belehrung  2-Verwarnung ohne Verwarngeld  3-Verwarnung mit Verwarngeld  4-Bußgeldverfahren  5-Ordnungsverfügung  6-Anders

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.

Herr Name: [Redacted]  
Frau

Unterschrift

Begleitpersonal (Behörde)

[Redacted Signature]

Unterschrift

Folgeseite vorhanden

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

\*\*\* sonstige Bezeichnungen, Taxifid angeben.

\*\* Nr. von "Maßnahme"

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