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: Der Bäcker Eifler
Carl-Benz-Str. 47
60386 Frankfurt/M.
[redacted]

Datum: 06.11.19 Uhrzeit: 16:45

Betr[redacted]

Kontrollart:
- [x] Plankontrolle
- [ ] Schwerpunktkontrolle
- [ ] Verdachtskontrolle
- [ ] Nachkontrolle
- [ ] Sonstige

Anwesende Person [redacted]

Name, Vorname [redacted]

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

Schwerpunkte:

besichtigte Betriebsräume /-bereiche						
	[x] 1-Verkauf	[x] 2-Vorbereitung	[x] 3-Lager	[x] 4-Produktion	[x] 5-Spülbereich	[x] 6-Personal
	[x] 7-Entsorgung	[x] 8-Tief-/Kühlung	[x] 9-Sonstige***			

Kontroll-punkte				
	[x] A-Arbeitshygiene	[x] B-Bauhygiene	[x] C-Personalhygiene	[x] D-Eigenkontrollsystem
	[x] E-Produktkontrolle	[x] F-Rückverfolgbarkeit	[x] G-Kennzeichnung	[ ] H-Sonstige***

Bei der Kontrolle Ihres Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt:

[ ] Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt [x] Es wurden folgende Mängel festgestellt

R	K*		Maß-** nahme	Frist bis
	1.	Vorbereitungsraum		
	1.1	Alle Betriebsfremden Gegenstände sind		
		aus dem hygiene Bereich zu entfernen.		sofort
		(Ordner, Reinigungsmittel- u. Gegenstände		
		Schrupper etc.)		
	1.2	Vom Backofen sind die Radverkleidungen		
		angerostet. (bereits bestellt).		
	2.	Die Toilette hat keinen Vorraum.		07.01.20
	3.	Das HACCP-Konzept ist zu vervollständigen		sofort
	4.	Sonstige kleinere diverse hygienische		sofort
		Mängel wurden mit [redacted] besprochen.		
		unverzügliche Behebung wurde zugesagt		
	5.	Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und		sofort
		Allergene war mangelhaft.		
	6.	Die Kennzeichnung von Zusatzstoffen u. Allergenen wurde erläutert		

Zum HACCP-Konzept wurde beraten.

Maßnahmen

- [x] 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
- [x] Merkblätter ausgehändigt (Zusatzstoffe u. Allergene)

Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):

Den umseitigen Datenschutzhinweis habe ich zur Kenntnis genommen.

Die Erstausfertigung 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] Name [redacted]

Unterschrift [redacted]

Unterschrift [redacted]

Folgeseite vorhanden [ ]

* Setzt sich zusammen aus : R = Nr. von "besichtigte Betriebsräume" und K = Buchstabe von "Kontrollpunkte"
** Nr. von "Maßnahme"
*** sonstige Bezeichnung im Textfeld angeben

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

00/145/030 1/88 W. Kohlhammer GmbH (13020) Deutscher Gemeindeverlag GmbH www.kohlhammer.de
Bestell-Fax: 0711 7863-8400 E-Mail: dgv@kohlhammer.de