

# Kontrollbericht

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

Durchschrift für L/ROE

Kontrollierende Behörde:

Oberbürgermeister  
der Landeshauptstadt Wiesbaden  
Veterinärwesen u. Verbraucherschutz  
Teutonenstr. 1 • 65187 Wiesbaden  
Telefon (0611) 89077-0  
Telefax 89077-49

Betrieb/Standort:

Globus Markt - Nordendstraße  
Badring 2  
65205 Hahnboden

Datum: 12.12.18 Uhrzeit: 14:00

Kontrollart:  
 Plankontrolle  Schwerpunktkontrolle  Verdachtskontrolle  
 Nachkontrolle  sonstige  
 Wegstrecke: \_\_\_\_\_ km  
 Zeitaufwand: \_\_\_\_\_ min.  
 zur Nachkontrolle: \_\_\_\_\_ einschl. Fahrtzeit: \_\_\_\_\_ min.  
 Schwerpunkte: \_\_\_\_\_

Betriebsart(en): Restaurant

Anwesende Person: [Redacted]  
 Name: [Redacted] Vorname: [Redacted]

- besichtigte Betriebsräume/-bereiche
- 1-Verkauf  2-Vorbereitung  3-Lager  4-Produktion  5-Spülbereich  6-Personal  7-Entsorgung  8-Tier-/Kühlung  9-sonstige\*\*
  - A-Arbeits-hygiene  B-Bau-hygiene  C-Personal-hygiene  D-Eigen-kontrollsystem  E-Produkt-kontrolle  F-Rückver-folgbarkeit  G-Kenn-zeichnung  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

Kontrollpunkte	Maß-nahme	Frist bis
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/> 2-A	Auf Grund einer Verbraucherverbrennung "nicht überarbeitetes Fleisch"	<input checked="" type="checkbox"/> sofort
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/> 2-A	Reinigungsplan der Halbrang Kefstye	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/> 2-A	Hahnenkühlung am den Hahnenbergzoll reinigen	<input checked="" type="checkbox"/> sofort
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

- Maßnahmen
- 1-Mündliche Belehrung  2-Verwarnung ohne Verwangeld  3-Verwarnung mit Verwangeld  4-Bußgeld-verfahren  5-Ordnungs-verfügung  6-andere
  - Es wurden schwerwiegende Mängel festgestellt, eine ausführliche Niederschrift der Betriebsprüfung folgt.  Lichtbilder wurden angefertigt  Proben wurden entnommen  Merkblatt ausgehändigt

Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):  
 Den umseitigen Datenschutznachweis habe ich zur Kenntnis genommen.  
 Die Erstaufbereitung dieses Kontrollberichtes wurde mir ausgehändigt und erläutert.  
 Mir wurde mitgeteilt, dass mit einem Ordnungswidrigkeitsverfahren gerechnet werden muss, insbesondere wenn die Beanstandung nicht bis zum festgerechneten Termin beseitigt worden ist.  
 Ich bin informiert worden, dass eine kostenpflichtige Nachkontrolle folgt.

Begleitpersonal (Behörde): [Redacted]  
 Unterschrift: [Redacted]  
 Dienststellung: [Redacted]  
 Lebensmittelkontrolleur  
 Folienseite vorhanden