

Kontrollbericht

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

VW

Kontrollreferenzbezeichnung:
STADT FRANKFURT AM MAIN
 Ordnungsamt
 Veterinärwesen
 Kleyerstraße 86
 60326 Frankfurt am Main

Betriebsnummer:
Sam's Sandwich
 Bolongarost. 188
 65929 Frankfurt/Main
 Tel. 069/13821980

Datum: **11.11.17** Platzzeit:

Betriebsleiter:

Kontrollart:
 Plantkontrolle Schwerpunktkontrolle Verfallniskontrolle
 Nachkontrolle Sonstige: **beaust. Probe**

Anwesende Person:
 Name: **[REDACTED]**

Wegstrecke zur Nachkontrolle: km
 Zeitaufwand einzeln/Fahrzeit: Min

[REDACTED]

Schwerpunkte:

1-Verkauf	2-Vorbereitung	3-Lager	4-Produktion	5-Spülerbereich	6-Personal
7-Entsorgung	8-Tier-Kühlung	9-Sonstige**			
A-Arbeitshygiene		B-Bauhygiene		C-Personalhygiene	
E-Produktkontrolle		F-Rückverfolgbarkeit		D-Eigenkontrollsystem	
				H-Sonstige**	

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

R	K*	Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt	Es wurden folgende Mängel festgestellt:	Maßnahme	Erstbis
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Überprüfung aufgrund beaust. Probe	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Nr. MY 300.4719	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	[REDACTED] über das Ergebnis der Probe informiert.	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Temperatur der Patty + 10°	sofort
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Solange die Kühlung die gesetzlichen Temperaturangaben/Anforderungen nicht erfüllt, ist das Kühl* in einer Kühlrichtung zu bevorzugen die zu gesetzlichen Vorschriften erfüllt.	sofort
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Reinigung bezüglich Hygiene	

Maßnahmen:
 1-Mündliche Belehrung 2-Verwarnung ohne Verwarnungsgeld 3-Verwarnung mit Verwarnungsgeld 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 Erstaufertigung dieses Kontrollberichts wurde mir ausgehändigt und erläutert.
 Mir wurde mitgeteilt, dass mit einem Ordnungswidrigkeitsverfahren gerechnet werden muss, insbesondere wenn die Beanstandung nicht bis zum fälligen Termin beseitigt worden ist.
 Ich bin informiert worden, dass eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt.
 Herr: **[REDACTED]**
 Frau: **[REDACTED]**
 Unterschrift: **[REDACTED]**

Begleitpersonal (Behörde):
[REDACTED]
 Unterschrift: **[REDACTED]**

Unerreichlich geschützte Nachdruck Nachahmung Kopieren und elektronische Speicherung verboten

00145/0301788 W. Kohlhammer GmbH (12020) Deutscher Sachverständigenrat GmbH www.kohlhammer.de Bestell-Fax: 0711 7883-9400 E-Mail: ogy@kohlhammer.de

Folgesseite vorhanden