

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:



ALEX FRANKFURT

ALEX Gaststätten Gesellschaft mbH & Co. KG
Europa Allee 6 - 60327 Frankfurt

Betriebsarten: Fon 0 69 / 76 80 70 90 · Fax 0 69 / 7 68 07 09 29

Datum:

7.8.2018

Uhrzeit:

Eingetragen in Balvi am

Kontrollart:

- Plankontrolle
 Schwerpunktkontrolle
 Verdachtskontrolle
 Nachkontrolle
 Sonstige *Buchwerde*

Anwesende Person

Name, Vorname

Wegstrecke zur Nachkontrolle:

km

Zeitaufwand einschl. Fahrtzeit:

Min.

Schwerpunkte

- | | | | | | |
|--|---|---|--|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> 1-Verkauf | <input checked="" type="checkbox"/> 2-Vorbereitung | <input checked="" type="checkbox"/> 3-Lager | <input checked="" type="checkbox"/> 4-Produktion | <input checked="" type="checkbox"/> 5-Spülbereich | <input checked="" type="checkbox"/> 6-Personal |
| <input checked="" type="checkbox"/> 7-Entsorgung | <input checked="" type="checkbox"/> 8-Tief-/Kühlung | <input checked="" type="checkbox"/> 9-Sonstige*** | | | |

Kontrollpunkte

- | | | | |
|--|--|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> A-Arbeitshygiene | <input checked="" type="checkbox"/> B-Bauhygiene | <input checked="" type="checkbox"/> C-Personalhygiene | <input checked="" type="checkbox"/> D-Eigenkontrollsystem |
| <input checked="" type="checkbox"/> E-Produktkontrolle | <input checked="" type="checkbox"/> F-Rückverfolgbarkeit | <input checked="" type="checkbox"/> G-Kennzeichnung | <input checked="" type="checkbox"/> 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

- Der Betrieb wurde aufgrund einer Verbraucherkomplainte aufgesucht.
 - Nach dem Kontakt von Spüßid am Donnerstag am 2.8.2018 erschienen 2 Personen am Durchfall und Erbrechen.
 - Die Buchwerde war nicht auf die Spüsen zurückzuführen.
 - 1) Die Verantwortung wurde von ihnen übernommen.
 - 2) Die Führung der Handsteuerung entspricht nicht den Anforderungen.

Maßnahmen

- 1-Mündliche Belehrung
 2-Verwarnung ohne Verwargeld
 3-Verwarnung mit Verwargeld
 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.

Herr Name: _____ Vorname: _____

Frau

Unterschrift

Begleitpersonal (Behörde)

Unterschrift

Dienststellung:

Folgesseite vorhanden

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

*** sonstige Bezeichnung im Textfeld angeben

** Nr. von "Maßnahme"

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

