

Kontrollbericht

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

Kontrollierende Behörde:



Ordnungsamt
Veterinärwesen
Kleyerstraße 86
60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort:

Cafe im Günstersburg park
Comeniusstr. 39
60389 Frankfurt/Main

Datum:

15.04.2019

Uhrzeit:

Betriebsarten:

Kontrollart:

- Plankontrolle
- Schwerpunktkontrolle
- Verdachtskontrolle
- Nachkontrolle
- Sonstige

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 type="checkbox"/> 9-Sonstige*** | | | |

Kontrollpunkte

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

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

R	K*	<input type="checkbox"/> Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt	<input checked="" type="checkbox"/> Es wurden folgende Mängel festgestellt	Maß- ^{**} nahme	Frist bis
---	----	---	--	--------------------------	-----------

- Lager:
- An den Kuhlagerregalen (Kühlhaus, Kuchenschrank) waren die Lüftungsgitter verunreinigt.
- Küche:
- Die Grillflächen des Sandwichtoaster war verschmutzt (schwarze Belag).
- Da Spülmaschine war von innen mit roter Belag verunreinigt.
- Verkauf:
- Die Arbeitsfläche unter der Kaffeemaschine war verunreinigt.
- Die Frühlätter am Verkauf hatten rauhe Oberflächen. Nicht leicht zu reinigen.
- Allgemein:
- An mehreren Lichtverrichtungen waren die Gussmetall-dichtungen schadhhaft. - Waren bestellt.

sofort

Maßnahmen

- 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 Merkblätter ausgehändigt

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.

Beleitpersonal (Behörde)

[Redacted]

[Redacted]

Name: [Redacted] Vorname: [Redacted]

Unterschrift: [Redacted]

Dienststellung: [Redacted]

Unterschrift: [Redacted]

Folgende Seite vorhanden

Urheberrechtlich geschützt - Nachdruck, Nachahmung, Kopieren, und elektronische Speicherung verboten!
 ** Nr. von "Maßnahme"
 * Setzt sich zusammen aus: R = Nr. von "besichtigte Betriebsräume" und K = Buchstabe von
 Bestellt-Fax: 0711 7863-8400 E-Mail: dgvy@kohhammer.de
 W. Kohlhammer GmbH (13020) Deutscher Gemeindeverlag GmbH www.kohlhammer.de
 00/145/0301/86