

Kontrollbericht

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

Kontrollierende Behörde:

STADT  FRANKFURT AM MAINOrdnungsamt
Veterinärwesen
Kleyerstraße 86
60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort:



McDONALD'S RESTAURANT

SeTor Restaurants Süd GmbH & Co. KG
Restaurant 30879
Borsigallee 33 · 60388 Frankfurt
Telefon: 06109 731277
Telefax: 06109 731279
E-Mail: mcdonalds.frankfurt@gmail.com

Datum:

06.05.2019

Uhrzeit:

Betriebsarten:

Kontrollart:

- ☒ Plankontrolle ☐ Schwerpunktkontrolle ☐ Verdachtskontrolle
☐ Nachkontrolle ☐ Sonstige

Anwesende Person

Name, Vorname:

Kopie

Wegstrecke
zur Nachkontrolle:

km

Zeilaufwand
einschl. Fahrtzeit:

Min.

Schwerpunkte:

- | | | | | | | |
|--------------------------------------|--|--|---|---|---|--|
| besichtigte Betriebsräume /-bereiche | ☒ 1-Verkauf | ☒ 2-Vorbereitung | ☒ 3-Lager | ☒ 4-Produktion | ☒ 5-Spülbereich | ☒ 6-Personal |
| | ☒ 7-Entsorgung | ☒ 8-Tief-/Kühlung | ☒ 9-Sonstige*** | | | |
| Kontrollpunkte | ☒ A-Arbeitshygiene | ☒ B-Bauhygiene | ☒ C-Personalhygiene | ☒ D-Eigenkontrollsystem | | |
| | ☒ E-Produktkontrolle | ☒ F-Rückverfolgbarkeit | ☒ G-Kennzeichnung | ☒ 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	Maß- nahme	Frist-bis
---	----	---	--	---------------	-----------

- | | | |
|--|--|--------------------------|
| ☒ 1 | ☒ Küche: | ☐ |
| ☒ 2 | Der Fußboden war stellenweise verschmutzt, insbesondere unter den Einrichtungen. | ☐ |
| ☒ 3 | Die Rahmen und die Scharnir der Spülmaschin-Klappe war verschmutzt. | ☐ |
| ☒ 4 | Der Filter in der Abzughäube der Fritteuse (rechts von Pommes Heißhaltestation) waren verschmutzt. | ☐ |
| ☒ 5 | Mehrerer Stecker, Kabel und Steckdosen waren verschmutzt. | ☐ |
| ☒ 6 | Die Schweißnaht im Rahmen (Innenraum) war schadhaft. | ☐ |
| ☒ 7 | Vorraum Küche/Lagerbereiche: | ☐ |
| ☒ 8 | Der Deckenansatz war im Bereich der Deckenlüfter teilweise schadhaft. | ☐ |
| ☒ 9 | Trockenlager bei Küche: | ☐ |
| ☒ 10 | Der Wandaustausch war stellenweise schadhaft. | ☐ |

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 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, dass eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt.

Name:

Vorname:

Unterschrift

Unterschrift

Kontrollbericht

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

Kontrollierende Behörde:

STADT  FRANKFURT AM MAIN

Ordnungsamt
Veterinärwesen
Kieyerstraße 86
60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort:



McDONALD'S RESTAURANT

So Tor Restaurants Süd GmbH & Co. KG
Restaurant 30879
Borsigallee 38 · 60388 Frankfurt
Telefon: 06109 731277
Telefax: 06109 731279
E-Mail: mcdonalds.frankfurt@gmail.com

Datum:

06.05.2019

Uhrzeit:

Betriebsarten:

Kontrollart:

☒ Plankontrolle ☐ Schwerpunktkontrolle ☐ Verdachtskontrolle
☐ Nachkontrolle ☐ Sonstige

Anwesende Person:

Name, Vorname:

Wegstrecke zur Nachkontrolle:

km

Zeilaufwand einschl. Fahrtzeit:

Min.

Schwerpunkte:

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

Kontrollpunkte:

☐ A-Arbeitshygiene ☐ B-Bauhygiene ☐ C-Personalhygiene ☐ D-Eigenkontrollsystem
☐ E-Produktkontrolle ☐ F-Rückverfolgbarkeit ☐ G-Kennzeichnung ☐ 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

☒ - 4 Kühlhauser Außenbereich:
☒ - 1 Der Fußboden in der Vorkühllzelle wurde der Tiefkühllzelle waren zum Teil verschmutzt.
☒ - 5 Lagerbereich Vorkühllhauser / Trockenlager:
☒ - 1 Der Fußboden unter der Gitterbox mit Knetgummi mattiert war stark verschmutzt.
☒ - 2 Mehrere Reinigungswäse (Kessels, Schrubber) waren verschmutzt.
☒ - 3 Der Fußbodenabschub vor den Mülltonnen war von innen stark verschmutzt.
☒ - 4 Es wurden diverse Geprümte in den Deckenbereiche festgesetzt.
☒ - 5 Im Trockenlager wurden hinter den Regalen Geprümte festgesetzt.
☒ - 6 Der Splitterschutz der Lampenabdeckung im Trockenlager

sofort
29.5.19

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 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 fristgerechte Nachkontrolle erfolgt.

Herr

Name:

Vorname:

Frau

Unterschrift

Unterschrift

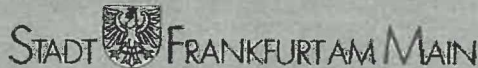
siehe Seite 1 **Kopie**

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

Kontrollbericht

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

Kontrollierende Behörde:



Ordnungsamt
Veterinärwesen
Kleyerstraße 86
60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort:



McDONALD'S RESTAURANT

SoFor Restaurants Süd GmbH & Co. KG
Restaurant 30879
Borsigallee 33 · 60388 Frankfurt
Telefon: 06109 731277
Telefax: 06109 731279
E-Mail: mcdonalds.frankfurt@sofor.com

Datum:

06.05.2019

Uhrzeit:

Betriebsart:

Kontrollart:

- ☒ Plankontrolle ☐ Schwerpunktkontrolle ☐ Verdachtskontrolle
☐ Nachkontrolle ☐ Sonstige

Anwesende Person

☐ Herr ☐ Frau

Name, Vorname:

Suche Seite 1

Kopie

Wegstrecke zur Nachkontrolle:

km

Zeitaufwand einschl. Fahrtzeit:

Min.

Schwerpunkte:

- | | | | | | | |
|--------------------------------------|--------------|-----------------|---------------|--------------|---------------|------------|
| besichtigte Betriebsräume / Bereiche | 1-Verkauf | 2-Verarbeitung | 3-Lager | 4-Produktion | 5-Spülbereich | 6-Personal |
| | 7-Entsorgung | 8-Tier-/Kühlung | 9-Sonstige*** | | | |

Kontrollpunkte

- | | | | |
|--------------------|----------------------|-------------------|-----------------------|
| A-Arbeitshygiene | B-Bauhygiene | C-Personalhygiene | D-Eigenkontrollsystem |
| E-Produktkontrolle | F-Rückverfolgbarkeit | G-Kennzeichnung | 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
☐	☐	☒	☐	war gebrochen	3 28.06.19
☐	☐	☐	☐	Handlumpenklide:	
☐	☐	☐	☐	Handlumpenklide: Zum Zeitpunkt der Kontrolle standen	
☐	☐	☐	☐	mehrere Schuhe auf dem Fußboden. Schuhregal vor-	
☐	☐	☐	☐	handen.	3 sofort
☐	☐	☐	☐	Handlumpenklide: 2 Spindtüren waren aus den	
☐	☐	☐	☐	Scharnieren ausgebrochen.	3 28.06.19
☐	☐	☐	☐	Waschraum:	
☐	☐	☐	☐	Im der Decke fehlte ein Deckenelement über den	
☐	☐	☐	☐	Wachsmaschinen - Schädlingsfahr.	3 28.06.19
☐	☐	☐	☐	Allgemein:	
☐	☐	☐	☐	Im Betrieb waren mehrere Tiere und Tierzeugen	
☐	☐	☐	☐	schadhaft (Farbe blättert ab).	3 28.06.19
☐	☐	☐	☐	Die Holke und die zwei Garagenkare waren nicht	
☐	☐	☐	☐	schadungsicher ausgerichtet.	3 sofort

Maßnahmen

- ☐ 1-Mündliche Belehrung ☐ 2-Verwarnung ohne Verwamgeld ☒ 3-Verwarnung mit Verwamgeld ☐ 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 ☐ 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, dass eine Nachkontrolle erfolgt.

Unterschrift

Name:

Vorname:

Unterschrift

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: McDONALD'S RESTAURANT SoTor Restaurants Süd GmbH & Co. KG Restaurant 30879 Bismarckallee 33 · 60388 Frankfurt Telefon: 06109 731277 Telefax: 06109 731279 E-Mail: medonalds.frankfurt@gmail.com
---	--

Datum: 06.05.2019	Uhrzeit:	Betriebsart:
-----------------------------	----------	--------------

Kontrollart: ☒ Plankontrolle ☐ Schwerpunktkontrolle ☐ Verdachtskontrolle ☐ Nachkontrolle ☐ Sonstige		Anwesende Person: ☐ Herr ☐ Frau Name, Vorname:											
Wegstrecke zur Nachkontrolle: km Zeitaufwand einschl. Fahrtzeit: Min.		Kopie <i>siehe Seite 1</i>											
Schwerpunkte: besichtigte Betriebsräume /-bereiche: <table border="1"><tr><td>1-Verkauf</td><td>2-Vorbereitung</td><td>3-Lager</td><td>4-Produktion</td><td>5-Spülbereich</td><td>6-Personal</td></tr><tr><td>7-Entsorgung</td><td>8-Tief-/Kühlung</td><td>9-Sonstige***</td><td colspan="3"></td></tr></table>			1-Verkauf	2-Vorbereitung	3-Lager	4-Produktion	5-Spülbereich	6-Personal	7-Entsorgung	8-Tief-/Kühlung	9-Sonstige***		
1-Verkauf	2-Vorbereitung	3-Lager	4-Produktion	5-Spülbereich	6-Personal								
7-Entsorgung	8-Tief-/Kühlung	9-Sonstige***											
Kontrollpunkte: <table border="1"><tr><td>A-Arbeitshygiene</td><td>B-Bauhygiene</td><td>C-Personalhygiene</td><td>D-Eigenkontrollsystem</td></tr><tr><td>E-Produktkontrolle</td><td>F-Rückverfolgbarkeit</td><td>G-Kennzeichnung</td><td>H-Sonstige***</td></tr></table>		A-Arbeitshygiene	B-Bauhygiene	C-Personalhygiene	D-Eigenkontrollsystem	E-Produktkontrolle	F-Rückverfolgbarkeit	G-Kennzeichnung	H-Sonstige***				
A-Arbeitshygiene	B-Bauhygiene	C-Personalhygiene	D-Eigenkontrollsystem										
E-Produktkontrolle	F-Rückverfolgbarkeit	G-Kennzeichnung	H-Sonstige***										

Bei der Kontrolle Ihres Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt:		Maß- nahme	Frist bis
R	K* ☐ Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt ☒ Es wurden folgende Mängel festgestellt		
☒ 2	☒ 3 Im Trockenlager neben den Kühlhäusern waren in der Wand gegenüber des Garagentors zwei runde Öffnungen. Diese waren nicht schädlingssicher eingerichtet.	☐	☒ 3 sofort
☒ 5	☒ 4 Zum Zeitpunkt der Kontrolle wurde im Lagerbereich außen vor den Kühlhäusern eine rauchende Mitarbeiterin festgestellt.	☐	☒ 3 30.05
☒ 8	☒ 5 Künftig ist das Rauchen im gesamten Betrieb untersagt?	☐	
☒ 8	☒ 6 Vor Ort wurde ein Verwarngeld von Höhe von 55,00 € angeboten und bezahlt.	☐	
☐	☐	☐	
☐	☐	☐	
☐	☐	☐	
☐	☐	☐	
☐	☐	☐	

Maßnahmen					
☐ 1-Mündliche Belehrung	☐ 2-Verwarnung ohne Verwarngeld	☒ 3-Verwarnung mit Verwarngeld	☐ 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	☒ Merkblätter ausgehändigt
---	---	--	--

Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):
Den umseitigen Datenschutzhinweis habe ich zur Kenntnis genommen.
Die Erstaussfertigung 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 wird.

☒ Ich bin informiert, dass eine wichtige Nachkontrolle erfolgt.

Herr Name: Vorname: Unterschrift: Unterschrift:

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

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

W. Kohlhammer GmbH (13020) Deutscher Gemeindeverlag GmbH www.kohlhammer.de

Bestell-Fax: 0711 7869-9400 E-Mail: dvg@kohlhammer.de