

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: <i>Mc Donalds - Filiale Borsigallee 33 60588 Frankfurt Main</i>
---	--

Kopie

Datum: <i>27.06.18</i>	Uhrzeit:	Betriebsarten:						
Kontrollart: ☒ Plankontrolle ☐ Schwerpunktkontrolle ☐ Verdeckungskontrolle ☐ Nachkontrolle ☐ Sonstige		Anwesende Person: Name, Vorname: [Redacted]						
Wegstrecke zur Nachkontrolle: [] km	Zeitaufwand einmüchl. Fahrtzeit: [] Min.							
Schwerpunkte: <table border="1"><tr><td>bestichtigte Betriebsräume / Bereiche</td><td>☒ 1-Verkauf ☒ 2-Verbereitung ☒ 3-Lager ☒ 4-Produktion ☒ 5-Spülbereich ☒ 6-Personal</td></tr><tr><td></td><td>☒ 7-Entsorgung ☒ 8-Tief-Kühlung ☐ 9-Sonstige***</td></tr><tr><td>Kontrollpunkte</td><td>☒ A-Arbeitshygiene ☒ B-Bauhygiene ☒ C-Personalhygiene ☒ D-Eigenkontrollsystem ☒ E-Produktkontrolle ☒ F-Rückverfolgbarkeit ☒ G-Kennzeichnung ☐ H-Sonstige***</td></tr></table>			bestichtigte Betriebsräume / Bereiche	☒ 1-Verkauf ☒ 2-Verbereitung ☒ 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***
bestichtigte Betriebsräume / Bereiche	☒ 1-Verkauf ☒ 2-Verbereitung ☒ 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
☐	☒		<i>1. Mittelraum / Service / Putzunterstie</i>		
☒	☒		<i>2. Mehrere Wandfliesen waren schadhaft (gebrochen), gegenüber Arbeitsfläche.</i>		
☒	☒		<i>2. Die Tür zum Großraum war nicht schließensicher eingeregelt; großer Spalt, ca. 5cm, zwischen der Türunterkante und Fußboden Empfohlung: Tür besen.</i>		
☒	☒		<i>3. Die Gleitschufe im Fußboden im Zugangsbereich zum Mittelraum war teilweise schadhaft.</i>		
☐	☒		<i>2. Lager / Produktion:</i>		
☒	☒		<i>1. Die Türzarge im Zugangsbereich zum Lager war im unteren Bereich stellenweise schadhaft.</i>		
☐	☒		<i>3. Allgemein:</i>		
☒	☒		<i>1. Es wurden kleine hygienische Mängel festgestellt - Diese werden umgehend behoben.</i>		
☒	☒		<i>3. RPP Bei Feststellung der Mängel ist das Amt zu informieren (Mail).</i>		

16.08.18

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.

Unterschrift: [Redacted] Begleitpersonal (Behörde): [Redacted]

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