

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

Kontrollierende Behörde:

STADT  FRANKFURT AM MAIN

Ordnungsamt
Veterinärwesen
Kleyerstraße 86
60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort:


COOKCOMPANY

Cook Company gGmbH
Vilbeler Landstraße 45 b
60388 Frankfurt am Main
Email: 

Datum:

03.09.2020

Uhrzeit:

Betriebsarten:

Kontrollart:

- Plankontrolle
 Schwerpunktkontrolle
 Verdachtskontrolle
 Nachkontrolle
 Sonstige

Wegstrecke zur Nachkontrolle:

km

Zeitaufwand 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	<input checked="" type="checkbox"/> Es wurden folgende Mängel festgestellt	Maßnahme	Frist bis
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	1.) Fliesen- und Fugenschäden vor dem linken der drei Kochkessel	1 Monat
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	2.) Lufteinlauf der Kühlmaschine der TK-Räume verschmutzt	unverzüglich
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	3.) TK-Lagerräume: Dichtung der Tür zwischen Tagesrühlhaus u. TK-Haus beschädigt	3 Monate
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	4.) Vorfläche TK/Tagesrühlhaus: Eine Backplatte vor/hochschlend	3 Monate
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	5.) Keine Mäuse-Monitoringboxen im Betrieb	1 Monat
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	6.) Behälter mit Lebensmittel (Sauce) im Tagesrühlhaus direkt auf dem Boden stehend	unverzüglich
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	Diverse leichte Reinigungsmängel wurden direkt besprochen und nach während der Kontrolle beseitigt.	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		

Maßnahmen

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

Begleitpersonal (Behörde)

Vorname:

Folgesseite vorhanden

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

00/145/030/188 W. Kohlhammer GmbH (13020)
Deutscher Gemeindeverlag GmbH
www.kohlhammer.de

*** sonstige Bezeichnung im Textfeld angeben
 ** Nr. von "Maßnahme"
 * Setzt sich zusammen aus: R = Nr. von "besichtigte Betriebsräume" und K = Buchstabe von