

Kontrollbericht

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

Kontrollierende Behörde:



Ordnungsamt
Veterinärwesen
Kleyerstraße 86
60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort:

Metzgerei Heiningen
Neue Kräme 31
60311 Frankfurt

Datum:

02.02.2018

Uhrzeit:

10⁰⁰ - 10³⁰

Betriebsarten:

Kontrollart:

- Plankontrolle
 Schwerpunktkontrolle
 Verdachtskontrolle
 Nachkontrolle
 Sonstige

Anwesende Person

Nachname:

Wegstrecke zur Nachkontrolle:

km

Zeitaufwand einschl. Fahrtzeit:

Min.

Schwerpunkte:

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

Kontrollpunkte

- | | | | | | | | |
|--------------------------|--------------------|--------------------------|----------------------|--------------------------|-------------------|--------------------------|-----------------------|
| <input type="checkbox"/> | A-Arbeitshygiene | <input type="checkbox"/> | B-Bauhygiene | <input type="checkbox"/> | C-Personalhygiene | <input type="checkbox"/> | D-Eigenkontrollsystem |
| <input 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* Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt Es wurden folgende Mängel festgestellt Maßnahme Frist bis

- | | | | | | |
|-------------------------------------|--------------------------|---|--------------------------|-------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 1.) Drei tote Küchenschaben im Lager Kellere und im Treppenlager Küche gefunden | <input type="checkbox"/> | unserzüglich | |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 2.) Vereinzelt Mäusekot (Treppenlager Küche, Standort Wasseraufbereitung) | <input type="checkbox"/> | " | |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 3.) Handtuchspende Küche alt im Griffbereich verschmutzt | <input type="checkbox"/> | " | |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 4.) Ergebnisse Mikrobiologie 2017 teils unzureichend | <input type="checkbox"/> | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | a) Eis aus dem Eisbereich | <input type="checkbox"/> | Nachbeprobung | |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | b) Fleischrückstände (schl. Wurst an Entwurfact./E.coli) | <input type="checkbox"/> | Küchenreinigung | |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | schleim entfernen | |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 5.) Das gesamte Wassereingangssystem sollte dokumentiert werden (direkt von "OK") | <input type="checkbox"/> | unserzüglich | |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Nachkay: Reinigungsdaten wird nicht tgl. dokumentiert (nur wöchentlich) | <input type="checkbox"/> | | |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Einstellflehle "Kessel links" weicht um 6-7 °C nach oben hin ab => Kessel führt Unterktemp. | <input type="checkbox"/> | | |

Maßnahmen

- | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------|-----------------------|--------------------------|-------------------------------|--------------------------|------------------------------|--------------------------|--------------------|--------------------------|---------------------|--------------------------|----------|
| <input type="checkbox"/> | 1-Mündliche Belehrung | <input type="checkbox"/> | 2-Verwarnung ohne Verwarngeld | <input type="checkbox"/> | 3-Verwarnung mit Verwarngeld | <input type="checkbox"/> | 4-Bußgeldverfahren | <input type="checkbox"/> | 5-Ordnungsverfügung | <input type="checkbox"/> | 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:

Dienststellung:

Unterschrift

Folgende Person