

Kontrollbericht

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

Kontrollierende Behörde:

STADT FRANKFURT AM MAIN

Ordnungsamt
Veterinärwesen
Kleyerstraße 86
60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort:

Metzgerei Heininger & Heininger GbR
Neue Kräme 31
(Am Liebfrauenberg)
60311 Frankfurt am Main
Tel. 069 [REDACTED]

Datum: 18.01.2021
Uhrzeit: 11:30 - 14:30

Betriebsarten:

Kontrollart:

Plankontrolle Schwerpunktkontrolle Verdachtskontrolle

Nachkontrolle Sonstige

Wegstrecke zur Nachkontrolle: _____ km Zeitaufwand einschl. Fahrtzeit: _____ Min.

Schwerpunkte:

Anwesende Person

Name, Vorname:

| | | | | | | |
|--------------------------------------|---------------------------------------|--|--|---------------------------------------|--|-------------------------------------|
| besichtigte Betriebsräume /-bereiche | <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. | <input checked="" type="checkbox"/> Es wurden folgende Mängel festgestellt | Maßnahme | Frist bis |
|---|----|---|--|----------|-----------|
|---|----|---|--|----------|-----------|

| | | | | | |
|--------------------------|--------------------------|--|-------------------------------------|---|--|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | <input checked="" type="checkbox"/> | Diverse Hygienemängel, ausführliches Bericht folgt per Post, bzw. e-mail. | |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | | |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | Unzureichend zu behaltende Mängel wurden direkt mit dem zuständigen Personal besprochen und unzureichend behoben. | |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | | |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | | |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | | |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | | |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | | |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | | |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | | |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | | |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | | |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | | |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | | |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | | |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | | |
| <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 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.

Begleitpersonal (Behörde)

Unterschrift: [REDACTED] Name: [REDACTED] Dienststellung: [REDACTED]

Seitens [REDACTED] Folgesseite [REDACTED]

** sonstige Bezeichnung im Textfeld angeben

** Nr. von „Maßnahme“

* Setzt sich zusammen aus : R = Nr. von „besichtigte Betriebsräume“ und K = Buchstabe von

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

00/145/0301/88 W. Kohlhammer GmbH (20070) Deutscher Gemeindeverlag GmbH www.kohlhammer.de Bestell-Fax: 0711 7863-8400 E-Mail: ogy@kohlhammer.de