

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:

CATERING & SERVICE GMBH



Ziegelhüttenweg 208
60598 Frankfurt

FON. 069 / [redacted]

FAX: 069 / [redacted]

Datum:

10.10.13

Uhrzeit:

11¹⁵ - 14⁴⁵

Betriebsarten:

Kontrollart:

- Plankontrolle
 Schwerpunktkontrolle
 Verdachtskontrolle
 Nachkontrolle
 Sonstige

Anwesende Person

Name, Vorname:

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

- 1) Regale Gewürzregal Mängel - Reinigungsmittel einmündlich
- 2) Lampenabdeckung vor Backofen Mängel 1 Monat
- 3) Feuerverriegelung Mängel an folgenden Stellen einmündlich
- Stahl-Behälter (-)
- Abdruckkasten (-)
- Regalbraten Produkt (-)
- Mängel: Boden des Schrankes 1 Monat
- an diesem Stellen, unter anderem
- Vorflur des Mülleimers (-)
- Wandplatte neben Wof
- Stahlplatte an der Wandplatte
- (siehe Bild)
- 5) Feuerlöscher Mängel: Regalboden einmündlich
- allfällig vorhanden muss Vorflur

Maßnahmen

- 1-Mündliche Belehrung
 2-Verwarnung ohne Verwamgeld
 3-Verwarnung mit Verwamgeld
 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)

Herr Name: [redacted]
 Frau [redacted]
 Unterschrift [redacted]

Unterschrift [redacted]

Dienststellung: [redacted]
 Folgesseite vorhanden

** Nr. von "Maßnahme" ** sonstige Bezeichnung im Textfeld angeben

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

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

007145/0301/88 W. Kohlhammer GmbH (13020)
 Deutscher Gemeindeverlag GmbH
 www.kohlhammer.de
 Bestell-Fax: 0711 7863-8400 E-Mail: dg@kohlhammer.de

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:

CATERING & SERVICE GMBH



Ziegelhüttenweg 208
60598 Frankfurt
FON: 069 / 615095
FAX: 069 / 620914

Datum:

10.10.18

Uhrzeit:

11:55 - 14:45

Betriebsarten:

Kontrollart:

- Plankontrolle
 Schwerpunktkontrolle
 Verdachtskontrolle
 Nachkontrolle
 Sonstige

Anwesende Person

Name, Vorname:

Herr / Frau

Wegstrecke zur Nachkontrolle:

km

Zeitaufwand einschl. Fahrtzeit:

Min.

Schwerpunkte:

- | | | | | | | |
|---|---------------------------------------|---|--|---------------------------------------|--|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 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
 Es wurden folgende Mängel festgestellt
 Maßnahme Frist bis

- 6) Vorwärtiger Lauf Spülmaschine - Rolltor unverzüglich
- schließt nicht vollständig, rasch
- ca. 2 cm hohe Spülfl. → nicht abfließen lassen
- 7) Abstellbereich für gereinigte Teller - Teller
- (gereinigt) werden und leicht (✓)
- 8) Einweichen - eine Handwaschbecken bei 1 Hand
- beide Flächen sauber an unteren Ende
- der Leiste (✓)
- 9) Lampenabdeckung über Spülmaschine 1 Hand
- (System) fließt
- 10) Boden unter Anlauf (reine Seite) der Spülmaschine unverzüglich
- Spülmaschine verschmutzt
- 11) Glasspülmaschine: Bereich unter Tisch
- Zulauf stark verschmutzt
- 11) Wand unter Vorspülbecken verschmutzt (✓)

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 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 worden ist

Ich bin informiert worden, dass eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt.

Begleitpersonal (Behörde)

Herr _____
Frau _____
Unterschrift _____

Unterschrift _____

* Urheberrechtlich geschützt -
Nachdruck, Nachahmung, Kopieren und
elektronische Speicherung Verboten!

*** sonstige Bezeichnung im Textfeld angeben

** Nr. von "Maßnahme"

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

001450301/88 W. Kohlhammer GmbH (13020)
Deutscher Gemeinschaftsverlag GmbH
www.kohlhammer.de

Bestell-Fax: 0711 7683-9400 E-Mail: dqv@kohlhammer.de

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:

CATERING & SERVICE GMBH



Ziegelhüttenweg 20g
60326 Frankfurt
FON: ... 5095

Datum:

10.10.19

Uhrzeit:

11:15 - 11:45

Betriebsarten:

Kontrollart:

- Plankontrolle Schwerpunktkontrolle Verdachtskontrolle
 Nachkontrolle Sonstige

Anwesende Person

Herr / Frau

Name, Vorname

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 Es wurden folgende Mängel festgestellt Maßnahme Frist bis

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	12)	Kaffe / Wasser Kühle - Aufhängen möglich ist	<input type="checkbox"/>	1. Punkt
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		für Sprühbo - Abscheibe fehlt	N	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	13)	Bay 66 - Wasser im Trage -	<input type="checkbox"/>	unzureichend
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	14)	Stl. Befestigung an der Oberseite des	<input type="checkbox"/>	1. Punkt
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Stallplatz an Toilette fehlt	N	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15)	Kühle Ob - Stl. Befestigung an	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Spülbecken Fensterfront		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	16)	Kühle Ob - Anschluss	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	17)	Leistung des Vorwand - Reinigungsmittel (✓)	<input type="checkbox"/>	unzureichend
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	18)	Hyg. Kontrolle (Reinigung, Temp.)	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	19)	<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 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 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 worden ist

Ich bin informiert worden, dass eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt

Regelpersonal (Behörde)

Herr Name: ...
Unterschrift

Unterschrift

Folgesseite vorhanden

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

*** sonstige Bezeichnung im Textfeld angeben

** Nr. von "Maßnahme"

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

001450307188 W. Kuhlhammer GmbH (13026) Deutscher Game-Indevision GmbH www.kuhlhammer.de Bestell-Fax: 0711 7863-8400 E-Mail: dgy@kuhlhammer.de