


# Kontrollbericht

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

Kontrollierende Behörde:

STADT  FRANKFURT AM MAIN

Ordnungsamt  
Vaternährwesen  
Kloyerstraße 68  
60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort:

**CATERING & SERVICE GMBH**



Ziegelhüttenweg 20g  
60598 Frankfurt  
FON: 069 / [redacted]  
FAX: 069 / [redacted]

Datum:

28.04.2017

Uhrzeit:

Betriebsart:

Kontrollart:

- Plankontrolle   
  Schwerpunktkontrolle   
  Verdachtskontrolle  
 Nachkontrolle   
  Sonstige:

Anwesende Person:

Name, Vorname:

Nachh. 16.5.

Wegstrecke zur Nachkontrolle:

km

Zeitaufwand einschl. Fahrzeit:

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 Aufgaben erteilt:

- | R                        | K*                       | Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt | Es wurden folgende Mängel festgestellt | Maßnahme   | Frist bis    |
|--------------------------|--------------------------|--|--|--|--------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                             | <input checked="" type="checkbox"/>    | 1.) Tisch neben Besteckspülmaschine ungeeignet mit Folie/Klebstreifen behandelt nicht leicht zu reinigen | 2 Wochen     |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                             | <input checked="" type="checkbox"/>    | 2.) Zustand auf Abfrierboxen rechts neben Tür Größtwandlung und unhyg. Zustand im Vorspülbehälter        | 2 Wochen     |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                             | <input checked="" type="checkbox"/>    | 3.) Klebstreifen auf Herd und Folienreste in der kalten Küche  | unverzüglich |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                             | <input checked="" type="checkbox"/>    | 4.) Verdampfer Wasserabzug, Hohe Oben und Gummis über verändert  | 2 Wochen     |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                             | <input checked="" type="checkbox"/>    | 5.) Mauerabwässerung kalte Küche nur mit Putz in einem Eimer   | unverzüglich |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                             | <input checked="" type="checkbox"/>    | 6.) Ungeeignete Salatpinten, Kleberreste, Kleberreste, Kleberreste                                       | 11           |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                             | <input checked="" type="checkbox"/>    | Regalboden unterste Regalhöhe Wand/Fugen   | 11           |

Maßnahmen

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

Regelpersonal (Behörde):

Name: [redacted]  
Frau  
Unterschrift: [redacted]

Name:

Unterschrift: [redacted]

Dienststellung: [redacted]

Folgesseite vorhanden

- Urheberrechtlich geschütztes Material -  
 Nachdruck, Nachahmung, Kopieren und  
 elektronische Speicherung verboten!

\*\* Nr. von "Mischkontrolle"   
 \* Nr. von "Mischkontrolle"

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

02/145030188   
 IFA, Koflinhauer GmbH (13023)  
 Duale Ausbildung - Gemeinsam ist uns  
 www.koflinhauer.de

Bestell-Fax: 0711 7963 3400   
 E-Mail: dg@koflinhauer.de

# Kontrollbericht

der amtl. Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39

Kontrollierende Behörde: **STADT FRANKFURT AM MAIN**  
 Ordnungsamt  
 Veterinärwesen  
 Kleyerstraße 86  
 60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort: **CATERING- & SERVICE GMBH**  
 Ziegelhüttenweg 20g  
 60598 Frankfurt  
 FON: 069 / [redacted]  
 FAX: 069 / [redacted]

Betrieb/Standort: **MEYER FRANKFURT**

Datum: **22.09.2017** Uhrzeit: [redacted] Betriebsarten: **00**

Kontrollart:  
 Plankontrolle  Schwerpunktkontrolle  Verdachtskontrolle  
 Nachkontrolle  Sonstige

Wegstrecke zur Nachkontrolle: [redacted] km Zeitaufwand einschl. Fahrtzeit: [redacted] Min.

Schwerpunkte:  
 besichtigte Betriebsräume:  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"/>	7) Reinigungsmängel warmes Wasser	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Disperser, oberer Kompromat, Steckschiff vor Kompromat, untere Handhoff, Radler	<input checked="" type="checkbox"/>	unzureichend
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8) Reinigungsmängel Spülküche	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Spülbehälter Vorspülbehälter (untere Vorspülbehälter)	<input checked="" type="checkbox"/>	unzureichend
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	9) Selbstreinigungsspülküche	<input type="checkbox"/>	1 Monat
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Verdunstzeit (von Wand zu Toppfanne)	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10) Unzureichende Trennung von Wasser im Spülbehälterbereich	<input type="checkbox"/>	unzureichend
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Beid. Auslassungsbereich, offene Beistellfläche	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Luft vor G4-Lage	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	11) Einziehen G4-Lage und Spülküche ist	<input type="checkbox"/>	1 Monat
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ein Teil einziehen	<input type="checkbox"/>	

Maßnahmen:  
 1-Mündliche Belehrung  2-Verwarnung ohne Verwarngeld  3-Verwarnung mit Verwarngeld  4-Bußgelverfahren  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 uneingeschränkten 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.

Registrierpersonal (Behörde): [redacted]

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

\*\* Sonstige Bezeichnung im Textfeld angeben  
 \* Nr. von "Maßnahme"  
 \* Nr. von "besichtigte Betriebsräume" und K = Buchstabe von

Urheberrechtlich geschützt  
 Nachdruck, Nachverbreitung, Kopieren und elektronische Speicherung sind verboten

09/14/05/01/80 W. Kahlert GmbH (1.10.2017)  
 Geschäftsübertrag GmbH  
 www.kahlert.com  
 Bestell-Fax: 0711 7263-8100 E-Mail: oiv@kahlert.com

# Kontrollbericht

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

Kontrollierende Behörde:

**STADT FRANKFURT AM MAIN**

Ordnungsamt  
Veterinärwesen  
Kleyerstraße 93  
60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort: **CATERING & SERVICE GMBH**



Ziegelhüttenweg 20g  
60598 Frankfurt  
FON: 069 / [redacted]  
FAX: 069 / [redacted]

Datum:

28.04.2017

Uhrzeit:

Betriebsarten:

Kontrollart:

- Plankontrolle   
  Schwerpunktkontrolle   
  Verdachtskontrolle  
 Nachkontrolle   
  Sonstige

Anwesende Person:

Name, Vorname:

Wegstrecke zur Nachkontrolle:

km

Zeitaufwand einschl. Fahrtzeit:

Min.

Schwerpunkte:

- 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

- 12.) TK Raum: Lüftungsdosen keine (abgeb.)
- 13.) " " : Boden verschmutzt (-) in Arbeit, wurde abgewischt
- 14.) " " : Trennung verschütt / verschmutzt
- " " : Lüftungsdosen nicht angebracht ✓
- 15.) Schabwaffenfall Spülküche ✓
- 16.) alt. Behälter werden im Gang von Treibraum aufgestellt ✓
- 17.) Küche OB: Dosenöffner altverschuldet ✓
- 18.) Hygienuskleber OB: Lüftungsdosen abgebl. ✓
- 19.) Reinigungsmittel behälter Küche: Reste Standort Risiko "sauer" ✓
- " " : Schabwaffen abgewischt ✓

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)

Nachname: [redacted] Vorname: [redacted]  
 Unterschrift: [redacted]

Dienststellung:

Folgebogen vorhanden

Urheberrechtlich gesch. bzgl. Nachdruck, Nachverm. und elektronische Speicherung verboten

\*\* evtl. sonstige Bezeichnung im Textfeld angeben  
 \*\*\* Nr. von "Mißbräuchen"

\* Setzt sich zusammen aus: R = Nr. von "besichtigte Betriebsräume" und F = "Durchstabe von"