

# 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:

**Wilhelm Schneider**  
Fleischgroßhandel GmbH

Fleischmarkt • Karl-Berw-Str. 16  
60386 Frankfurt/M.-Fechenheim  
Telefon 0 69 / 94 19 76-0  
Telefax 0 69 / 94 19 76-76

Datum: 30.10.2019

Uhrzeit:

Betriebsarten:

**Kontrollart:**

Plankontrolle     Schwerpunktkontrolle     Verdachtskontrolle

Nachkontrolle     Sonstige

Anwesende Person:

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"/>	1.) Schimmel / Schmutz im Treppenhans an der grauen Wand rechts oberhalb des Reinigungsstativ	<input type="checkbox"/>	1 Hand
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.) Scharfheit Treppenhans stark verschmutzt	<input type="checkbox"/>	unverzüglich
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3.) Einzelne Zuggriffe in der Zerkochung und im Kühlhaus unzureichend gereinigt	<input type="checkbox"/>	"
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4.) Schwingtür zum Transportgang altverschmutzt	<input type="checkbox"/>	"
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5.) Eigenkontrolle	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	- Wareneingang Kontrolle nicht dokumentiert	<input type="checkbox"/>	"
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	- Reinigung Kühlhäuser durch nicht dokumentiert	<input type="checkbox"/>	"
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	- Hygieneüberl. 2018 fehlt	<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 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)

Jahr:    Vorname:    Dienststellung:

Unterschrift:    Unterschrift:

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

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

00/145/0301/88    W. Kohlhammer GmbH (13020)    Deutscher Gemeindeverlag GmbH    www.kohlhammer.de

Bestell-Fax: 0711 7863-8400    E-Mail: dg@kohlhammer.de