

# Kontrollbericht

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

Kontrollierende Behörde:	Betrieb/Standort:
 <b>STADT FRANKFURT AM MAIN</b> Ordnungsamt Veterinärwesen Kleyerstraße 86 60326 Frankfurt am Main	<b>Fleischgrosshandel</b> <b>W. Roll &amp; Sohn GmbH</b> Carl-Benz-Str. 16 60386 Frankfurt 069/ [redacted]

Datum:	Uhrzeit:	Betriebsarten:
11.07.2017		

Kontrollart:	Anwesende Person
<input checked="" type="radio"/> Plankontrolle <input type="radio"/> Schwerpunktkontrolle <input type="radio"/> Verdachtskontrolle <input type="radio"/> Nachkontrolle <input type="radio"/> Sonstige	[redacted]
Name, Vorname:	
[redacted]	

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*	<input type="checkbox"/> Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt	<input checked="" type="checkbox"/> Es wurden folgende Mängel festgestellt	Maß- <sup>**</sup> nahme	Frst bis
---	----	---	--	--------------------------	----------

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1) Ware in den Kühltruhen zu warm	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(unzureichende Temperaturen (zu hoch))	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	- Rindfleisch kl. Stücke -8,5°C	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	- mariniert Steak kl. Stücke +9,5°C	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	- Schweinefleisch die A-Kühl 5°C - 8°C	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Aufmanarige 4 Stücke +4°C	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	" gr. Stücke +2°C	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Die Ware aus der kleinen Truhe ist unversiegelt	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	in die große Truhe umzuladen, wobei	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	die Temperatur der marinierten Steaks	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	in Klappfenster ist. Beide Truhen sollen	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	richtig technisch überprüft/gewahrt	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	worden	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<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 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):

Dienststellung:

Unterschrift: [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!

00/1450301/88 W. Köhhammer GmbH (13020)  
 Deutscher Gemeindeverlag GmbH  
 www.koehhammer.de  
 Bestell-F... 7863-9400 E-Mail: dgvr@koehhammer.de

Folgeside vorhanden