

Kontrollbericht

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

Kontrollierende Behörde:	Betrieb/Standort:
 Ordnungsamt Veterinarwesen Kleyerstraße 86 60326 Frankfurt am Main	Fleischgrosshandel W. Roll & Sohn GmbH Carl-Benz-Str. 16 60386 Frankfurt 069/ [redacted]

Datum:	Uhrzeit:	Betriebsarten:
12.07.2017	9:25 - 9:45	

Kontrollart:	Anwesende Person:
<input type="radio"/> Plankontrolle <input type="radio"/> Schwerpunktkontrolle <input type="radio"/> Verdachtskontrolle <input checked="" type="radio"/> Nachkontrolle <input type="radio"/> Sonstige	[redacted]
Wegstrecke zur Nachkontrolle:	Zeitaufwand einschl. Fahrtzeit:
5 km	30 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 checked="" type="checkbox"/> Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt	<input type="checkbox"/> Es wurden folgende Mängel festgestellt	Maßnahme	Frist bis
---	----	--	---	----------	-----------

Nachkontrolle zum Kontrollbericht vom 12.07.2017. Die beiden Kühltruhen wurden technisch überprüft, festgestellte Mängel behoben und gemindert. Die Temperatur liegen bei durch 22°C (große Truhe) bzw. +6°C (kleine Truhe). Die Truhe können wieder genutzt werden, wobei Fleischüberreste (marinierte Steaks) nur in der größeren Truhe gelagert werden sollen.

Vordiele verschmutzt, zusätzlich 2 Ventilatoren bei großer Truhe defekt

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 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.

Unterschrift:	Vorname:	Unterschrift:	Dienststellung:
[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]

** 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!

00:145/0301/88 W. Kohhammer GmbH (13020) Deutscher Gemüseliefering GmbH www.kohhammer.de
Bestell-Nr.: 117863-8400 E-Mail: dgv@kohhammer.de