

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:

FrischeParadies GmbH & Co. KG
NL Frankfurt
Lärchenstraße 101
D-65933 Frankfurt am Main
Telefon: +49 (0)69 [redacted]
Telefax: +49 (0)69 [redacted]

Datum:

21.11.19

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

- 1.) Ausnahmefall: Eismaschine im Eisraum unzureichend gereinigt (gelbliche Schmutzspuren im Innenraum) unzureichend
- 2.) Fischverkauf: An beiden Handwaschbecken Funktionsmangel der Seifen-/Desinfektionsmittelspender nicht. unzureichend
- 3.) Fischverkauf: An beiden Handwaschbecken fehlen Einmalhandtücher. "
- 4.) Fischverkauf: Einiges der rollbaren Verkaufsmöbel weist nicht korrekte sanitäre Oberflächen auf (Lackdecksel). 1 Monat
- 5.) Fischverkauf: An den beiden Schabeflächen für Hände fehlt ein angemessenes Handwaschmittel (offene Fläche vom Kunden aus). 1 Monat
- 6.) Temperatur Geflügel-Kühlmöbel gereinigt. unzureichend

Maßnahmen

- 1-Mündliche Belehrung 2-Verwarnung ohne Verwamgeld 3-Verwarnung mit Verwamgeld 4-Bußgeldverfahren 5-Ordnungsverfügung 6-Andere Verbot

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.

Begleitpersonal (Behörde)

2) Mithras Verdampfer Luftsauger sind unzureichend (unzureichend)

Unterschrift

Vorname:

Folgeseite vorhanden