

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: 16.10.2020	Uhrzeit: 11:30 - 14:00	Betriebsarten:
-------------------	------------------------	----------------

Kontrollart: <input checked="" type="checkbox"/> Plankontrolle <input type="checkbox"/> Schwerpunktkontrolle <input type="checkbox"/> Verdachtskontrolle <input type="checkbox"/> Nachkontrolle <input type="checkbox"/> Sonstige	Anwesende Person: 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	Maßnahme	Frist bis
---	----	--	--	----------	-----------

- 1.) **Büro**
- 1.1. Dunstabzug - Filter mit deutlichen Fettfahnen *unzureichend*
- 1.2. u - tropfen, Reinigungsintervall (1x/Monat) *nicht ausreichend*
- 1.3. TK-Schneide offensichtlich, gesamte Inhalt *angekocht (=> Entsorgung sehr kurzfristig, Unzulässig)*
- 1.4. Wasserdruk beider Handwaschbecken *1. Monat*
- 2.) **Hygieneanweisung**: *Postales Handwaschbecken verbleibt unzureichend*
- 3.) **Kommunikation** *bestehend* **Früh** *Stiftungsfuge*
- 4.) **Kühlhaus** **Früh**
- 4.1. *Graff Kühlkasttür im Kommunikation verschmutzt unzureichend*
- 4.2. *Abflusssperre im Kühlhaus allerschwerst*

Maßnahmen

<input type="checkbox"/> 1-Mündliche Belehrung	<input type="checkbox"/> 2-Verwarnung ohne Verwargeld	<input type="checkbox"/> 3-Verwarnung mit Verwargeld	<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.

Begleitpersonal (Behörde):

Vorname: [redacted] Dienststellung: [redacted]

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!

007145030788 W. Köhlhammer GmbH (20070)
Deutscher Gemeindeverlag GmbH
www.koehlhammer.de
Bestell-Fax: 0711 7863-8400 E-Mail: dg@koehlhammer.de

Folgeseite vorhanden

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: 16.10.2020
Uhrzeit: 11:30 - 14:00

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
				5) Fisch-Verkauf	
				5.1. Es fehlen Spunde für Einmalhandschuhe 1 Monat	
				N 5.2. Die beschlagnahmte Spülmaschine	
				wurde gereinigt und nach (mit Bromschale des Herstellers) desinfiziert	
				und die Boden unter der Spülmaschine	
				despöngelung erfolgt	
				A) Dicke Kalbfleisch	
				Die die Kühlkette wurde nachprüft im	
				Fahrgeschwindigkeit (HAR - Tiefdruckdaten) zulässig,	
				welches laut Aufdruck bei max. 47°C zu	
				lagern ist. Die Waren in der Tiefe waren	
				Temperatur von +3,9°C auf (2 Kontrollen)	
				bei Lufttemperatur lag laut Messwert	
				bei 3-4°C	

Maßnahmen 7) Handbindichtung Spülmaschine Bistrot defekt N 1 Monat
GA bestellt

1-Mündliche Belehrung 2-Verwarnung ohne Verwarnung 3-Verwarnung mit Verwarnung 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)

Unterschrift: [redacted] Vorname: [redacted]

Die [redacted]

Folgesseite vorhanden

00145/0301/88 W. Kotthammer GmbH (20070) Deutscher Gemeindevorlag GmbH www.kotthammer.de Bestell-Fax: 0711 7863-8400 E-Mail: dqv@kotthammer.de

* 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!