

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: 05.11.2021 Uhrzeit: 10⁴⁵ - 13¹⁵ Betriebsarten:

Kontrollart:
 Plankontrolle Schwerpunktkontrolle Verdachskontrolle
 Nachkontrolle Sonstige

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 Maß** name Frist bis

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.) Schlammreingeräte Anschluss Reinigungsmittel abgefallen. Bürste läuft ohne Reinigungsmittel.	<input checked="" type="checkbox"/>	unzureichend
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.) Verdampfer Wasserausgang Frisch, vor der Wand zum Einraum. Schutzgitter an der Wand.	<input type="checkbox"/>	"
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3.) Mannahmen - Kühlhaus alt: untere Kältekanäle Kleinschleifen. Bürste neben der Tür zur Kältemaschine.	<input type="checkbox"/>	1 Monat
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4.) Einraumkühlhaus alt: Kunststoff-Regalwagen gegenüber 1. Reihe Einraumkühlung an unterer Stelle installiert; Fremdkörpergefahr nicht mit Licht zu reinigen.	<input checked="" type="checkbox"/>	2. und 3. Weg aus Einraum
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5.) Thermometer Fleischtheke defekt.	<input checked="" type="checkbox"/>	"
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6.) Wassertemp. FK-Haus zu hoch, an unterer Stelle zw. -16 u. -17°C (Wasserabtauung 2 min).	<input checked="" type="checkbox"/>	unzureichend -19,7°C
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7.) Schl. auf der hinteren Fleischtheke: Ein Regalboden wurde durch ein rotes Holzbohrloch ersetzt.	<input checked="" type="checkbox"/>	1 Monat
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8.) Zulagerraum: Es fehlt am Abwurfbehälter für Papier.	<input type="checkbox"/>	unzureichend

Maßnahmen

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

Die umsetzigen Hinweise 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.

Unterschrift: _____ Unterschrift: _____ Dienststellung: _____

.. sonstige Bezeichnung im Textfeld angeben
 .. von Maßnahme
 * Setzt sich zusammen aus: R = Nr. von besichtigte Betriebsräume und K = Buchstabe von
 - Urheberrechtlich geschützt -
 Nachdruck, Nachahmung, Kopieren und elektronische Speicherung verboten!
 W. Kohhammer GmbH (21060) Deutscher Gemeindeverlag GmbH www.kohhammer.de
 Bostell-F* 0711 7863-8400 E-Mail: dg@kohlhammer.de

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:

25.11.2021

Uhrzeit:

10⁴⁵ - 13⁴⁵

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 Maß-** Frist bis
nahme

- Folger werden folgende Hinweise gegeben:

- a.) Diverser Mangel aus dem Prüfprotokoll des RP-Dokument vom 13.07.21 waren noch nicht beseitigt bzw. nicht zufriedenstellend beseitigt. Dieser wurde im Einzelnen mündlich besprochen.

- b.) Die aktuellen Temperaturen von Frischluft im Tiefdruckbehälter waren abwärts nicht zu beanstandendes Ergebnis. Aufgrund der fehlenden Raum-Zuführung und der Erfahrungen aus vorausgegangenen Besichtigungen ist das geeignete Kühlverhalten (Kühlung nur durch Scherbraten) zu realisieren. In den Sommermonaten (hohe Raumlufttemperatur) sollte nicht bzw. nur bedingt ausschließlich zu belüften, sondern eine aktive Kühlung der Frischluft bzw. d. Tiefdruckbehälter empfohlen werden, um weiteren Beanstandungen zu vermeiden.

Maßnahmen

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

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):

Die umseitigen Hinweise 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)

Dienstedatum:

Unterschrift

Folgesseite vorhanden