

# Kontrollbericht

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

Kontrollierende Behörde:



Ordnungsamt  
Veterinärwesen  
Kleyerstraße 86  
60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort:

Main Royal Bienenproduktion  
Carl-Benz-Str. 16  
60386 Frankfurt

Datum:

14.07.21

Uhrzeit:

7:00 - 7:20

Betriebsarten:

Kontrollart:

- Plankontrolle   
  Schwerpunktkontrolle   
  Verdachtskontrolle  
 Nachkontrolle   
  Sonstige

Anwesende Person

Name, Vorname

Wegstrecke zur Nachkontrolle:

km

Zeitaufwand einschl. Fahrtzeit:



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\*     Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt.     Es wurden folgende Mängel festgestellt    Maß-\*\* name    Frist bis

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1) Arbeitsbereich in Mänteln vor Arbeitsbeginn	<input type="checkbox"/>	7	unmöglich
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	noch vorhanden	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2) Kartan mit Dampfleer im Folgeraum	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3) Schürzen hinten sauber aufgehängt	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4) Messer hinten Handwaschbecken gelagert	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5) Reinigungsplan zur Reinigung aller Bereiche	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6) Zugang Rohmaterialien untersuchen	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Temp. messung Deckenplatte (30d datum / gemitt. w. / Temp.)	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	a) Silberraum: 13.03.21 / 58 / - 24,1 °C	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	b) TK-Corridor: 17.06.21 / 25 / - 18,1 °C	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		

Maßnahmen

- 1-Mündliche Belehrung   
  2-Verwarnung ohne Verwamgeld   
  3-Verwarnung mit Verwamgeld   
  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 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:



\*\*\* 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!

W. Kohhammer GmbH (2007/21)  
Deutscher Gemeindeverlag GmbH  
www.kohhammer.de  
7863-8400 E-Mail: dg@kohhammer.de

00/145/030/188