

Kontrollbericht

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

Kontrollierende Behörde:



Ordnungsamt
Veterinärwesen
Kleyerstraße 86
60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort:

Ristorante Da Somma

Am Schwalbenschwanz 60
60431 Frankfurt am Main
Telefon 069 / 95208181

Datum:

03/10/2020

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*** *Geräte*

Kontrollpunkte

- A-Arbeitshygiene B-Bauhygiene C-Personalhygiene D-Eigenkontrollsystem
E-Produktkontrolle F-Rückverfolgbarkeit G-Kennzeichnung H-Sonstige*** *Geräte*

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

- | | | | | | |
|---|---|---|--|--|---|
| 1 | - | Milche | | | |
| 1 | - | Ein verunreinigter Theesäufel bis al | | | 2 |
| | - | Her. Decke | | | |
| 1 | - | 2 Salatecke. Die Plastikboxen waren teilweise | | | 2 |
| | - | Beschädigt / zerstoßen | | | |
| 1 | - | 5 Gasherd die Topflammen waren mit schwarzen | | | 2 |
| | - | Abgerieben / verunreinigt | | | 2 |
| 1 | - | Die Doppel / Gasherschalter waren zum | | | 2 |
| | - | Teil stark verunreinigt | | | |
| 1 | - | 5 Spülmaschine. Der Rahmen der Wäsche | | | 2 |
| | - | kor war stark verunreinigt | | | |
| 1 | - | 6 Die für die Hot war geölt, ein 1h - | | | 2 |
| | - | Bestecksch. Rührer, Teufel | | | |
| 1 | - | 7 Doppelspüle. Der Untersatz war stark | | | 2 |
| | - | verunreinigt | | | |

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.

Name:

Vorname:

Unterschrift

Unterschrift

Installation:

Folgende vornehmen

Eingetragen in Balvi am

12. Okt. 2020

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:
Ristorante Da Sommo
Am Schwallenschwaniz 60
60431 Frankfurt am Main
Telefon 069 / 95208181

Datum: **03/10/2020** Uhrzeit:

Betriebsarten:

Kontrollart:
 Plankontrolle Schwerpunktkontrolle Verdachtskontrolle
 Nachkontrolle Sonstige

Anwesende Person
 Herr Frau
 Name, Vorname:

Wegstrecke zur Nachkontrolle: km Zeitaufwand einschl. Fahrtzeit: Min.

besichtigte Betriebsräume /-bereiche	<input type="checkbox"/> 1-Verkauf	<input type="checkbox"/> 2-Vorbereitung	<input type="checkbox"/> 3-Lager	<input type="checkbox"/> 4-Produktion	<input type="checkbox"/> 5-Spülbereich	<input type="checkbox"/> 6-Personal
Kontrollpunkte	<input type="checkbox"/> A-Arbeitshygiene	<input type="checkbox"/> B-Bauhygiene	<input type="checkbox"/> C-Personalhygiene	<input type="checkbox"/> D-Eigenkontrollsystem	<input type="checkbox"/> 7-Entsorgung	<input type="checkbox"/> 8-Tief-/Kühlung
	<input type="checkbox"/> E-Produktkontrolle	<input type="checkbox"/> F-Rückverfolgbarkeit	<input type="checkbox"/> G-Kennzeichnung	<input checked="" type="checkbox"/> H-Sonstige*** Gesamt		

Bei der Kontrolle Ihres Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt:

R	K*	Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt.	<input checked="" type="checkbox"/> Es wurden folgende Mängel festgestellt	Maßnahme**	Frist bis
1	8	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Unterbau-Unterkonstruktion: Die Dichtungen waren stark verunreinigt	2
1	5	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Unterbau-Kühlung: Die Wasserablauf-Drucke waren verunreinigt	2
1	10	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Reifzählmaschine: Auf der Einseite waren Mängel festgestellt	2
2		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Reifen	2
2	1	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	ED war keine Ordnung und Sauberkeit vorhanden (aufbau und einbauelemente)	2
3	1	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Der Boden war teilweise verunreinigt	2
3	2	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Getränke-Zählung: Die Schläuche waren teilweise verunreinigt	2
3	3	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Die Kasse war verstaubt	2

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):
 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)

Name: _____ Vorname: _____
 Unterschrift: _____

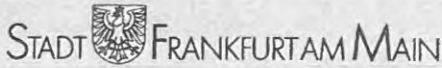
Unterschrift: _____

*** 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!
 00/145/0301/88 W. Kohlhammer GmbH (20070) Deutscher Gemeindeverlag GmbH www.kohlhammer.de
 Bestell-Fax: 07 11 7863-8400 E-Mail: dgk@kohlhammer.de

Kontrollbericht

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

Kontrollierende Behörde:



Ordnungsamt
Veterinärwesen
Kleyerstraße 86
60326 Frankfurt am Main

Betrieb/Standort:

Restorante Da Somma
Am Schwalbenschwanz 60
60431 Frankfurt am Main
Telefon 069 / 95208181

Datum:

03/10/2020

Uhrzeit:

Betriebsarten:

Kontrollart:

- Plankontrolle
- Schwerpunktkontrolle
- Verdachtskontrolle
- Nachkontrolle
- Sonstige

Anwesende Person

Name, Vorname:

Wegstrecke zur Nachkontrolle:

km

Zeitaufwand

einschl. Fahrtzeit:

Min.

Schwerpunkte:

- | | | | | | | |
|--------------------------------------|---|---|---|---|--|-------------------------------------|
| besichtigte Betriebsräume /-bereiche | <input type="checkbox"/> 1-Verkauf | <input type="checkbox"/> 2-Vorbereitung | <input type="checkbox"/> 3-Lager | <input type="checkbox"/> 4-Produktion | <input type="checkbox"/> 5-Spülbereich | <input type="checkbox"/> 6-Personal |
| | <input type="checkbox"/> 7-Entsorgung | <input type="checkbox"/> 8-Tief-/Kühlung | <input checked="" type="checkbox"/> 9-Sonstige*** | Gesamt | | |
| Kontrollpunkte | <input type="checkbox"/> A-Arbeitshygiene | <input type="checkbox"/> B-Bauhygiene | <input type="checkbox"/> C-Personalhygiene | <input type="checkbox"/> D-Eigenkontrollsystem | | |
| | <input type="checkbox"/> E-Produktkontrolle | <input type="checkbox"/> F-Rückverfolgbarkeit | <input type="checkbox"/> G-Kennzeichnung | <input checked="" type="checkbox"/> H-Sonstige*** | Gesamt | |

Bei der Kontrolle Ihres Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt:

R	K*	Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt.	<input checked="" type="checkbox"/> Es wurden folgende Mängel festgestellt	Maß** nahme	Frist bis
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		
		Sichtliche Mängel wurden mit Gespräch und			
		Verwahrloset			
		Lichtbilder sind freigegeben an die Behörde			
		zu übermitteln			
		Verwehrgarte wurde übergeben			

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)

Name: _____
Vorname: _____
Unterschrift: _____

Unterschrift: _____

- Urheberrechtlich geschützt -
Nachdruck, Nachahmung, Kopieren und
elektronische Speicherung verboten!

* Setzt sich zusammen aus: R = Nr. von „besichtigte Betriebsräume“ und K = Buchstabe von

** sonstige Bezeichnung im Textfeld angeben