

Protokoll zur Betriebsüberprüfung

Anlass: planmäßige Routinekontrolle

Datum der Kontrolle: 16.01.2019

Bezirksamt Mitte von Berlin • 13341 Berlin • [REDACTED]

[REDACTED]
Kantine
Am Hamburger Bahnhof 004
10557 Berlin

1.
 - a. Kennzeichnung und Aufmachung: - lückenhafte Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe (Speisen)
 - b. - Kennzeichnung "Kirschsaff" obwohl Nektar
 - c. - Sulfite Wein?
Behebung: Kennzeichnung vervollständigen
2. Küche
 - a. Hygiene allgemein (Betriebshygiene): - am Handwaschbecken fehlten Flüssigseife und 1x Handtücher
 - b. - auf den Speiserestebehälter fehlte die erforderliche Abdeckung
 - c. - Filter der Abluftanlage mittelstark verschmutzt
 - d. - Aufbewahrungsbehältnisse (Schneebeesen, Kellen...) verschmutzt
 - e. - Fensterbereich neben dem Lebensmittelbecken verschmutzt
Behebung: - Grundreinigung der o.g. Bereiche
 - f. - Müllbehälter abdecken
 - g. - Mittel zum hygienischen Händewaschen bereit stellen
3. Küche
 - a. Hygiene allgemein (Betriebshygiene): - Dichtungen der Salatbar gerissen
Behebung: o.g. Bereiche instandsetzen
4. Umkleideraum
 - a. Hygiene allgemein (Betriebshygiene): - am Handwaschbecken fehlten Flüssigseife und 1x Handtücher (Herren)
 - b. - funktionelle Ordnung (Eckbereich) verbessern
Behebung: Mittel zum hygienische Händewaschen bereitstellen
5. Bierkeller
 - a. Hygiene allgemein (Betriebshygiene): - Lagerkisten für Gewürze und Trockenware verschmutzt
 - b. - Keckverschlüsse der Birkühlung teilweise verschmutzt
Behebung: Grundreinigung der o.g. Bereiche
6. Tresen
 - a. Hygiene allgemein (Betriebshygiene): - am Handwaschbecken stand kein Warmwasser zur Verfügung
Behebung: Warmwasser am HWB erforderlich
7. Tresen
 - a. Hygiene allgemein (Betriebshygiene): - Eiswürfelmaschine verschmutzt
Behebung: Grundreinigung der o.g. Bereiche
8. Kühlraum
 - a. Hygiene allgemein (Betriebshygiene): - um den Griff zum Tiefkühler befand sich ein massiv verschmutztes Klebeband
 - b. - teilweise lagerten Lebensmittel auf dem Fußboden
 - c. - Wandbereich Vorraum (stellenweise nicht abwaschbar (Klärungsbedarf)
Behebung: - Grundreinigung der o.g. Bereiche
 - d. - Vorraum: Rücksprache erforderlich

Wenn Anordnungen getroffen worden sind, gilt folgende Rechtsbehelfsbelehrung:

Rechtsbehelfsbelehrung: Gegen diese Anordnung ist der Widerspruch zulässig. Er ist innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe dieser Anordnung schriftlich oder zur Niederschrift beim Bezirksamt (s. oben) zu erheben. Es wird darauf hingewiesen, dass bei schriftlicher Einlegung des Widerspruchs die Widerspruchsfrist nur dann gewährt ist, wenn der Widerspruch innerhalb dieser Frist eingegangen ist.

<input type="checkbox"/>	Es wurden erhebliche Mängel festgestellt, eine ausführliche Niederschrift der Betriebsüberprüfung folgt. Die o.g. Auflistung zu Feststellungen/Mängeln enthält nur Angaben zu den kontrollierten Parametern.	<input type="checkbox"/>	Entnommene Proben Anzahl:
		<input type="checkbox"/>	Lichtbilder wurden angefertigt
		<input type="checkbox"/>	Anlagen

Bei den genannten Verstößen handelt es sich um Verstöße gegen lebensmittel-/futtermittelrechtliche Vorschriften. Sollten die Mängel nicht bis

Protokoll zur Betriebsüberprüfung

Anlass: Nachkontrolle | Datum der Kontrolle: 11.02.2019

Bezirksamt Mitte von Berlin • 13341 Berlin • [REDACTED]

[REDACTED]
 Kantine
 Am Hamburger Bahnhof 004
 10557 Berlin

1.
 - a. Andere Kontrollpunkte: - Mängel vom 16.01.19 abgestellt
 - b.
 - c. Kennzeichnung:
 - d. - Nektar, Saft als Überschrift gekennzeichnet (Zuordnung zur Frucht bei Neugestaltung der Karte ca. Sommer 2019)
 - e. - Hinweis auf Ergänzung Allergene (schriftlich fixieren z.B. Sammelordner)
 Behebung:
2. Kühlraum
 - a. Hygiene allgemein (Betriebshygiene): - eine weitere Schicht der Versiegelung ist an der Wand vor dem Kühlhaus erforderlich
 Behebung:

Wenn Anordnungen getroffen worden sind, gilt folgende Rechtsbehelfsbelehrung:

Rechtsbehelfsbelehrung: Gegen diese Anordnung ist der Widerspruch zulässig. Er ist innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe dieser Anordnung schriftlich oder zur Niederschrift beim Bezirksamt (s. oben) zu erheben. Es wird darauf hingewiesen, dass bei schriftlicher Einlegung des Widerspruchs die Widerspruchsfrist nur dann gewährt ist, wenn der Widerspruch innerhalb dieser Frist eingegangen ist.

<input type="checkbox"/> Es wurden erhebliche Mängel festgestellt, eine ausführliche Niederschrift der Betriebsüberprüfung folgt. Die o.g. Auflistung zu Feststellungen/Mängeln enthält nur Angaben zu den kontrollierten Parametern.	<input type="checkbox"/> Entnommene Proben Anzahl: <input type="checkbox"/> Lichtbilder wurden angefertigt <input type="checkbox"/> Anlagen
---	---

Bei den genannten Verstößen handelt es sich um Verstöße gegen lebensmittel-/futtermittelrechtliche Vorschriften. Sollten die Mängel nicht bis zum beseitigt sein, behalte ich mir vor, Anordnungen zur Beseitigung zu treffen.
 Sie haben Gelegenheit dazu innerhalb der genannten Frist/en Stellung zu nehmen (§ 28 Abs 1 des Verwaltungsverfahrensgesetzes)
 Die Ahndung der Verstöße als Ordnungswidrigkeit oder Verfolgung als Straftat bleibt ausdrücklich vorbehalten

<input type="checkbox"/> Gebühren erhoben: Ja	Zum Ende der genannten Fristen werde ich den Betrieb erneut überprüfen. Für die erneute Überprüfung muss ich nach der Verordnung über die Erhebung von Gebühren im Gesundheits- und Sozialwesen eine Verwaltungsgebühr erheben 70 €
--	--