

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 17.01.2020 um 11:05, planmäßige Routinekontrolle

Durchgeführt von

[REDACTED]

Amt/Dienststelle

BA Steglitz-Zehlendorf

Betriebsdaten

Betrieb

LPG Biomarkt GmbH

Kennzeichen

06-013852

Nachname

Vorname

Teilort

Ort

D-12167 Berlin

Straße

Albrechtstr. 033

Öffnungszeiten

Nummern

Registrierung /
Zulassung

Ruhetage

Lebensmittelbetriebsarten

Gattung

Betriebsart

Kontrolliert
= X

Einzelhändler

Lebensmittelgeschäft und (eigenständige)
-verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)

X

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.

Kontrollbereich

Verstoß = X

Gewichtung

1. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)

X

2. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

X

3. Kennzeichnung und Aufmachung

X

4. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Reinigung-/Desinfektionsmaßnahmen

X

Bei den Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen wurden Mängel festgestellt

1) Weder im Damen- noch im Herrenumkleideraum wurde die Straßenkleidung und die Arbeitskleidung getrennt voneinander aufbewahrt.

2) Das Fliesendesign "Used look" im Bereich der Fleischvorbereitung führt wiederholt zu Reinigungsmängeln, da Verschmutzungen visuell nicht leicht zu erkennen sind.

3) Ein Hinweisschild für den Zusatzstoff- und Allergenordner in der Fleischabteilung fehlte.

4) Belehrungen gemäß § 43 IfSG wurden zuletzt am 16.4.16 durchgeführt.

5) [REDACTED]

6) [REDACTED]

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 26.02.2020 um 11:34, Nachkontrolle

Durchgeführt von

[REDACTED]

Amt/Dienststelle

BA Steglitz-Zehlendorf

Betriebsdaten

Betrieb

LPG Biomarkt GmbH

Kennzeichen

06-013852

Nachname

Vorname

Teilort

Ort

D-12167 Berlin

Straße

Albrechtstr. 033

Öffnungszeit

Nummern

Registrierung /
Zulassung

Ruhetage

Lebensmittelbetriebsarten

Gattung

Betriebsart

Kontrolliert
= X

Einzelhändler

Lebensmittelgeschäft und (eigenständige)
-verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)

X

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.

Kontrollbereich

Verstoß = X

Gewichtung

1. **Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)**

X

2. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)**

X

Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal

Weiterhin Reinigungsmängel im Bereich der Wandfliesen hinter dem Arbeitstisch der Fleischtheke. Es lassen sich organische Anhaftungen mit den Fingernägeln abkratzen.

MiBi-Befunde Hackfleisch fehlten für das Jahr 2019

Maßnahmen

Datum

Maßnahme

Stand

ausgehändigte Merkblätter:

Bemerkung (Kontrolle): OA 115: Bitte eine Nachkontrollgebühr in Höhe von 62,50 €, Tarifstelle 32430, erheben.