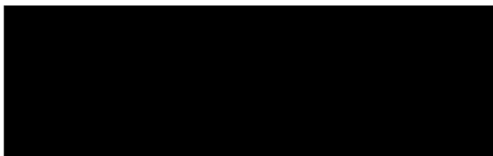


Levin Keller



**Ihr Ansprechpartner:**

Kerstin Franzke

**Telefon:** 0175 5770240

**E-Mail:** kerstin.franzke@minden.edeka.de

Berlin, den 13.08.2020

## Ihr Antrag zur Information über Hygienekontrollen

Sehr geehrter Herr Keller,

wie wir erfahren haben, interessieren Sie sich für die Einhaltung der Hygienestandards im EDEKA Fil. 2126, Clayallee 171-177, 14195 Berlin und haben beim Bezirksamt Steglitz-Zehlendorf einen Antrag nach dem Verbraucherinformationsgesetz auf Bekanntgabe der Ergebnisse der letzten beiden behördlichen Hygienekontrollen gestellt. Pflichtgemäß hat uns die Behörde nach den Grundsätzen des Verbraucherinformationsgesetzes daraufhin Ihren Namen und Ihre Adresse übermittelt.

Gern nehmen wir die Möglichkeit wahr, Ihnen auf diesem Wege die Ergebnisse der Kontrolle vom 21.05.2019 und vom 12.04.2019 mitzuteilen, so wie sie im Kontrollbericht niedergelegt wurden. Die Prüfungen werden auf Grundlage der europäischen Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über die allgemeine Lebensmittelhygiene durchgeführt.

Mit freundlichen Grüßen



# KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 12.04.2019 um 10:50, planmäßige Routinekontrolle

Durchgeführt von [REDACTED]

Amt/Dienststelle BA Steglitz-Zehlendorf

## Betriebsdaten

Betrieb Vierte EDEKA Supermarkt GmbH  
Kennzeichen 06-007008  
Nachname  
Vorname  
Teilort  
Ort D-14195 Berlin  
Straße Clayallee 171- 177  
Öffnungszeit  
Nummern

Registrierung /  
Zulassung  
  
Ruhetage

## Lebensmittelbetriebsarten

Gattung	Betriebsart	Kontrolliert = X
Einzelhändler	Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)	X
Dienstleistungsbetriebe	Speisegaststätte	

## Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.	Kontrollbereich	Verstoß = X	Gewichtung
1. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)	Gesamtbetrieb		
2. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Gesamtbetrieb		
3. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)	Käseabteilung		
4. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Käseabteilung		
5. Kennzeichnung und Aufmachung	Käseabteilung		
6. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)	Fischabteilung		
7. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Fischabteilung	X	
8. Kennzeichnung und Aufmachung	Fischabteilung	X	

Hinweis auf Kundeninfotafel (Fangart, -gebiet).

Allergene, Zusatzstoffe): An der Fischtheke gibt es keine digitale Infotafel. Es existiert ein Ordner mit Infos zu Fanggebieten und Fangart. Auf diesen wird nicht hingewiesen.

- |                                                                     |                             |   |
|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------|---|
| 9. <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</b>                       | Fleisch- und Wurstabteilung | X |
| 10. <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene), technisch</b>           | Fleisch- und Wurstabteilung | X |
| 11. <b>Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)</b> | Mopro-Abteilung             |   |
| 12. <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</b>                      | Mopro-Abteilung             |   |
| 13. <b>Kennzeichnung und Aufmachung</b>                             | Mopro-Abteilung             |   |

Maßnahmen		
Datum	Maßnahme	Stand
12.04.2019	Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel	

ausgehändigte Merkblätter:



# KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 21.05.2019 um 12:45, Nachkontrolle

Durchgeführt von [REDACTED]

Amt/Dienststelle BA Steglitz-Zehlendorf

## Betriebsdaten

Betrieb Vierte EDEKA Supermarkt GmbH  
Kennzeichen 06-007008  
Nachname  
Vorname  
Teilort  
Ort D-14195 Berlin  
Straße Clayallee 171- 177  
Öffnungszeiten  
Nummern

Registrierung /  
Zulassung

Ruhetage

## Lebensmittelbetriebsarten

Gattung	Betriebsart	Kontrolliert = X
Einzelhändler	Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)	X
Dienstleistungsbetriebe	Speisegaststätte	

## Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.	Kontrollbereich	Verstoß = X	Gewichtung
1.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		

Der Hackklotz wurde entfernt, schneidebretter wurden abgezogen/ausgetauscht, der Warmwasserzulauf am HWB wurde repariert

## Maßnahmen

Datum	Maßnahme	Stand
-------	----------	-------

ausgehändigte Merkblätter:

Die genannten Abweichungen wurden umgehend abgestellt. Wichtig ist es uns zu betonen, dass zu keinem Zeitpunkt eine Gefährdung für unsere Kunden oder für die Sicherheit der in Verkehr gebrachten Lebensmittel bestand. Der Verkauf von Lebensmitteln ist für uns eine Herzensangelegenheit, deshalb setzen wir auch ein Eigenkontrollsystem um, das den gesellschaftlichen Ansprüche an Qualität und Lebensmittelsicherheit nachkommt und die gesetzlichen Anforderungen deutlich übersteigt. Leider waren unsere eigenen Qualitätsansprüche in den beiden o.g. Kontrollen nicht zu 100 % umgesetzt. Dies haben wir zum Anlass genommen, alle internen Maßnahmen und Abläufe akribisch zu hinterfragen und an deren Optimierung zu

Sitz Minden, Handelsregister Bad Oeynhausen HRB-Nr. 3728 • Geschäftsführer: Bernhard Berger, Raimund Mecke, Ralf Hawig, Dietmar Thake, Volker Niehaus, Hans-Ulrich Schlender  
Organträger: EDEKA Minden-Hannover Stiftung & Co. KG, USt-ID-Nr. DE 266067317

**Hauptverwaltung**  
Wittelsbacherallee 61  
32427 Minden


**Telefon**  
(05 71)  
802-0

**Internet**  
[www.edeka-minden.de](http://www.edeka-minden.de)

**Bank**  
Commerzbank AG  
(BLZ 490 800 25) 334 136 700  
IBAN: DE06 490 800 250 334 136 700  
BIC: DRESDEFF491

arbeiten. Dazu zählten unter anderem bauliche Verbesserungen, sowie die Intensivierung und Erhöhung der internen und externen Reinigungs- und Kontrollrhythmen. Zusätzlich werden auch alle unserer Mitarbeiter regelmäßig u.a. im Bereich Hygiene geschult und fortgebildet. So wird das Wissen zu den gesetzlichen Standards stets wachgehalten.

Unabhängig davon erfolgen bei uns auch freiwillige, unangemeldete Hygiene-Checks durch neutrale akkreditierte Labore, wie beispielsweise dem unabhängigen SGS Institut Fresenius. Diese unangemeldeten Kontrollen unterstützen uns dabei, uns stetig zu verbessern. So ergaben auch die letzten Kontrollen 13.01.2020 93,00% und 22.03.2019 91,00%. Diese Ergebnisse entsprechen der Schulnote sehr gut.

Ich würde mich freuen, wenn Sie einen Termin mit mir vereinbaren und sich selbst davon zu überzeugen, dass der Markt im guten Zustand ist. Sie erreichen mich unter 

 oder 

Mit freundlichen Grüßen