

Anschrift der Behörde
 Bezirksamt Mitte von Berlin
 Abteilung Ordnung, Personal und Finanzen
 Beusselstr. 44 n-q, Gebäude 32
 10553 Berlin

VfG Nr. 59/20

Protokoll zur Betriebsüberprüfung

Anlass

Plankontrolle

Datum/Uhrzeit
 29.01.2020 10:00

Überprüfung bei

Betrieb

Bio Bäckerei
 Ravenstr. 001
 13347 Berlin

Gewerbetreibender

u.a. Feststellungen/Mängel/Anordnung gemäß § 39 LFGB und Anhörung § 28 VwVfG:

Betriebsstätte (allgemein)

1. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)

Temperaturkontrolle lückenlos, ok

Reinigungsplan sollte erstellt werden, insbesondere für die Gegenstände, die nicht täglich gereinigt werden.
 Reinigungsscheckliste erstellen.

2. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Behälter mit Schokolade auf dem Ofen waren nicht abgedeckt.

Das Kabel der Anschlagmaschine war stark verschmutzt.

Die Wasserspritzen waren unzureichend gereinigt.

Die Spritzbeutel waren unzureichend gereinigt.

Das Brett unter dem Produktionstisch war verschmutzt.

Die Plastikbehälter unter dem Produktionstisch waren von außen verdeckt.

Die Kellerklappe wies alte Verkrustungen auf.

Die Lappen und Schwämme waren verschmutzt.

In den Tiefkühltruhe waren offene Lebensmittel neben Pappkartons.

Behebungstext: Behälter auf dem Ofen müssen abgedeckt oder verschlossen sein.

Die Ausrüstungsgegenstände sind in einem hygienisch einwandfreien Zustand zu halten.

3. Reinigung-/Desinfektionsmaßnahmen

Die Geräte im Produktionsraum wiesen alte Verkrustungen auf.

Behebungstext: Die Geräte sind in einem hygienisch einwandfreien Zustand zu halten.

4. Dokumentation

Die Einfrierdaten bei den selber eingefrorenen Lebensmitteln fehlten.

Behebungstext: Die Einfrierdaten sind zu notieren.

5. Kennzeichnung und Aufmachung

Die Allergene / Zusatzstoffe waren in der Speisen/Getränkekarte nicht bzw. mangelhaft angegeben.

Behebungstext: Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe, Allergene und sonstigen kennzeichnungspflichtigen

Zutaten sind schriftlich niederzulegen bzw. deutlich sicht- und lesbar anzubringen. Wenn die Informationen in

einer separaten Speisekarte o.Ä. angegeben sind, ist schriftlich und deutlich erkennbar darauf hinzuweisen, dass die Allergene und Zusatzstoffe einsehbar sind.

6. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

