

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 19.08.2022 um 10:20, Nachkontrolle

Durchgeführt von	[REDACTED]	Amt/Dienststelle	BA Steglitz-Zehlendorf
Anwesendes Personal/Inhaber:	[REDACTED]		
Weiteres Personal:			
Weitere Beteiligte:			
Schwerpunkte:	[REDACTED]		
Betriebsdaten			
Betrieb	[REDACTED]	Bemerkung	Getränk Karte wurde noch nicht geändert. Die anderen Mängel wurden beseitigt.
Zusätzliche Bezeichnung:	Groschenkeller		
Nachname	[REDACTED]		
Vorname			
Teilort	Steglitz		
Ort	D--12157 Berlin		
Straße	Bismarckstr. 007		
Öffnungszeit		Ruhetage	
Nummern	Gewerbe-Nr.: 644FL86802#11000000-03	Registrierung / Zulassung	

Lebensmittelbetriebsarten		
Gattung	Betriebsart	Kontrolliert = X
Dienstleistungsbetriebe	Speisegaststätte	X

Kontrollpunkte und Verstöße		
Nr.	Kontrollbereich	Verstoß = X
1.	Kennzeichnung und Aufmachung, Allergene ohne Verpackung Angabe unvollständig festgestellt am 13.06.2022: Es wurden Lebensmittel (Getränke) ohne Verpackung in Verkehr gebracht, ohne die Allergene vollständig anzugeben.	
2.	Kennzeichnung und Aufmachung, Zusatzstoffe ohne Verpackung Angabe unvollständig festgestellt am 13.06.2022: Es wurden Lebensmittel (Getränke) ohne Verpackung in den Verkehr gebracht, ohne die bei ihrer Herstellung verwendeten kennzeichnungspflichtigen Lebensmittelzusatzstoffe vollständig anzugeben.	
3.	Kennzeichnung und Aufmachung, Fruchtsaftgetränk oder Nektar statt Saft - Gaststätte festgestellt am 13.06.2022: Es wurden Getränke mit der Bezeichnung Saft in Verkehr gebracht, obwohl es sich um Fruchtsaftgetränke bzw. Nektare handelte.	

Maßnahmen	
Datum	Stand

19.08.2022 mündliche Belehrung

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 13.06.2022 um 15:00, planmäßige Routinekontrolle

Durchgeführt von	[REDACTED]	Amt/Dienststelle	BA Steglitz-Zehlendorf
Anwesendes Personal/Inhaber:	[REDACTED]		
Weiteres Personal:			
Weitere Beteiligte:			
Schwerpunkte:	Vollkontrolle (Hygiene, Baulich, Kennzeichnung, Eigenkontrolle)		
Betriebsdaten			
Betrieb	[REDACTED]	Bemerkung	
Zusätzliche Bezeichnung:	Groschenkeller		
Nachname	[REDACTED]		
Vorname	[REDACTED]		
Teilort	Steglitz		
Ort	D--12157 Berlin		
Straße	Bismarckstr. 007		
Öffnungszeiten			
Nummern	Gewerbe-Nr.: 644FL86802#11000000-03		
		Ruhetage Registrierung / Zulassung	

Lebensmittelbetriebsarten		
Gattung	Betriebsart	Kontrolliert = X
Dienstleistungsbetriebe	Speisegaststätte	X

Kontrollpunkte und Verstöße			
Nr.		Kontrollbereich	Verstoß = X
1.	Kennzeichnung und Aufmachung, Allergene ohne Verpackung Angabe unvollständig Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in Verkehr gebracht, ohne die Allergene vollständig anzugeben.		
2.	Kennzeichnung und Aufmachung, Zusatzstoffe ohne Verpackung Angabe unvollständig Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in den Verkehr gebracht, ohne die bei ihrer Herstellung verwendeten kennzeichnungspflichtigen Lebensmittelzusatzstoffe vollständig anzugeben.		
3.	Kennzeichnung und Aufmachung, Fruchtsaftgetränk oder Nektar statt Saft - Gaststätte Es wurden Getränke mit der Bezeichnung Saft in Verkehr gebracht, obwohl es sich um Fruchtsaftgetränke bzw. Nektare handelte.		
4.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Decke Anstrich löste sich ab Der Deckenanstrich löste sich stellenweise ab.	Küche	
5.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand Fliesen verunreinigt (Mehrzahl) Die oberen Wandfliesen waren verunreinigt.	Küche	

- | | | |
|-----|---|----------|
| 6. | Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Kühltisch Schubladendichtung beschädigt (Mehrzahl)
Die Schubladendichtungen des Kühltisches waren beschädigt. | Küche |
| 7. | Hygiene allgemein (Betriebshygiene), HWB zugestellt
Das Handwaschbecken war nicht leicht zugänglich. | Küche |
| 8. | Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Herd verunreinigt
Der Herd war verunreinigt. | Küche |
| 9. | Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Dunstabzugsanlage Filter Fettrückstände verunreinigt
Die Fettfilter der Dunstabzugsanlage waren mit Fettrückständen verunreinigt. | Küche |
| 10. | Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Kühlaggregat Ventilatorschutzgitter Schimmel
Das Ventilatorschutzgitter des Kühlaggregates war schimmelähnlich verunreinigt. | Kühlraum |
| 11. | Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Kühlaggregat Kondenswasser kein geschlossenes System
Das Kondenswasser des Kühlaggregates wurde nicht in ein geschlossenes System abgeführt. | Kühlraum |
| 12. | Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Lebensmittel nicht abgedeckt
Es wurden leichtverderbliche Lebensmittel unabgedeckt gelagert. | Kühlraum |

Maßnahmen

Datum

Stand

13.06.2022 Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf)