

[redacted]  
[redacted]  
ndet:

2 11:35

ff:

Betriebskontrolle vom 09.02.22 Ergänzung Betriebsprotokoll

[redacted]  
er lebensmittelrechtlichen Überprüfung Ihrer Betriebsstätte, Baseler Str. 10, 12205 Berlin, am 09.02.22  
n 13.00 Uhr, wurden folgende Mängel festgestellt:

- Unter und hinter dem Spülbereich war die Wand eingerissen, aufgrund eines erklärten Wasserschadens.  
Am Fensterrahmen ( Spülbereich) wurden schimmelartige Ablagerungen festgestellt.  
Elektrokabel waren notdürftig mit Klebeband an der Wand befestigt ( Spüle)  
Die Tiefkühltruhe im Vorbereitungsbereich war am Deckel durch Materialabplatzungen schadhaf.  
Die Schutzscheibe des Kombigerätes ( Polux) war zersplittert und notdürftig mit Klebeband fixiert ( ist in Reparatur, wurde erklärt)  
Es fehlte das Leuchtmittel an der Dunstabzugaube  
Die Wände waren teilweise durch Dübellöcher schadhaf, bspw. hinter dem Grill  
Zahlreiche Bedarfsgegenstände waren massiv verschlissen und/ oder stark beschädigt, so dass eine leichte Reinigung nicht mehr möglich war, oder gar die Gefahr bestand, dass sich Bestandteile leicht lösen.  
Schneidebretter waren teilweise stark abgenutzt. ( Abhobeln wird empfohlen ) *See: kelt*  
Die an den Fenstern befestigten Insektenschutzgitter waren stark verschmutzt.  
In der Deckenlampe über dem Kombigerät befanden sich eine Vielzahl toter Insekten.

/ Keller:

- Der Bodenbelag war stellenweise durch Risse oder Abplatzungen beschädigt, und dadurch nicht mehr angemessen reinigungsfähig.  
Die große Tiefkühltruhe war am Deckel durch Materialabplatzungen stark beschädigt, so dass eine leichte Reinigung nicht mehr möglich war.

Es fehlte eine Handwaschbecken in diesem Bereich. ( die Benutzung eines „Spülboy“ wäre eine geeignete Variante. So würde ein Handwaschbecken dann zur Verfügung stehen)

Es ist darauf zu achten, dass Speisen und Lebensmittel nicht nachteiliger Beeinflussung ausgesetzt werden, bspw.:

- durch herabfallende Schmutzpartikel beim Lagern
- Heiße Speisen nicht in Kunststoffbehälter füllen- mögliche Migration in das Lebensmittel unerwünschter Stoffe aus Kunststoff

- Eisportionierer sind keinesfalls in stehendem Wasser zu lagern, sondern unter fließendem Wasser zu Spülen
- Die Ordner sind günstiger Weise in oberen Fächern des Regals zu lagern

ordere Sie auf, o.g. Mängel 1- 14 bis spätestens 22.03.22 zu beheben. Punkt 15 ist sofort zu beheben. In der genannten Frist findet eine kostenpflichtige Nachkontrolle statt.

eventuellen Fragen stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung.

Anfrage  
nach  
(Mittelkontrollleur)

Bezirksamt Steglitz-Zehlendorf von Berlin

Bezirksamt

Lebensmittel- u.

Lebensmittelaufsicht

106

Berlin

Gebäude: Königin-Luise-Str. 92, 14195 Berlin, Raum 41

Telefon: 49 (030) 90 299 - 8525 vorzugsweise von 08.00 -11.00 Uhr

Telefax: 49 (030) 90 299 - 8555

VetleB- Gruppe [vetleb@ba-sz.berlin.de](mailto:vetleb@ba-sz.berlin.de)

Bezirksamt Steglitz-Zehlendorf von Berlin im Internet: [www.berlin.de/ba-steglitz-zehlendorf](http://www.berlin.de/ba-steglitz-zehlendorf)

E-Mail-Adresse ist nicht für den Empfang elektronisch signierter Dokumente geeignet.