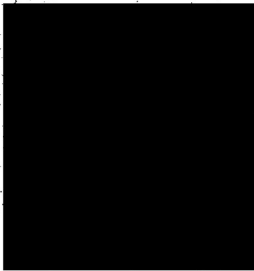


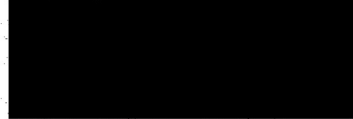
Bezirksamt Treptow-Köpenick von Berlin
Abteilung Öffentliche Ordnung
Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht



Bezirksamt Treptow-Köpenick von Berlin, PF 910240, 12414 Berlin (Postanschrift)



Geschäftszeichen (bitte angeben)
Ord VetLeb 33 L - 345/ 2022.



E-Mail: vetleb@ba-tk.berlin.de

Zentrale Anlauf- und Beratungsstelle

Mo 09:00 - 15:00 Di 09:00 - 15:00

Do 10:00 - 18.00 Fr 09:00 - 14.00

Tel: (030) 90297-4629

Fax: (030) 90 297-664621

ordnungsamt@ba-tk.berlin.de

Elektronische Zugangsöffnung gem. § 3a

Abs. 1 VwVfG: post@ba-tk.berlin.de

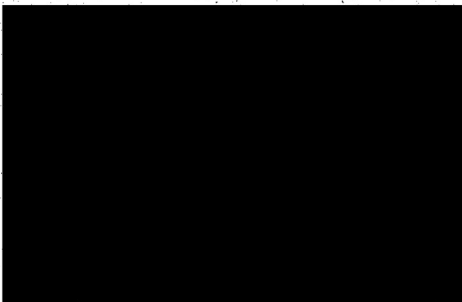
Datum: 13.12.2022

Betr.: Ihre Anfrage auf der Plattform „fragdenstaat“ mit der #nr.: 246951 zur Herausgabe der letzten zwei Kontrollberichte



in den Anlagen übersenden wir Ihnen datenschutzkonform die letzten zwei Kontrollberichte zum Objekt- Restaurant Olympia >>Rudower Chaussee:5 in 12489 Berlin.

Sollten Sie eine Veröffentlichung der Kontrollberichte in Betracht ziehen, dann verwenden Sie dafür nur die/ unsere datenschutzkonformen Kontrollberichte.



Dienstort: Salvador-Allende-Straße 80B, 12559 Berlin (im Schriftwechsel bitte nur Postanschrift verwenden)

kein barrierefreier Zugang vorhanden - bei Bedarf bitte vorab mitteilen

Verkehrsanbindung: Salvador-Allende-Straße/ Wendenschloßstraße, Buslinien 165, 169, 269, X69

Bankverbindung: Bezirkskasse Treptow-Köpenick, Berliner Sparkasse, IBAN: DE55 1005 0000 1613 0132 28

OA
Ordnungsämter
Berlin

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 07.12.2020, Abnahmekontrolle

Durchgeführt von

Am/Dienststelle BA Treptow-Köpenick

Betriebsdaten		Registrierung / Zulassung	
Betrieb	Ge.		
Kennzeichen	09-005523		
Nachname			
Vorname			
Teilort			
Ort	D-12489 Berlin		
Straße	Rudower Chaussee 05		
Öffnungszeiten		Ruhelage	
Nummern			

Lebensmittelbetriebsarten		
Gattung	Betriebsart	Kontrolliert = X
Dienstleistungsbetriebe	Speisegaststätte	X

Kontrollpunkte und Verstöße			
Nr.	Kontrollbereich	Verstoß = X	Gewichtung
1.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Insektengitter Fenster fehlt	Lagerraum	X
	Das Fenster war nicht mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengitter ausgestattet.		
2.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Decke Verkleidung Beschaffenheit	Lagerraum	X
	Die Deckenverkleidung war nicht so beschaffen, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt wurden. (Deckenplatte ehemaliger Wasserschaden).		
3.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand verunreinigt (Mehrzahl)	Lagerraum	X
	Die Wände waren teilweise verunreinigt. Es wurde ein Anstrich mit Latexfarbe empfohlen (abwischbar).		
4.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Reinigungsgeräte unmittelbar auf Fußboden abgestellt	Lagerraum	X
	Es wurden Reinigungsgeräte unmittelbar auf dem Fußboden abgestellt. Eine schnelle Abtrocknung konnte dadurch nicht erfolgen. Des Weiteren waren diese zum Teil aus Holz (Austausch).		
5.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Ventilator Decke verunreinigt	Kühlzelle Lager	X
	Der Deckenventilator war verunreinigt.		
6.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Ventilatorschutzgitter verunreinigt	Kühlzelle Lager	X

- Das Schutzgitter des Ventilators war verunreinigt.
7. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Ventilator Wand verunreinigt** Kühlzelle Lager X
- Der Wandventilator war verunreinigt.
8. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Lebensmittel Kontamination bei Lagerung** Lagerraum X
- Es wurden Lebensmittel so gelagert, dass eine Kontamination nicht ausgeschlossen werden konnte (korrodierter Olivenbehälter). Zum Teil wurden TK-Lebensmittel in Abfallbeuteln aufbewahrt.
9. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Lebensmittel Kontamination bei Lagerung** Kühlzelle Lager X
- (rohe Eier im Kühlhaus neben Salat). Es wurden Lebensmittel so gelagert, dass eine Kontamination nicht ausgeschlossen werden konnte.
10. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand Durchbruch offen** Lagerraum X
- Der Wanddurchbruch war nicht verschlossen worden. (Wandbereich hinter der Tür)
11. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Fußboden Rand Hohlkehlfiese beschädigt** Lagerraum X
- Die Hohlkehle des Fußbodenrandbereichs war beschädigt.
12. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)** Lagerraum X
- Die Gummifugen der Abfallkühlzelle war schwärzlich verunreinigt.
13. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)** Personaltoilette n X
- Filteranlage war leicht schwärzlich.
14. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)** Bierkühler/Getränkelerager X
- Die Bierschläuche waren von außen leicht verunreinigt.
15. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Spüle Arbeitsgeräte Warmwasserzufuhr fehlt** Küche X
- An der Spüle für Arbeitsgeräte und Ausrüstungen fehlte eine Warmwasserzufuhr.
16. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand Durchbruch offen** Küche X
- Der Wanddurchbruch war nicht verschlossen worden. (Im Bereich der Abluft waren offene Wandflächen ersichtlich).

Maßnahmen		
Datum	Maßnahme	Stand
07.12.2020	mündliche Belehrung	
07.12.2020	Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf)	

ausgehändigte Merkblätter:

Bemerkung (Kontrolle): Herr [redacted] ist nun Betreiber des Restaurant (' [redacted] des vorherigen Inhabers).

Die Trinkwasseruntersuchung steht noch aus.

Es wurde auf die Temperaturkontrolle mit mobilen Thermometern hingewiesen.
Am Durchgang von Küche zum Imbiss sind die Halterungen für die damals befindlichen Türen abzumontieren.

In Bezug auf Corona war ein Desinfektionsspender vorhanden.

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 11.01.2021, Nachkontrolle

Durchgeführt von

Am/Dienststelle

BA Treptow-Köpenick

Betriebsdaten

Betrieb

Kennzeichen

09-005523

Nachname

Vorname

Telefon

Ort

D-12489 Berlin

Straße

Rudower Chaussee 05

Öffnungszeiten

Nummern

Registrierung

Zulassung

Rufstunde

Lebensmittelbetriebsarten

Gattung

Betriebsart

Kontrolliert

Dienstleistungsbetriebe

Speisegaststätte

X

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.

Kontrollbereich

Verstoß

Bewertung

Maßnahmen

Datum

Maßnahme

Stand

11.01.2021

keine Maßnahme

ausgehändigte Merkblätter:

Bemerkung (Kontrolle): Die Mängel wurden beseitigt (siehe E-Mail-Verlauf)