

# KONTROLLBERICHT

Bezirksamt Pankow von Berlin, Ordnungsamt, Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht  
Kontrolle vom 25.04.2016 um 11:10 Uhr  
planmäßige Routinekontrolle

Durchgeführt von:  
Sachverständige(r) / Begleitpersonal

Frau [REDACTED]  
Herr [REDACTED]

## Betriebsdaten

Kennzeichen 03-031365  
Betrieb Mensa-Rosa-Luxemburg-  
Oberschule  
Nachname  
Vorname  
Ort D--13189 Berlin  
Straße Kissingenstraße 12 / Borkumstraße  
17

Bemerkung  
Es erfolgte ein Betreiberwechsel der  
Schulverpflegung zu der 3 Köche GmbH. Eine  
aktuelle An- bzw. Ummeldung liegt dem Amt noch  
nicht vor.  
Zurzeit werden 250 Essen feilgeboten.  
Es werden heiße Speisen angeliefert und vor Ort  
mittels Konvektoren zubereitet.  
Außerdem wurde ein großes Imbissangebot in der  
Cafeteria ausgegeben. Produkte der "Kalten  
Küche" wurden vor Ort zubereitet.

Um ca. 11:18 Uhr hatte der Oberstudiendirektor und  
Schulleiter der Rosa-Luxemburg-Oberschule Herr  
T [REDACTED] das Kontrollpersonal (Frau N [REDACTED] und  
Herr S [REDACTED]) vom Schulgelände verwiesen. Die  
Kontrolle wurde danach umgehend abgebrochen.  
Das Amt wurde telefonisch über den Vorgang in  
Kenntnis gesetzt.  
Um ca. 11:25 Uhr nach einem persönlichen  
Gespräch mit Herrn T [REDACTED] erfolgte eine offizielle  
Anmeldung im Sekretariat und die Kontrolle konnte  
fortgesetzt werden.

Nach Wiederaufnahme des Kontrollvorganges kam  
um ca. 11:35 Uhr Herr H [REDACTED] (Qualitätsbeauftragter  
der Firma 3 Köche GmbH) zur Kontrolle hinzu.  
VK erhalten.

Fotos wurden angefertigt.

(Die Nutzung des Ausgabebereiches sowie  
Inventarausstattung in der Verteilerküche wurden  
verändert.)

Gesundheitsbescheinigungen von 6  
Mitarbeiter/innen wurden überprüft.  
Es wurde auf die Kennzeichnungsvorschriften (EG  
VO 1169/2011, LKMV, ZZuIV, PAngV) hingewiesen.

Auf Grund der Mängel erfolgt nach telefonischer  
Vereinbarung mit dem Betreiber eine  
gebührenpflichtige Nachkontrolle.

## Lebensmittelbetriebsarten

Gattung  
Dienstleistungsbetriebe

Betriebsart  
Küche in Schule und Kindereinrichtung

## Kontrollpunkte und Verstöße

### 1. Umkleideraum

#### Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Hygiene allgemein:

- Für 7 Mitarbeiter standen nur 4 Umkleideschränke zur Verfügung.
- Die Umkleideschränke waren unaufgeräumt.  
Es war keine Trennung von Privat- und Hygienebekleidung ersichtlich.  
Diese waren außerdem obenauf mit verschiedenen Bedarfsgegenständen (Kartongagen, Kisten, Bekleidung) vollgestellt.

### 2. Küche

#### Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Hygiene allgemein:

Küche:

- Der Seifenspender war mit diversen Tüchern belegt.
  - Über dem Rand des Handwaschbeckens war ein Wischlappen angelegt
  - Neben dem Handwaschbecken wurden Getränke- und Brotkisten als Tisch aufgetürmt und diese wurden als Ablage für verschiedene Büroutensilien zweckentfremdet.
  - Am Siphon des Handwaschbeckens hing ein Gummihandschuh.
  - Zahlreiche Flaschenkisten wurden auf dem Fußboden unterhalb der Ausgabe abgestellt.
  - Die warmen Mahlzeiten im Speiseausgabewagen (Bain-Marie) wurden mit verschiedenen Kunststoffabletts abgedeckt.
  - Die Nudeln im Speiseausgabewagen hatten eine Temperatur von +59,5 °C (amtliche Messung).  
Deckel vom GN- Behälter hatte keine Gummidichtung.
  - Auf einer Arbeitsfläche wurden betriebsfremde Gegenstände (Handy, Uhr, Stift) in unmittelbarer Nähe von gewaschener Blattpettersilie vorgefunden.
  - Die Thermoportbehälter wurden zum Teil auf dem Fußboden abgelegt.
  
  - Die Fliesenwände waren zum Teil mit unnötigen Papierinformationen vollgeklebt und somit nicht mehr reinigungsleicht.
  - In der Tiefkühltruhe wurden eingefrorene Lebensmittel (Pizza, Gebäck, Teilchen etc.) unzureichend verschlossen und ohne Kennzeichnung eingefroren.
  - Backpapier wurde offen neben Mülltüten in einem Eimer gelagert.
  - Verschiedene GN-Behälter, Bedarfsgegenstände, Werkzeuge (Bohrer, Schraubenzieher, Hammer), offene Eimer mit Backpapier und Mülltüten wurden im unteren Spülbereich unter dem Siphon aufbewahrt.
  - Eine große Anzahl von Reinigungsmitteln wurde frei im unteren Ablagebereich der Spüle aufbewahrt.
  - Ein Tablett wurde als Mülleimerabdeckung zweckentfremdet.
  - Die Einstellbereiche der oberen Hängeschränke über der Spüle waren unrein, außerdem wurden hier Zigaretten und ein Feuerzeug vorgefunden.
  - Gewürze wurden ohne MHD in Eimern gelagert.
  - Zucker wurde lose in einem Pappbecher aufbewahrt.
  - Ein Kühlschrank war mit angeschnittenen und unverputzten Obst, diversen Aufschnitt, Eimern mit Soßen und Burgerbuns vollgestellt.
  - In den Schüben vom Arbeitstisch war die allgemeine Ordnung zu beanstanden.
- Ausgabe "Cafeteria":
- Verschiedene Tablett mit Brötchen wurden ohne Abdeckung übereinander gestapelt.  
Die Unterseite der Tablett hatte direkten Kontakt mit dem Lebensmittel.
  - Die Backwaren z. T. einzeln in Klarsichtfolie umhüllt und belegte Kleinbackwaren lagerten in der Ausgabe ohne Kundenschutz.
  - Ein Teil des Imbissangebotes (belegte Kleinbackwaren) wurde ohne Kühlung gelagert.
  - Die gemessene Oberflächentemperatur des Produktes "Tomaten-Mozzarella-Baguettes" betrug +15,2°C.

### 3. Nebenlager

#### Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Hygiene allgemein:

Lager in der Verteilerküche:

- In den Lagerregalen war keine Grundordnung und Warentrennung ersichtlich.

- Der gesamte Bereich war unordentlich.
- Verschiedene kühlpflichtige Salate (Rucola- und Eichblattsalat) wurden bei Zimmertemperatur im Lagerregal gelagert.
- Insgesamt war in den gesamten Kühl- und Tiefkühlschränken die Warentrennung unzureichend.
- Verschiedenste Lebensmittel (TK-Schrank: angetaute Pizza, ungenügend verschlossenes diverses Gebäck, Kühlschränke: aufgetaute Brownies, unverputzte Tomaten, ein lose abgedeckter Eimer) wurden hier unzureichend gelagert.
- In der Tiefkühlschränkkombination wurde Petersilie mit abgelaufenen MHD vorgefunden.
- Der Kühlschrankbereich der Kombination war mit geputztem und unverputztem Gemüse vollgestopft.
- Die amtliche Messung der Umgebungstemperatur des TK Schrankes ( außen links) ergab einen Messwert von -16,0 °C.

#### 4. **Verkauf**

##### **Kennzeichnung und Aufmachung**

Mängel aufgrund der Kennzeichnung/Aufmachung:

- Bei der Deklaration des Snackangebotes im Cafeteria-bereich fehlten die Angaben über Allergene, Zusatzstoffe und die akkurate Menge (besonders bei den Salatbechern).
- Bei den selbst hergestellten Salaten fehlten sämtliche Inhaltsangaben, so dass es nicht ersichtlich war, welche Komponenten verarbeitet wurden.
- Die angebotenen "Brownies" wurden ohne die enthaltenen Allergene "Vollei, Weizenmehl, Soja und Laktose" gekennzeichnet.
- "Salami-Baguettes" wurden angeboten, vorgefunden wurde "Truthahn-Salami".

#### 5. **Verkauf**

##### **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)**

Hygiene allgemein:

- Selbstbedienungsbereich im Speiseraum:
- Die Temperatur der warmen Speisen am Selbstbedienungsbüffet lag bei unter +65°C.
- Der Kundenschutz an den Selbstbedienungsbüffets war unzureichend.
- Die Standortbereiche der Speiseabfallbehälter (Wand/Fußboden) waren unsauber.

#### 6. **Spülküche**

##### **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)**

Hygiene allgemein:

Spülküche:

- Die Einstellschränke und der untere Bereich der Spülmaschine wiesen Spritzwasserflecken auf.
- Ein chlorhaltiges Reinigungsmittel ("Klorix") wurde ohne Verschlusskappe offen gelagert.
- Das Handwaschbecken war mit Stahlschwämmen belegt.
- Auf der Ablagefläche oberhalb des Handwaschbeckens wurden zahlreiche Reinigungsmittel abgestellt.
- Die Fußbodeneinläufe waren mit alten Lebensmittelresten verschmutzt.

#### 7. **Lager neben Spülküche**

##### **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)**

Hygiene allgemein:

- Verschiedene Reinigungsgegenstände (Abzieher, Besen, Schrubber) wurden auf dem Boden abgestellt.

#### 8.

##### **Andere Kontrollpunkte**

Andere Verstöße- PAngV-:

- Zahlreiche Preisschilder mit Produktnamen waren nicht zu den Produkten positioniert.

#### 9.

##### **Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Eigenkontrolle**

Mängel in der betrieblichen Eigenkontrolle

Temperaturkontrollnachweise (Kühl-/Tiefkühleinrichtungen) waren unvollständig.

10.

**Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz**

Fehlende Dokumentation der Belehrung nach § 43-Infektionsschutzgesetz  
Arbeitgeberbelehrungen von 4 Mitarbeiter/innen lagen nicht vor.

**Maßnahmen**

*Datum*

*Stand*

25.04.2016 Protokoll

25.04.2016 Ankündigung einer Nachkontrolle

# KONTROLLBERICHT

Bezirksamt Pankow von Berlin, Ordnungsamt, Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht  
Kontrolle vom 08.06.2016 um 08:50 Uhr  
Nachkontrolle

Durchgeführt von:  
Sachverständige(r) / Begleitpersonal

**[REDACTED]**  
**[REDACTED]**

## Betriebsdaten

Kennzeichen 03-031365  
Betrieb Mensa-Rosa-Luxemburg-  
Oberschule  
Nachname  
Vorname  
Ort D--13189 Berlin  
Straße Kissingenstraße 12 / Borkumstraße  
17

Bemerkung  
Die Mängel vom 25.04.2016 wurden bis auf den unzureichenden Spuckschutz an der Bain- Marie/ Buffet im SB- Bereich der Essenausgabe und unzureichende Funktionsfähigkeit der Fenster hinsichtlich Belüftung des Lagerbereiches beseitigt.  
Hingewiesen wurde auf Folgendes:  
- Bereitstellung von Abfallbehältern für benutzte Papierhandtücher an allen Handwaschanlagen,  
- Ausstattung des Kühlschranks im Lager mit einem Türgriff und Öffnung der KS- Tür von links nach rechts gestalten.

Gebühr in Höhe von 26,00€ erhoben.  
Zahlung per Rechnung!

## Lebensmittelbetriebsarten

Gattung  
Dienstleistungsbetriebe

Betriebsart  
Küche in Schule und Kindereinrichtung

## Kontrollpunkte und Verstöße

## Maßnahmen

Datum  
08.06.2016 Protokoll

Stand