

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 22.03.2022 um 13:00, planmäßige Routinekontrolle

Ausdruck erstellt
von
Aktenzeichen

Ord VetLeb.38 TR
VIG 4/23

Amt/Dienststelle

Bezirksamt Friedrichshain-Kreuzberg von Berlin

Betriebsdaten

Betrieb **My Tibet Haus Restaurant**
 Teilort
 Ort **D-10247 Berlin**
 Straße **Proskauer Str. 10**

Lebensmittelbetriebsarten

Gattung	Betriebsart	Kontrolliert = X
Dienstleistungsbetriebe	Speisegaststätte	X

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.	Kontrollbereich	Verstoß = X	Gewichtung
1.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Reinigungsvorrichtung Arbeitsgeräte verunreinigt Die Reinigungsvorrichtung (Spülboy) für Arbeitsgeräte und Ausrüstungen war verunreinigt.	Tresen X	
2.	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), HACCP Dokumente nicht aktuell Schankanlagereinigungsbuch letzter Eintrag 13.1.22	Tresen X	
3.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Lebensmittel Kontamination bei Lagerung Es wurden Lebensmittel so gelagert, dass eine Kontamination nicht ausgeschlossen werden konnte. Zwiebelsäcke standen direkt auf dem Fußboden.	Keller X	
4.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Lebensmittel Lagerung nachteilige Beeinflussung mangelhafte Trennung (Mehrzahl) Lebensmittel standen zusammen mit Bedarfsgegenständen in einem Regal, es gab keine Trennung.	Keller X	
5.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene) Fliesenwände, Einschübe, Regale, Abzugsanlage, Gewürzschrank innen fleckig, Krümelig verschmutzt.	Küche X	

- | | | |
|--|---------------|---|
| <p>6. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), HWB
zugestellt
Das Handwaschbecken war mit Gurken und
Blumenkohl vollgestellt.</p> | Küche | X |
| <p>7. Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Reinigungsgeräte unmittelbar auf Fußboden
abgestellt
Es wurden Reinigungsgeräte unmittelbar auf dem
Fußboden abgestellt. Eine schnelle Abtrocknung
konnte dadurch nicht erfolgen.</p> | Küche | X |
| <p>8. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Lagerung TK
Lebensmittel
Es wurden Lebensmittel unverpackt in
Tiefkühleinrichtungen vorrätig gehalten. Dadurch
wurden sie einer nachteiligen Kontamination
ausgesetzt. Im Kühltisch waren die Soßen nicht
abgedeckt.</p> | Küche | X |
| <p>9. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche
Eigenkontrolle), HACCP Dokumente nicht aktuell
Die Dokumente und Aufzeichnungen des auf HACCP-
Grundsätzen beruhenden Verfahrens zur Minimierung
der Gesundheitsgefahren wurden nicht aktuell
gehalten und waren daher nicht auf dem neuesten
Stand.</p> | Gesamtbetrieb | X |