

Bezirksamt Reinickendorf von Berlin

Abteilung Bürgerdienste und Ordnungsangelegenheiten

Ordnungsamt

FB Veterinär- und Lebensmittelaufsicht



Bezirksamt Reinickendorf, Abt. BüDOrd
Lübener Weg 26, 13407 Berlin

10179 Berlin

Geschäftszeichen (bitte vollständig angeben)

Ord VL 11 – 5480 / 15 Berten

Telefon(Durchwahl)

(030) 90

intern

Telefax

90294 -

intern (929)

E-Mail: v

Zugang für Dokumente mit qualifizierter
elektronischer Signatur:
post.ordnungsamt@reinickendorf.berlin.de

Zuständig ist

Zimmer

Frau

18

Datum

30.10.2018

Ihr VIG-Antrag vom 08.08.2018

Anlage: Ihr beantragter letzter Kontrollbericht der Betriebsprüfung des
Asado Steakhouses, Scharnweber Str. 67, 13405 Berlin

Sehr geehrte Frau

nach nochmaliger Überprüfung hinsichtlich des Anwendungsbereichs von VIG und IFG halten wir Ihre Rechtsansicht jedenfalls für vertretbar, so dass es untunlich ist, hierüber zu streiten. Da das VIG für die begehrte Auskunft im Ergebnis keine Gebühr vorsieht, wird eine solche nicht erhoben.

Noch ein Hinweis: Der Kontrollbericht enthält keine Angaben zu den jeweiligen Kontrollpunkten. Dies ist deshalb so, weil keine Beanstandungen festgestellt wurden. Somit wurden auch keine dokumentiert.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag

Fahrverbindungen:
Bus-Linien 120, 122, 127 und 322
U-Bahn-Linie 8 bis Paracelsus-Bad
S-Bahn-Linie 25 bis Alt-Reinickendorf

Zahlungen bitte bargeldlos nur an die
Bezirkskasse Reinickendorf, 13437 Berlin
IBAN DE74100100100001335104
DE56100500002050005000
Geldinstitut
Postbank Berlin
Berliner Sparkasse
BIC
PBNKEFF100
BELADEEXXX

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 02.08.2017 um 10:45, planmäßige Routinekontrolle

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle

Bezirksamt Reinickendorf

Betriebsdaten

Betrieb
Kennzeichen 12-001874H
Nachname
Vorname
Teilort
Ort
Straße
Öffnungszeit ab 11:00 Uhr
Nummern HAMLET-Nr.: 1874

Registrierung /
Zulassung

Ruhetage

Lebensmittelbetriebsarten

Gattung	Betriebsart	Kontrolliert = X
Dienstleistungsbetriebe	Speisegaststätte	X

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.	Kontrollbereich	Verstoß = X	Gewichtung
-----	-----------------	-------------	------------

1. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Bau
2. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Handwaschbecken
3. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wände
4. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Toiletten/Handwaschbecken
5. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Oberflächen (i.v.LM)
6. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Fußboden (i.v.LM)
7. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wände (i.v.LM)
8. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Decke (i.v.LM)
9. Hygiene allgemein (Betriebshygiene),

technisch

10. Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
konzeptionell
11. Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Betriebshygiene
12. Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Personalhygiene (Hygiene allgemein)
13. Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Arbeitshygiene
14. Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Behandlung Lebensmittel
15. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), mikrob.
Verunreinigung der Einrichtung
16. Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Wasserversorgung
17. Kennzeichnung und Aufmachung
18. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche
Eigenkontrolle), Temperaturüberwachung
19. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche
Eigenkontrolle), Reinigung-
/Desinfektionsmaßnahmen
20. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche
Eigenkontrolle), Dokumentation
21. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche
Eigenkontrolle), Ausbildung/Schulung Personal

Maßnahmen

Datum

Maßnahme

Stand

ausgehändigte Merkblätter:

Bemerkung (Kontrolle): Herr [REDACTED] vor Ort. Die Rückwand hinter dem Herd soll mit einem Blech belegt werden, eine neue Lüftung soll eingebaut werden.