

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 25.07.2019 um 15:30, planmäßige Routinekontrolle

Durchgeführt von [REDACTED]

Amt/Dienststelle BA Reinickendorf

| Betriebsdaten | | | |
|----------------|----------------------------|---------------------------|--|
| Betrieb | Abelos Restaurant | Registrierung / Zulassung | |
| Kennzeichen | [REDACTED] | | |
| Nachname | [REDACTED] | | |
| Vorname | [REDACTED] | | |
| Teilort | | | |
| Ort | D-13465 Berlin | | |
| Straße | Frohnauer Str. 106 | | |
| Öffnungszeiten | Fr ab 12 sonst ab 15 Uhr | Ruhetage | |
| Nummern | Gewerbe-Nr.: [REDACTED] | | |

| Lebensmittelbetriebsarten | | |
|---------------------------|------------------|------------------|
| Gattung | Betriebsart | Kontrolliert = X |
| Dienstleistungsbetriebe | Speisegaststätte | X |

| Kontrollpunkte und Verstöße | | | |
|-----------------------------|---|-------------|------------|
| Nr. | Kontrollbereich | Verstoß = X | Gewichtung |
| 1. | Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle) | X | |
| | Hygiene - Betriebliche Eigenkontrolle (Dokumentation) lagen nicht vor. | | |
| 2. | Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Waschvorrichtung Lebensmittel Armatur defekt mobil | X | |
| | Die Armatur der Waschvorrichtung für Lebensmittel war defekt. | | |
| 3. | Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Spülgerät Bürsten | X | |
| | Die für die Reinigung der Trinkgefäße verwendeten Spülbürsten des Spülgerätes waren verschlissen, sodass eine Reinigung der Trinkgefäße nicht im erforderlichen Maße erfolgen konnte. Ein Kontaminationsrisiko für Lebensmittel war nicht auszuschließen. | | |
| 4. | Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Kühleinrichtung Verdampferlamellen verunreinigt verstaubt (Mehrzahl) | X | |
| | Die Verdampferlamellen mehrerer Kühleinrichtungen waren verunreinigt. | | |
| 5. | Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Reinigungsvorrichtung Arbeitsgeräte Fuge fehlt | X | |
| | Zwischen der Wand und der Reinigungsvorrichtung für Arbeitsgeräte und Ausrüstungen fehlte eine Fugenabdichtung, die eine Ansammlung von Schmutz verhindert. | | |
| 6. | Hygiene allgemein (Betriebshygiene), | X | |

Dunstabzugsanlage Filter Fettrückstände verunreinigt

Die Fettfilter der Dunstabzugsanlage waren mit Fettrückständen verunreinigt.

**7. Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Personaltoilette fehlt**

X

Es fehlten Toiletten für das Personal mit einem Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr sowie Mitteln zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände (z. B. Flüssigseife und Einmalpapierhandtücher in Spendern), die keinen direkten Zugang zum Lebensmittelbereich haben dürfen (Toilettenvorraum erforderlich).

| Maßnahmen | | |
|------------|--|-------|
| Datum | Maßnahme | Stand |
| 25.07.2019 | Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf) | |

ausgehändigte Merkblätter:

Bemerkung (Kontrolle):