

Protokoll zur Betriebsüberprüfung

Anlass: planmäßige Routinekontrolle

Datum der Kontrolle: 05.02.2020

Bezirksamt Mitte von Berlin • 13341 Berlin • [REDACTED]

[REDACTED]
[REDACTED]
Mirage Bistro
Reinickendorfer Str. 110
13347 Berlin

1. Küche
 - a. Hygiene allgemein (Betriebshygiene): An den Kühleinrichtungen wurden Schutzfolien vorgefunden.
Behebung: An den Kühlschränken sind vorhandene Schutzfolien zur besseren Reinigung zu entfernen.
2. Gesamtbetrieb
 - a. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle): Es wurde kein dokumentiertes bzw. funktionierendes Eigenkontrollsystem vorgefunden.
Behebung: Es ist ein funktionierendes Eigenkontrollsystem einzuführen dass unter anderem die Wareneingangskontrolle, die Temperaturen, die Reinigung und Desinfektion, die Personalhygiene und -schulung sowie die Schädlingsbefallkontrolle dokumentiert und innerbetrieblich regelt.
3. Küche
 - a. Hygiene allgemein (Betriebshygiene): Die Gummidichtungen der Kühleinrichtung waren beschädigt bzw. verschmutzt. (Salattheke)
Behebung: Verschmutzte oder beschädigte Gummidichtungen an Kühleinrichtungen sind zu reinigen. Beschädigte Dichtungen sind zu ersetzen.
4. Küche
 - a. Hygiene allgemein (Betriebshygiene): Das Handwaschbecken war zugestellt und dadurch nicht zugänglich. Weiter fehlten hier Papierhandtücher
Behebung: Das Handwaschbecken ist freizuräumen.
5. Küche
 - a. Hygiene allgemein (Betriebshygiene): Reinigungsmittel bzw. -geräte wurden in der Nähe von Lebensmitteln bzw. nicht separat aufbewahrt.
Behebung: Reinigungsmittel und -geräte sind separat zu lagern.
6. Küche
 - a. Hygiene allgemein (Betriebshygiene): Es wurden beschädigte Arbeitsgeräte (Schneidbretter, Messergriffe etc, Gummileisten Backofen) vorgefunden.
Behebung: Beschädigte Arbeitsgeräte sind in einen hygienischen einwandfreien und leicht zu reinigendem Zustand zu versetzen und zu halten. Ist eine Instandsetzung nicht möglich, sind diese zu entfernen.
7. Küche
 - a. Zusammensetzung - nicht mikrob.: Es wurden angeschimmelte Gurken im Kühlschrank vorgefunden.
Behebung: Nicht verkehrsfähige Lebensmittel sind zu entfernen.
8. Küche
 - a. Hygiene allgemein (Betriebshygiene): Es wurden verschmutzte Arbeitsgeräte bzw Maschinen vorgefunden. (Backofen)
Behebung: Verschmutzte Arbeitsgeräte sind zu reinigen und in einem hygienischen, einwandfreiem Zustand zu halten.
9. Küche
 - a. Hygiene allgemein (Betriebshygiene): Die Tiefkühltruhe war stark vereist bzw. verunreinigt.
Behebung: Die Kühleinrichtungen sind zu reinigen und in einem sauberen Zustand zu halten.
10. Küche
 - a. Hygiene allgemein (Betriebshygiene): In einigen Stellen, insbesondere den schwer zugänglichen, wurden diverse Verschmutzungen vorgefunden.
Behebung: Die festgestellten Verschmutzungen, insbesondere in den schwer zugänglichen Bereichen, sind zu beseitigen.
11. Küche
 - a. Hygiene allgemein (Betriebshygiene): Die Ausgusskombination stand auf unbehandelten Holzfüßen
Behebung: Nicht leicht zu reinigende Flächen sind hygienisch instand zu setzen.
12. Küche
 - a. Hygiene allgemein (Betriebshygiene): Es wurden betriebsfremde Gegenstände vorgefunden. (Stoffjacke)
Behebung: Alle Gegenstände, die nicht unmittelbar dem Betriebszweck dienen, sind zu entfernen.
13. Küche
 - a. Hygiene allgemein (Betriebshygiene): Das Schreibboard war verschmutzt.
Behebung: Das Board ist zu reinigen.

14. Küche
- a. Hygiene allgemein (Betriebshygiene): Auf dem TK Schrank lag ein unbehandeltes Holzbrett. (nicht leicht abwaschbar)
 - b. In einer Ecke stand ein verschmutztes Gestell für Leergut.
Behebung: Das Holzbrett ist zu entfernen.
15. Tresen
- a. Kennzeichnung und Aufmachung: Die Allergene / Zusatzstoffe waren in der Speisen/Getränkemkarte nicht bzw. mangelhaft angegeben.
Behebung: Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe, Allergene und sonstigen kennzeichnungspflichtigen Zutaten sind schriftlich niederzulegen bzw. deutlich sicht- und lesbar anzubringen. Wenn die Informationen in einer separaten Speisekarte o.Ä. angegeben sind, ist schriftlich und deutlich erkennbar darauf hinzuweisen, dass die Allergene und Zusatzstoffe einsehbar sind.
16. Tresen
- a. Hygiene allgemein (Betriebshygiene): In einigen Stellen, insbesondere den schwer zugänglichen, wurden diverse Verschmutzungen vorgefunden. Rechts neben der Kaffeemaschine)
Behebung: Die festgestellten Verschmutzungen, insbesondere in den schwer zugänglichen Bereichen, sind zu beseitigen.
17. Tresen
- a. Hygiene allgemein (Betriebshygiene): Es wurden kühlpflichtige Lebensmittel ohne ausreichende Kühlung aufbewahrt.
Behebung: Kühlpflichtige Lebensmittel sind bei den erforderlichen Temperaturen aufzubewahren.

Wenn Anordnungen getroffen worden sind, gilt folgende Rechtsbehelfsbelehrung:

Rechtsbehelfsbelehrung: Gegen diese Anordnung ist der Widerspruch zulässig. Er ist innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe dieser Anordnung schriftlich oder zur Niederschrift beim Bezirksamt (s. oben) zu erheben. Es wird darauf hingewiesen, dass bei schriftlicher Einlegung des Widerspruchs die Widerspruchsfrist nur dann gewährt ist, wenn der Widerspruch innerhalb dieser Frist eingegangen ist.

<input type="checkbox"/>	Es wurden erhebliche Mängel festgestellt, eine ausführliche Niederschrift der Betriebsüberprüfung folgt. Die o.g. Auflistung zu Feststellungen/Mängeln enthält nur Angaben zu den kontrollierten Parametern.	<input type="checkbox"/> Entnommene Proben Anzahl: <input type="checkbox"/> Lichtbilder wurden angefertigt <input type="checkbox"/> Anlagen
Bei den genannten Verstößen handelt es sich um Verstöße gegen lebensmittel-/futtermittelrechtliche Vorschriften. Sollten die Mängel nicht bis zum Beseitigt sein, behalte ich mir vor, Anordnungen zur Beseitigung zu treffen. Sie haben Gelegenheit dazu innerhalb der genannten Frist/en Stellung zu nehmen (§ 28 Abs 1 des Verwaltungsverfahrensgesetzes) Die Ahndung der Verstöße als Ordnungswidrigkeit oder Verfolgung als Straftat bleibt ausdrücklich vorbehalten		
<input type="checkbox"/>	Gebühren erhoben: Nein	Zum Ende der genannten Fristen werde ich den Betrieb erneut überprüfen. Für die erneute Überprüfung muss ich nach der Verordnung über die Erhebung von Gebühren im Gesundheits- und Sozialwesen eine Verwaltungsgebühr erheben 0 €

Protokoll zur Betriebsüberprüfung

Anlass: sonstige außerplanmäßige Kontrolle

Datum der Kontrolle: 07.02.2020

Bezirksamt Mitte von Berlin • 13341 Berlin • **[REDACTED]**

[REDACTED]
[REDACTED]

Mirage Bistro
 Reinickendorfer Str. 110
 13347 Berlin

- 1. Gesamtbetrieb
 - a. Hygiene allgemein (Betriebshygiene):
 Behebung:

Wenn Anordnungen getroffen worden sind, gilt folgende Rechtsbehelfsbelehrung:

Rechtsbehelfsbelehrung: Gegen diese Anordnung ist der Widerspruch zulässig. Er ist innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe dieser Anordnung schriftlich oder zur Niederschrift beim Bezirksamt (s. oben) zu erheben. Es wird darauf hingewiesen, dass bei schriftlicher Einlegung des Widerspruchs die Widerspruchsfrist nur dann gewährt ist, wenn der Widerspruch innerhalb dieser Frist eingegangen ist.

<input type="checkbox"/>	Es wurden erhebliche Mängel festgestellt, eine ausführliche Niederschrift der Betriebsüberprüfung folgt. Die o.g. Auflistung zu Feststellungen/Mängeln enthält nur Angaben zu den kontrollierten Parametern.	<input type="checkbox"/> Entnommene Proben Anzahl: <input type="checkbox"/> Lichtbilder wurden angefertigt <input type="checkbox"/> Anlagen
--------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Bei den genannten Verstößen handelt es sich um Verstöße gegen lebensmittel-/futtermittelrechtliche Vorschriften. Sollten die Mängel nicht bis zum beseitigt sein, behalte ich mir vor, Anordnungen zur Beseitigung zu treffen. Sie haben Gelegenheit dazu innerhalb der genannten Frist/en Stellung zu nehmen (§ 28 Abs 1 des Verwaltungsverfahrensgesetzes) Die Ahndung der Verstöße als Ordnungswidrigkeit oder Verfolgung als Straftat bleibt ausdrücklich vorbehalten

<input type="checkbox"/>	<p>Zum Ende der genannten Fristen werde ich den Betrieb erneut überprüfen. Für die erneute Überprüfung muss ich nach der Verordnung über die Erhebung von Gebühren im Gesundheits- und Sozialwesen eine Verwaltungsgebühr erheben</p> <p>Gebühren erhoben: Nein €</p>
--------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------