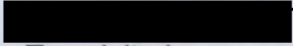
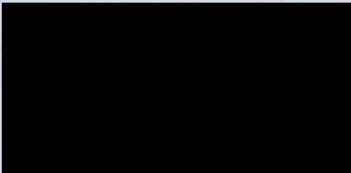




Landkreis Potsdam-Mittelmark
Der Landrat
Fachbereich 3
Fachdienst Veterinärwesen und
Lebensmittelüberwachung
Team Lebensmittelüberwachung

Landkreis Potsdam-Mittelmark · Postfach 1138 · 14801 Bad Belzig



Teamleiterin

Besucheradresse:
Potsdamer Str. 18, 14776 Brandenburg
an der Havel

Telefon: 03381 533-

Fax: 03381 533-

E-Mail: FB3@potsdam-mittelmark.de

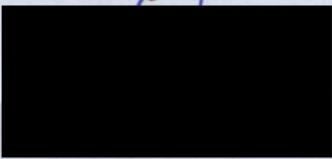
Unser Zeichen: 32/07/07/230/21

Datum: 12. Juli 2021

Sehr geehrte

hiermit sende ich Ihnen die angefragten Kontrollberichte zu.

Freundliche Grüße
im Auftrag



Teamleiterin Lebensmittelüberwachung

Postanschrift
Landkreis Potsdam-Mittelmark
Postfach 1138
14801 Bad Belzig

Tel.: (033841) – 91 0
Fax: (033841) – 91 218
E-Mail: info@potsdam-mittelmark.de
Internet: www.potsdam-mittelmark.de

Bank MBS Potsdam
BLZ 160 500 00
Konto-Nr. 3502221323
BIC WELADED1PMB
IBAN DE93160500003502221323

Kontrollbericht

der amtl. Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39, 42 LFGB

Betreiber/Betrieb/Standort: [REDACTED] Restaurant Am See 2 14789 Wusterwitz Tel: [REDACTED] Fax: E-Mail:	PM-69579	Kontrollierende Behörde: Landkreis Potsdam-Mittelmark Fachbereich 3 Fachdienst Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung Niemöllerstr. 1 14806 Bad Belzig Tel: 03381 - 533 271 Fax: 03381 - 533 269 E-Mail: FB3@potsdam-mittelmark.de
--	----------	---

Betriebsarten: (Risikokategorie 3) Speisegaststätte	Datum: 03.09.2019 Uhrzeit: 11:41
--	----------------------------------

Anwesende Personen: [REDACTED]	Kontrollart: planmäßige Routinekontrolle Schwerpunkte: Risikobeurteilung
-----------------------------------	--

Kontrollpunkte: Hygienemanagement, Hygiene

Feststellungen/Mängel:
Bei der Kontrolle wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt:

Betriebsstätte (allgemein)	V	Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
1. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)	<input checked="" type="checkbox"/>	Eigenkontrollen konnten wiederholt nicht vorgelegt werden. [REDACTED] Behebung: Eigenkontrollen sind ab sofort schriftlich nachzuweisen. [REDACTED]	unverzüglich
Küche			
2. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	<input checked="" type="checkbox"/>	In der gesamten Betriebsstätte ist kein funktionstüchtiges Handwaschbecken vorhanden. Behebung: Hier ist umgehend dafür zu sorgen. Handwaschbecken mit fließend Warm- und Kaltwasser sowie hygienische Mittel zum Reinigen und Trocknen der Hände.	unverzüglich
3. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	<input checked="" type="checkbox"/>	Alle Kühl- und Tiefkühlmöbel wurden unsauber vorgefunden, Lebensmittelreste und Schwarzsimmel (an den Dichtungsgummis) waren zu beanstanden. In der Kühlzelle wurde eine Wasserlache auf dem Boden festgestellt. Behebung: Es sind gründliche Reinigungsarbeiten durchzuführen.	unverzüglich
4. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	<input checked="" type="checkbox"/>	Die Warenpflege ist umgehend zu verbessern. Lebensmittelbehältnisse sind immer abzudeckeln, auch die Eisbehälter. In den Tiefkühltruhen sind die Lebensmittel ordnungsgemäß zu verpacken, hier musste teilweise Gefrierbrand festgestellt werden.	unverzüglich
Lagerraum			
5. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)	<input checked="" type="checkbox"/>	Im hinteren Raum stand zum Zeitpunkt der Kontrolle die Pizzateigmaschine und eine Eismaschine. Schon bei der letzten Kontrolle wurde die Herstellung von Lebensmitteln in diesem Raum untersagt. Fließend Wasser ist dort nicht vorhanden. Behebung: Es wird eine erneute Untersagung ausgesprochen.	unverzüglich
6. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	<input checked="" type="checkbox"/>	Weiterhin sind massive Fliesenschäden im Fußbodenbereich zu beanstanden. Behebung: Die Schäden sind zu beseitigen.	unverzüglich

Abgesehen von den vorgenannten Mängeln wurden in folgenden Betriebsräumen/Kontrollbereichen keine weiteren Mängel festgestellt:
Gastraum mit Pizzatecke und Eisverkauf, Getränkelager

Kontrollbericht

der aml. Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39, 42 LFGB

Maßnahmen (zur lfd. Nr. in Feststellungen/Mängel):

Verwarnung mit Verwarnungsgeld (OWIG), schriftlich - vor Ort
Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf)

Rechtsbehelfsbelehrung

Der Widerspruch gegen die erteilten Auflagen ist innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe schriftlich oder zur Niederschrift bei der o.g. Behörde einzulegen.

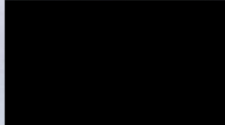
- Es wurden schwerwiegende Mängel festgestellt, eine ausführliche Niederschrift der Betriebsprüfung folgt
- Lichtbilder wurden angefertigt
- Proben wurden entnommen
- Merkblätter ausgehändigt:
- Eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt

Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):

Eine Ausfertigung dieses Kontrollberichtes wird per Post an die o.g. Kontaktdaten des Betriebes versandt.

Der Verantwortliche wird von mir über das Ergebnis dieser Kontrolle informiert.

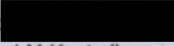
Name:



Unterschrift:

Begleitpersonal:

Name:



LM-Kontrolleur



Unterschrift:

LM-05-FOB-003

Kontrollbericht

der amtl. Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39, 42 LFGB

Betreiber/Betrieb/Standort: PM-69579 [REDACTED] Restaurant Am See 2 14789 Wusterwitz Tel: [REDACTED] Fax: E-Mail: [REDACTED]	Kontrollierende Behörde: Landkreis Potsdam-Mittelmark Fachbereich 3 Fachdienst Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung Niemöllerstr. 1 14806 Bad Belzig Tel: 03381 - 533 271 Fax: 03381 - 533 269 E-Mail: FB3@potsdam-mittelmark.de
---	---

Betriebsarten: (Risikokategorie 3) Speisegaststätte	Datum: 09.09.2019 Uhrzeit: 11:30
--	----------------------------------

Anwesende Personen: [REDACTED]	Kontrollart: Nachkontrolle (gebührenpflichtig) Schwerpunkte:
-----------------------------------	---

Kontrollpunkte: Hygiene, Kennzeichnung und Aufmachung, Hygienemanagement

Feststellungen/Mängel:

Bei der Kontrolle wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt:

Küche	V	Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
1. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	<input checked="" type="checkbox"/>	Mit den Reinigungsarbeiten wurde begonnen. Die Ablage unterhalb des Spülbeckens, der Innenraum der Saladette, der Fußboden an schwer zugänglichen Stellen, der Innenbereich des Arbeitsschranks in der Pizzeriacke müssen noch gereinigt werden.	unverzüglich
Lagerraum	V	Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
2. Bau	<input checked="" type="checkbox"/>	Die Fliesenschäden im Fußbodenbereich wurden noch nicht beseitigt. Das Handwaschbecken wurde instand gesetzt, hygienische Mittel zu Reinigung und zum Trocknen der Hände waren vorhanden. Behebung: Diese Auflage bleibt bestehen und ist umzusetzen.	01.03.2020
Gastraum mit Pizzeriacke und Eisverkauf	V	Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
3. Kennzeichnung und Aufmachung	<input checked="" type="checkbox"/>	An der Eistheke fehlt noch immer die korrekte Kennzeichnung der Eissorten. Behebung: Zum nächsten Jahr sind hier entsprechende Schilder an jeder Eissorte anzubringen.	unverzüglich
4. [REDACTED]		[REDACTED]	[REDACTED]

Maßnahmen (zur lfd. Nr. in Feststellungen/Mängel):
 Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel

Rechtsbehelfsbelehrung
 Der Widerspruch gegen die erteilten Auflagen ist innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe schriftlich oder zur Niederschrift bei der o.g. Behörde einzulegen.

Kontrollbericht

der amtl. Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39, 42 LFGB

<input type="checkbox"/> Es wurden schwerwiegende Mängel festgestellt, eine ausführliche Niederschrift der Betriebsprüfung folgt	<input type="checkbox"/> Lichtbilder wurden angefertigt	<input type="checkbox"/> Proben wurden entnommen
<input type="checkbox"/> Merkblätter ausgehändigt:		
<input type="checkbox"/> Eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt . . .		

Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):
Eine Ausfertigung dieses Kontrollberichtes wird per Email an die o.g. Kontaktdaten des Betriebes versandt.

Der Verantwortliche wird von mir über das Ergebnis dieser Kontrolle informiert.

Name: [Redacted] [Redacted]

Unterschrift: [Redacted]

Begleitpersonal:
Herr Falco Stamer

Name [Redacted]
LM-Kontrolleur [Redacted]

Unterschrift: [Redacted]

LM-05-FOB-003