

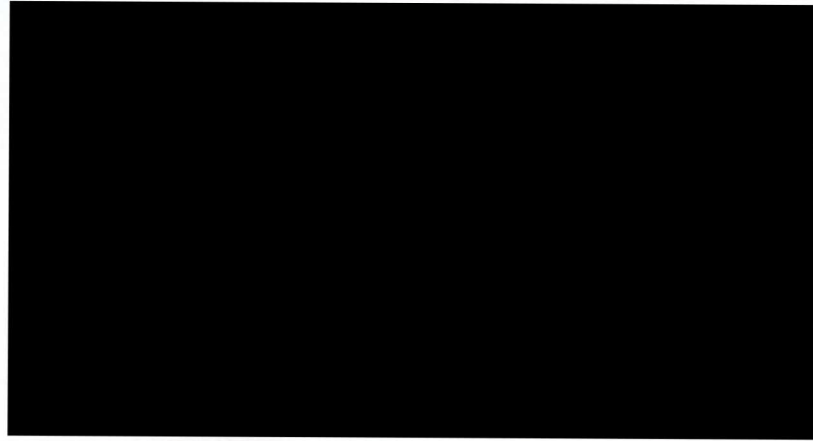
Bezirksamt Reinickendorf von Berlin

Abteilung Bürgerdienste und Ordnungsangelegenheiten

Ordnungsamt

FB Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

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



Geschäftszeichen (bitte vollständig angeben)

Ord VL 24 – VIG 18/21

Telefon (Durchwahl)
(030) 90294-5115
intern (9294)

Telefax
90294-5628
intern (9294) 5628

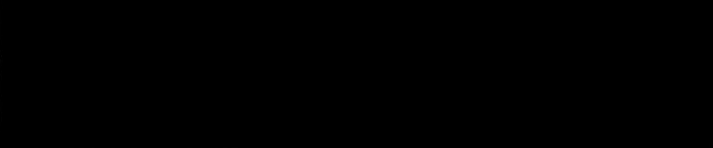
E-Mail: vetleb@reinickendorf.berlin.de
Zugang für Dokumente mit qualifizierter
elektronischer Signatur:
post.ordnungsamt@reinickendorf.berlin.de

Zuständig ist

Zimmer

Datum
19.07.2021

Ihr Antrag vom 23.05.2021 nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)

Sehr geehrte 

unter Bezugnahme auf Ihren Antrag auf Herausgabe von Informationen für den Betrieb

Bergmann Pizza, Treskowstr. 1, 13507 Berlin

teile ich Ihnen mit, dass die beiden letzten lebensmittelrechtlichen Kontrollen am 17.06.2020 und am 02.09.2020 stattgefunden haben.

Dabei wurden am 17.06.2020 Beanstandungen festgestellt, die Sie dem beigefügten Kontrollbericht entnehmen können. Die Kontrolle vom 02.09.2020 war beanstandungsfrei.

Bitte beachten Sie, dass auch Behördenmitarbeiter/innen ein Recht auf den Schutz ihrer Daten haben. Ich fordere Sie daher auf, personenbezogene Daten, Telefonnummern oder E-Mail-Adressen zu schwärzen, falls Sie dieses Schreiben veröffentlichen.

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 PBNKDEFF100
BELADEBEXXX

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 17.06.2020 um 12:21, planmäßige Routinekontrolle

Durchgeführt von
Sachverständige
(r)
/Begleitpersonal

Amt/Dienststelle BA Reinickendorf

Betriebsdaten

Betrieb **Bergmann Pizza**
Kennzeichen
Nachname
Vorname
Teilort
Ort **D-13507 Berlin**
Straße **Treskowstr. 1**
Öffnungszeiten **12-22 Uhr**
Nummern

Registrierung /
Zulassung

Ruhetage

Lebensmittelbetriebsarten

Gattung	Betriebsart	Kontrolliert = X
Dienstleistungsbetriebe	Speisegaststätte	X

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.	Kontrollbereich	Verstoß = X	Gewichtung
1.	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)	X	
	Hygiene - Betriebliche Eigenkontrollen konnten zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht vorgelegt werden.		
2.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Arbeitsgeräte Holz (Mehrzahl)	X	
	Der Arbeitstisch sowie einige Arbeitsgeräte bestanden aus unbehandeltem Holz.		
3.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Tiefkühltruhe verunreinigt	X	
	Die Tiefkühltruhe im Hoflager war verunreinigt.		
4.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), HWB Warmwasser fehlt	X	
	Für das Handwaschbecken der Personaltoilette fehlte die Warmwasserzufuhr.		
5.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Fußboden Fliesen beschädigt	X	
	Die Fußbodenfliesen waren teilweise beschädigt.		
6.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Fußboden Fliese fehlt	X	
	Es fehlten einige Fußbodenfliesen. Dadurch war der Fußboden nicht mehr leicht zu reinigen.		
7.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand Putz beschädigt	X	

Der Wandputz, an der Wand links der Treppe, war

- stellenweise beschädigt.
8. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Kühleinrichtungen Dichtung verunreinigt
(Mehrzahl)** X
Die Dichtungen mehrerer Kühleinrichtungen waren verunreinigt.
9. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Kühlschrank Innenraum verunreinigt** X
Der Innenraum der Getränkekühlschränke war im Lüfterbereich verunreinigt.
10. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Kühleinrichtungen Dichtung beschädigt
(Mehrzahl)**
Die Dichtungen mehrerer Kühleinrichtungen waren beschädigt.
11. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Kochplatte verunreinigt** X
An der linken Kochplatte klebte am Bedienteil Klebeband.
12. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), HWB
fehlt** X
Es fehlte ein Handwaschbecken in der Küche.
13. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Tiefkühlschrank Innenflächen verunreinigt** X
Die Innenflächen des Tiefkühlschranks waren verunreinigt.
14. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Tiefkühltruhe vereist** X
Die Tiefkühltruhe im Hoflager war stark vereist.
15. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Reinigungsvorrichtung Arbeitsgeräte
Warmwasserzufuhr fehlt** X
An der Reinigungsvorrichtung für Arbeitsgeräte und Ausrüstungen fehlte eine Warmwasserzufuhr.
16. **Kennzeichnung und Aufmachung** X
Die Kennzeichnung der Eierpaletten fehlte.

Maßnahmen		
Datum	Maßnahme	Stand
17.06.2020	mündliche Belehrung	abgeschlossen (beendet, erledigt, durchgesetzt, bezahlt, verurteilt ...)
17.06.2020	Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf)	abgeschlossen (beendet, erledigt, durchgesetzt, bezahlt, verurteilt ...)

ausgehändigte Merkblätter:

Bemerkung (Kontrolle):