

Kontrollbericht

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

Betreiber/Betrieb/Standort: PM-55248 Gaststätte Korfu Straße der Einheit 53 14806 Bad Belzig Tel: 033841 454257 Fax: E-Mail:	Kontrollierende Behörde: Landkreis Potsdam-Mittelmark Fachbereich Umwelt, Landwirtschaft und Verbraucherschutz Niemöllerstr. 1 14806 Bad Belzig Tel: 03381 - 533 271 Fax: 03381 - 533 269 E-Mail: lebensmittelueberwachung@potsdam-mittelmark.de
Betriebsarten: (Risikokategorie 3) Speisegaststätte	Datum: 04.02.2019 Uhrzeit: 12:20
Anwesende Personen:	Kontrollart: planmäßige Routinekontrolle Schwerpunkte:

Kontrollpunkte: Hygienemanagement, Kennzeichnung und Aufmachung, 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)	☒	Es wird nochmals darauf hingewiesen, dass regelmäßig MHD-, Schädlingbefalls- und Reinigungskontrollen aktenkundig erfolgen müssen. Die Nachweise sind zur Kontrolle bereitzuhalten.	unverzüglich
2. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)	☐		unverzüglich
3. Kennzeichnung und Aufmachung	☐	In der Karte muss glutenhaltiges Getreide namentlich genannt werden.	unverzüglich
4. Kennzeichnung und Aufmachung	☒	Auf wahrheitsgemäße Angaben in der Karte muss geachtet werden. Unter der Bezeichnung Schafskäse dürfen Erzeugnisse nur ausgelobt werden, die auch aus Schafsmilch hergestellt wurden.	unverzüglich
Küche			
	V	Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
5. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	☒	Das Handwaschbecken ist defekt. Der Abfluss ist undicht und es fehlt Warmwasser. Behebung: Die Handwascheinrichtung ist funktionstüchtig herzurichten.	unverzüglich
6. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	☒	Tiefkühllebensmittel sind mit den Einfrierdaten zu kennzeichnen.	unverzüglich
7. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	☒	Die beschädigten Dichtungen des Kühltisches und die verschlissene Holzplatte wurden noch nicht erneuert. Diese sind oberflächenglatt auszubessern oder zu erneuern.	01.05.2019
8. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	☒	Verschlossene Lebensmittelbehältnisse und für den Lebensmittelverkehr nicht zugelassene Behältnisse sind aus dem Verkehr zu ziehen.	unverzüglich
Lagerraum			
	V	Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
9. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	☒	Alle Lebensmittel sind vor nachteiligen Beeinflussungen geschützt vorrätig zu halten, u.a.: - Tiefkühllebensmittel sind sachgerecht auftauen - Behältnisse nicht direkt auf dem Fußboden abstellen	unverzüglich

Kontrollbericht

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

10. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	☒	Die Türdichtung der Fasskühlbox ist beschädigt. Kühlbox und Tresen sollen erneuert werden.	1 Jahr(e)
Lager (Depot)		V Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
11. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	☒	Die Kühlzelle ist im Bereich der Tür beschädigt. Die Tür schließt nicht vollständig. Eine Instandsetzung ist erforderlich.	01.05.2019

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

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 habe ich erhalten.

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-55248 Gaststätte Korfu Straße der Einheit 53 14806 Bad Belzig Tel: 033841 454257 Fax: E-Mail:		Kontrollierende Behörde: Landkreis Potsdam-Mittelmark Fachbereich Umwelt, Landwirtschaft und Verbraucherschutz Niemöllerstr. 1 14806 Bad Belzig Tel: 03381 - 533 271 Fax: 03381 - 533 269 E-Mail: FB3@potsdam-mittelmark.de	
Betriebsarten: (Risikokategorie 3) Speisegaststätte		Datum: 27.01.2020 Uhrzeit: 12:30	
Anwesende Personen:		Kontrollart: planmäßige Routinekontrolle Schwerpunkte:	
Kontrollpunkte: Hygienemanagement, Hygiene, Kennzeichnung und Aufmachung			
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)	☒	Zukünftig müssen auch u.a. Schädlingsbefalls-, Wareneingangs-, MHD-, Reinigungskontrollen aktenkundig erfolgen (s. Kontrolle vom 04.2.19). Außerdem wird nochmals an die Schulungen nach LM-Hygiene erinnert.	unverzüglich
2. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	☒	Folgende baulichen Forderungen sind zu erfüllen: Küche -Instandsetzung des Abzugsrohres der Entlüftungsanlage (Rohr undicht, Deckenbereich weist bereits fetthaltige Ablagerungen auf) -malermäßige Instandsetzung der Küchendecke -Beseitigung der Farbschäden an Rohren und der unteren Ablage des Arbeitstisches -Erneuerung der verschlissenen Fußbodensilikongfugen -Beseitigung der Fliesenschäden im Sockelbereich (Spülstrecke) Fasskühlung -Lampenabdeckung anbringen Keller -Raum schadnagerdicht herrichten -Fußbodenanstrich erneuern -Wandlöcher oberflächenglatt verschließen	27.07.2020
3. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	☒	Die beschädigten Türdichtungen der Kühlgeräte (Kühltisch/Küche, Kühlzelle, Fasskühlung) sind zu erneuern.	27.07.2020
4. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	☒	Auf dem Fußboden standen 2 Wannen mit Salat. Behebung: Das direkte Abstellen von LM-Behältnissen auf dem Fußboden ist unzulässig.	unverzüglich
5. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	☐	Es wird nochmals darauf hingewiesen, dass zur Lagerung von Lebensmitteln nur geeignete Behältnisse verwendet werden dürfen.	unverzüglich

Kontrollbericht

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

6. Kennzeichnung und Aufmachung	☒ Die Kenntlichmachung der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene in der Speise- und Eiskarte muss auf Vollständigkeit/Richtigkeit geprüft werden. Glutenhaltige Getreidesorten und Schalenfrüchte müssen namentlich genannt werden. Teilweise fehlt die Zuordnung der Fußnoten (z.B. bei Schnitzeln welche Getreidesorte, Ei?).	unverzüglich
---------------------------------	---	--------------

Maßnahmen (zur lfd. Nr. in Feststellungen/Mängel):
Verwarnung ohne Verwarnungsgeld (OWIG), mündlich

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 habe ich erhalten.

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

Name: [REDACTED]

Unterschrift: [REDACTED]

Begleitpersonal:

Name: [REDACTED]
LM-Kontrolleur

Unterschrift: [REDACTED]

LM-05-FOB-003