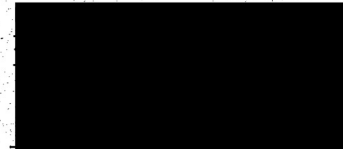
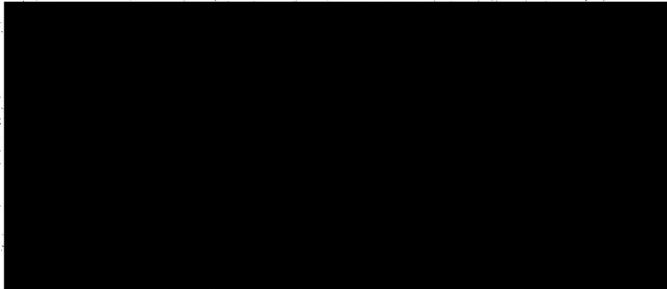


Bezirksamt Treptow-Köpenick von Berlin
Abteilung Öffentliche Ordnung
Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht



Bezirksamt Treptow-Köpenick von Berlin, PF 910240, 12414 Berlin (Postanschrift)

Geschäftszeichen (bitte angeben)
Ord VetLeb 33 L - 344/ 2022



Zentrale Anlauf- und Beratungsstelle

Mo 09:00 - 15:00 Di 09:00 - 15:00

Do 10:00 - 18.00 Fr 09:00 - 14.00

Tel: (030) 90297-4629

Fax: (030) 90 297-664621

ordnungsamt@ba-tk.berlin.de

Elektronische Zugangseröffnung gem. § 3a

Abs. 1 VwVfG: post@ba-tk.berlin.de

Datum: 05.12.2022

Betr.: Ihre Anfrage auf der Plattform „fragdenstaat“ mit der #nr.: 246938 zur Herausgabe
der letzten zwei Kontrollberichte

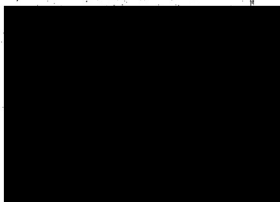


in den Anlagen übersenden wir Ihnen datenschutzkonform den letzten Kontrollbericht zum
Objekt-Kaffee Liebig>>Regattastr. 158 in 12527 Berlin.

Das Gewerbe wurde unter dem/ der jetzigen Betreiber/ in erst am 23.06.2020 angemeldet.

Sollten Sie eine Veröffentlichung des Kontrollberichtes in Betracht ziehen, dann verwenden
Sie dafür nur den/ unseren datenschutzkonformen Kontrollbericht.

Mit freundlichen Grüßen



Dienstsitz: Salvador-Allende-Straße 80B, 12559 Berlin (im Schriftwechsel bitte nur Postanschrift verwenden)

kein barrierefreier Zugang vorhanden - bei Bedarf bitte vorab mitteilen

Verkehrsanbindung: Salvador-Allende-Straße/ Wendenschloßstraße, Buslinien 165, 169, 269, X69

Bankverbindung: Bezirkskasse Treptow-Köpenick, Berliner Sparkasse, IBAN: DE55 1005 0000 1613 0132 28

OA
Ordnungsämter
Berlin

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 20.01.2022 , planmäßige Routinekontrolle

Durchgeführt von [REDACTED]

Amt/Dienststelle BA Treptow-Köpenick

Betriebsdaten		
Betrieb	Kaffee und Kuchen GmbH	Registrierung / Zulassung
Kennzeichen	09-013590	
Nachname	[REDACTED]	Ruhetage
Vorname	[REDACTED]	
Telefon	[REDACTED]	
Ort	D-12527 Berlin	
Straße	Regattastr. 158	
Öffnungszeiten	Gewerbe-Nr.:	[REDACTED]
Nummern	[REDACTED]	

Lebensmittelbetriebsarten		
Gattung	Betriebsart	Kontrolliert = X
Dienstleistungsbetriebe	Speisegaststätte	X

Kontrollpunkte und Verstöße			
Nr.	Kontrollbereich	Verstoß = X	Gewichtung
1.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Küche	X
	1. Die Decke war im Bereich der Wärmelampen beschädigt. 2. Am Kantenbereich der 3-fach Spüle fehlte der Kantenumleimer. 3. Die Dunstabzugsanlage war fettig verunreinigt (Fettropfen). 4. Der Fußboden war im Bereich zwischen Herd und Konvektomat mit krümeligen Lebensmittelresten verunreinigt. 5. An der Doppelspüle befanden sich erdhaltige Pflanzen. 6. Der Eiswürfelbereiter war innen verunreinigt (Eis zum Kühlen von Sektflaschen).		
2.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Kühlraum	X
	1. Die Gummidichtung der Kühlzelle in der Küche war schwarz verunreinigt.		
3.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Lagerraum im Keller	X
	1. Die Tiefkühltruhe war vereist. 2. Getränelager: Lebensmittelbedarfsgegenstände waren nicht verschlossen/umhüllt. 3. Weinlager: Die Tiefkühltruhe war vereist. Ferner waren eingefrorene Bratwürste abgelaufen (MHD).		
4.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Personaltoilette	X

1. Auf dem vom Personal genutzten WC befand sich ein Stoffhandtuch.

5. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)** Tresen X

1. Das Schneidebrett war verschlissen.

6. **Kennzeichnung und Aufmachung** Büro X

Kennzeichnung unvollständig. Getränkekarte, Kuchenauswahl, Kinderkarte.

Maßnahmen		
Datum	Maßnahme	Stand
20.01.2022		
20.01.2022		

ausgehändigte Merkblätter:

Bemerkung (Kontrolle):