

Anschrift der Behörde
 Bezirksamt Treptow-Köpenick von Berlin
 Ordnungsamt
 Veterinär- und Lebensmittelaufsicht
 Salvador-Allende-Str. 80 b
 12559 Berlin
 Tel.: 030 90297
 E-Mail: vetleb@ba-tk.berlin.de

Protokoll zur Betriebsüberprüfung

Anlass

☒ Plankontrolle



Datum/Uhrzeit

30.03.2022 09:50

Überprüfung bei

Betrieb

Kennzeichen: 09-015688

Öffnungszeiten:

Telefon: 030

EUTKA

Kottmeierstr. 03

12459 Berlin

Gewerbetreibender

Bezeichnung:

Wohnanschrift: Kottmeierstr. 03, 12459 Berlin

Telefon: 030

☒ Angaben unverändert

u.a. Feststellungen/Mängel/Anordnung gemäß § 39 LFGB und Anhörung § 28 VwVfG:

Vorkassenbäcker

1. Reinigungsmittel Lagerung

Es wurden Reinigungsmittel in Bereichen gelagert, in denen mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt umgegangen wurde.

Behebungstext: Das Reinigungsmittel ist in einem separaten, verschlossenen Behältnis oder Schrank zu lagern bzw. strikt getrennt zu lagern.

zu beheben bis/in: unverzüglich

Maßnahme: Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel

2. Kühlschrank Innenraum verunreinigt

Der Innenraum des Kühlschranks (weißer Kühlschrank) war verunreinigt.

Behebungstext: Der Innenraum des Kühlschranks ist zu reinigen.

zu beheben bis/in: unverzüglich

Maßnahme: Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel

Kühlraum (Obst)

3. Kühlaggregat Ventilatorschutzgitter verunreinigt

Das Ventilatorschutzgitter (inkl. Propeller) des Kühlaggregates war verunreinigt.

Behebungstext: Das Ventilatorschutzgitter (inkl. Propeller) des Kühlaggregates ist zu reinigen.

zu beheben bis/in: unverzüglich

Maßnahme: Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel

Fleisch- und Wurstabteilung

4. Kühlaggregat Ventilatorschutzgitter verunreinigt

Die Ventilatorschutzgitter (inkl. Propeller) des Kühlaggregates waren verunreinigt (Fleischkühlhaus).

Behebungstext: Die Ventilatorschutzgitter (inkl. Propeller) des Kühlaggregates sind zu reinigen.

zu beheben bis/in: unverzüglich

Maßnahme: Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel

5. Schneidebrett verunreinigt

Teilweise waren die Kunststoffarbeitsbretter schartig und mit Lebensmittelablagerungen verunreinigt.

Behebungstext: Die Kunststoffarbeitsbretter sind instand zu setzen und zu reinigen (die Oberfläche ist glatt)

und leicht reinigungsfähig instand zu setzen).

zu beheben bis/in: unverzüglich

Maßnahme: Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel

6. Reinigungsmittel Lagerung

Es wurden Reinigungsmittel in Bereichen gelagert (unter dem Konvektomat), in denen mit Lebensmitteln/Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt umgegangen wurde.

Behebungstext: Das Reinigungsmittel ist in einem separaten, verschlossenen Behälter/Schrank zu lagern bzw. strikt getrennt.

zu beheben bis/in: unverzüglich

Maßnahme: Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel

Bäckereiabteilung

7. Fußboden verunreinigt

Der Fußboden war verunreinigt (insbesondere unter den Selbstbedienungstheken waren einige Lebensmittelreste).

Behebungstext: Der Fußboden ist gründlich zu reinigen.

zu beheben bis/in: unverzüglich

Maßnahme: Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel

Lager (Depot)

8. Decke Spinnengewebe

Die Decke und Wände waren mit Spinnengewebe verunreinigt.

Behebungstext: Die Decke und Wände sind zu reinigen.

zu beheben bis/in: unverzüglich

Maßnahme: Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel

kontrollierte Bereiche ohne Verstoß: Gefrierraum, Kühlraum (MoPro), Filiale

eingeleitet Maßnahme: mündliche Belehrung

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 (siehe oben) zu erheben. Er kann auch elektronisch mit einer qualifizierten elektronischen Signatur nach dem Signaturgesetz versehen unter der Adresse (siehe oben) eingelegt werden.

☐ Es wurden erhebliche Mängel festgestellt, eine ausführliche Niederschrift der Betriebsüberprüfung folgt. Die o. g. Auflistung zu Feststellungen/Mängel enthält nur Angaben zu den kontrollierten Parametern.

☐ entnommene Proben, Anzahl: 0
☐ Lichtbilder wurden angefertigt
☐ 0 Anlagen

Bei den genannten Feststellungen 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.

(Datum; ggf. ffd. Nr.)

Sie haben Gelegenheit, dazu innerhalb der genannten Frist/en Stellung zu nehmen (§ 28 Abs. 1 des Verwaltungsverfahrensgesetzes). Die Ahndung der Verstöße als Ordnungswidrigkeit/en oder Verfolgung als Straftat/en bleibt ausdrücklich vorbehalten.

☐ Zum Ende der genannten Frist/en 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.

☐ Gebühr erhoben:

Euro;

QuittungsNr.:

anwesende Person

Name, Vorname:

Funktion: Filialeiter.

Geburtsdatum/-ort: /

Wohnanschrift:

Telefon: 030

☒ Angaben unverändert

Ich habe eine Ausfertigung des Protokolls erhalten und setze den Gewerbetreibenden in Kenntnis.

Datum/Unterschrift

Angabe des Kontrolleurin/Kontrollieurs

Name:

Telefon: 030 90297

E-Mail-Adresse:

Telefax: 030 90297 4810

weiteres Begleitpersonal:

Datum/Unterschrift