

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 02.09.2019 , planmäßige Routinekontrolle

Durchgeführt von : _____

Amt/Dienststelle **BA Treptow-Köpenick**

Betriebsdaten

Betrieb
 Kennzeichen **09-015688**
 Nachname
 Vorname
 Teilort **Oberschöneweide**
 Ort **D-12459 Berlin**
 Straße **Kottmeierstr. 03**
 Öffnungszeit
 Nummern **Gewerbe-Nr.: 9288R43906#11000000-10**

Registrierung /
 Zulassung

Ruhetage

Lebensmittelbetriebsarten

Gattung	Betriebsart	Kontrolliert = X
Futtermittelbetriebe	Futtermittelbetriebe	
Einzelhändler	Metzgereifiliale Fleischereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung	
Einzelhändler	Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung	
Einzelhändler	Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)	X

Nr.

1. Nr. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Reinigungsgeräte unmittelbar auf Fußboden abgestellt**
 Es wurden Reinigungsgeräte teilweise unmittelbar, in der Vorbereitungsküche (Backshop auf dem Fußboden abgestellt. Eine schnelle Abtrocknung konnte dadurch nicht erfolgen.
2. Nr. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), HWB Nutzung nicht möglich**
 Das Handwaschbecken (Vorbereitungsküche/Backshop) war voll gestellt.
3. Nr. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Kühleinrichtungen Lüftungsgitter verunreinigt (Mehrzahl)**
 Teilweise waren die Lüftungsgitter in den Kühlhäusern (Obst/Gemüse & Fleisch) mit Staubflusen verunreinigt.

Maßnahmen

Datum	Maßnahme	Stand
02.09.2019	mündliche Belehrung	abgeschlossen (beendet, erledigt, durchgesetzt, bezahlt, verurteilt ...)
02.09.2019	Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel	abgeschlossen (beendet, erledigt, durchgesetzt, bezahlt, verurteilt ...)

ausgehändigte Merkblätter:

Bemerkung (Kontrolle):