

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 24.11.2022 um 11:00, planmäßige Routinekontrolle

Durchgeführt von		Amt/Dienststelle	BA Tempelhof-Schöneberg
Sachverständige(r) /Begleitpersonal			

Betriebsdaten

Betrieb	La Boulangerie Berry	Registrierung / Zulassung
Kennzeichen	07-026278	
Nachname		
Vorname		
Teilort	Lichtenrade	
Ort	D-12309 Berlin	
Straße	Alt-Lichtenrade 68	
Öffnungszeit		
Nummern		

Ruhetage

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.		Kontrollbereich	Verstoß = X	Gewichtung
1.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand Spinnengewebe (Mehrzahl)	Küche	X	
	Die Wände waren teilweise mit Spinnengewebe verunreinigt.			
2.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Fußboden verunreinigt	Küche	X	
	Der Fußboden war verunreinigt.			

3. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), HWB separat fehlt** Küche X

Ein separates, von der erforderlichen
Waschvorrichtung für Lebensmittel getrenntes,
Handwaschbecken fehlte.

4. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Raum
Ordnung Struktur mangelhaft** Küche X

Die Ordnung und Struktur des Raums in dem
Lebensmittel behandelt werden war mangelhaft.
Arbeitsprozesse im Sinne der guten
Lebensmittelhygiene waren nicht möglich.

5. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Fußboden
Beschaffenheit** Lagerraum X

Der Fußboden war nicht so gestaltet, dass dieser
leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu
desinfizieren war.

6. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Kühlschrank
verunreinigt** Lagerraum X

Der Kühlschrank war verunreinigt.

7. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Reinigungsgeräte unmittelbar auf Fußboden
abgestellt** Personaltoiletten X

Es wurden Reinigungsgeräte unmittelbar auf dem
Fußboden abgestellt. Eine schnelle Abtrocknung
konnte dadurch nicht erfolgen.

8. **Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche
Eigenkontrolle)** Gesamtbetrieb X

Betriebliche Eigenkontrollen wie z.B.
Temperaturlisten, Reinigungs- und Desinfektionspläne
waren zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht vorhanden.

9. **Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Personalschulung Nachweise der Schulung/Unterweisung konnten nicht eingesehen werden** Gesamtbetrieb X

Aktuelle Nachweise, dass eine Unterweisung im Bereich der Lebensmittelhygiene durchgeführt wurde, konnten für das Personal, dass mit Lebensmitteln umgeht, nicht vorgelegt werden.

10. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Personal Umkleidemöglichkeit unzureichend** Gesamtbetrieb X

Für das Personal stand keine eindeutige Umkleidemöglichkeit zur Verfügung, saubere Arbeitskleidung wurde in der Küche aufbewahrt.

11. **Kennzeichnung und Aufmachung** Gesamtbetrieb X

Ein Hinweisschild auf die vorhandene Allergenkennzeichnung im Produktordner fehlte.

Eine Kennzeichnung bzgl. enthaltener Zusatzstoffe lag nicht vor.

12. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Behälter Lebensmittel Fußboden gelagert** Tresen X

Unter dem Tresen wurden Lebensmittelbehälter auf dem Boden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden. Dadurch bestand die Gefahr, dass sich Keime im weiteren Arbeitsprozess auf Lebensmittel übertragen und diese kontaminieren können.

13. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Abfallbehälter fehlt** Küche X

Für die Abfälle fehlte ein hygienisch einwandfreier Abfallbehälter mit dichtschießendem Deckel.

14. **Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Schädlingsmonitoring nicht durchgeführt (Pflanzen) Primärproduktion** Gesamtbetrieb X

Die Dokumentation des Schädlingsmonitoring konnte vor Ort nicht eingesehen werden.

15. Andere Kontrollpunkte, IfSG

Gesamtbetrieb X

**Arbeitsaufnahmebelehrung nicht im Betrieb
einsehbar**

Es wurden Personen beschäftigt, für die die
Dokumentation der Teilnahme an einer
Infektionsschutzbelehrung nach der Aufnahme ihrer
Tätigkeit nicht im Betrieb einsehbar war.

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 11.01.2023 um 11:30, Nachkontrolle

Durchgeführt von [REDACTED] Amt/Dienststelle BA Tempelhof-Schöneberg
Sachverständige(r) [REDACTED]
) /Begleitpersonal

Betriebsdaten

Betrieb La Boulangerie Berry

Kennzeichen 07-026278

Nachname [REDACTED]

Vorname [REDACTED]

Teilort Lichtenrade

Ort D-12309 Berlin

Straße Alt-Lichtenrade 68

Öffnungszeit

Nummern [REDACTED]
[REDACTED]

Registrierung /
Zulassung

Ruhetage

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.	Kontrollbereich	Verstoß = X	Gewichtung
-----	-----------------	-------------	------------

- | | | | |
|----|---|--|--|
| 1. | Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Personal/Betriebsangestellte nicht unterwiesen/geschult | | |
|----|---|--|--|

Gesamtbetrieb

X

Es wurde Personal beschäftigt, das mit Lebensmitteln umgeht, aber nicht entsprechend der Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult war.

- | | | | |
|-----------|--|---------------|---|
| 2. | Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Schädlingsmonitoring nicht durchgeführt (Pflanzen) Primärproduktion | Gesamtbetrieb | X |
|-----------|--|---------------|---|

Es wurde kein Schädlingsmonitoring durchgeführt.

- | | | | |
|-----------|---|---------------|---|
| 3. | Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Reinigungs-/Desinfektionsplan fehlt (keine Hygienemängel vorhanden) (Konkretisierung erforderlich) | Gesamtbetrieb | X |
|-----------|---|---------------|---|

Der für die Gewährleistung der Hygiene in der Betriebsstätte notwendige Reinigungs- und Desinfektionsplan fehlte.

- | | | | |
|-----------|---|---------------|---|
| 4. | Kennzeichnung und Aufmachung, Allergene unmittelbar vorverpackt schriftliche/elektronische Unterrichtung Hinweis nicht ausreichend | Gesamtbetrieb | X |
|-----------|---|---------------|---|

Es wurden Lebensmittel im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt und nicht zur Selbstbedienung in Verkehr gebracht. Der Hinweis auf die schriftliche bzw. die elektronische Unterrichtung über die Allergene erfolgte nicht ausreichend gut sichtbar, deutlich und gut lesbar.