KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB OGS
10405 Berlin, Kollwitzstr. 41

BETRIEBSART Obst- und Gemüseeinzelhandel und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Frischgemüse ausgenommen Rhabarber, Frischobst einschließlich Rhabarber

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 05.09.2013
PUNKTZAHL 0
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	0

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kult Curry
10435 Berlin, Schönhauser Allee 20

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 12.09.2013
PUNKTZAHL 0
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	0

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Thai Lotus

13088 Berlin, Hansastr. 69

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 06.12.2013

PUNKTZAHL 41

ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	41

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

☺	0 - 2	sehr gut
☺	3 - 20	gut
😐	21- 38	zufriedenstellend
☹	39 - 55	ausreichend
☹	56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 10.12.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB EIS-STEPHAN
10405 Berlin, Greifswalder Str. 46

BETRIEBSART Cafes/Milchbar/Eisdiele ohne eigene Herstellung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Speiseeis Speiseeishalberzeugnisse

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 04.06.2013
PUNKTZAHL 20
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	20

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Himalaya

10437 Berlin, Lychener Str. 3

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 08.01.2014

PUNKTZAHL 58

ERGEBNIS nicht ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	6
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	8
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	**2**
Reinigung und Desinfektion	8	8
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	10
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	58

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 13.01.2014

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Rosalyn

10435 Berlin, Kastanienallee 90

BETRIEBSART Cafes/Milchbar/Eisdiele ohne eigene Herstellung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Feine Backwaren, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 19.07.2013

PUNKTZAHL 9

ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	9

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Burgerie
10437 Berlin, Schönhauser Allee 50

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 04.12.2013
PUNKTZAHL 15
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	15

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB HATOKI

10409 Berlin, Grellstr. 75

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Sushi, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 01.07.2013

PUNKTZAHL 56

ERGEBNIS nicht ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	6
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	6
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	**2**
Reinigung und Desinfektion	8	8
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	13
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	56

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 03.07.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Theater RambaZamba
10435 Berlin, Schönhauser Allee 36

BETRIEBSART Essenausgabestelle

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 15.10.2013

PUNKTZAHL 27

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	27

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB RGW Pasta c Piu
10407 Berlin, Pasteur Markt

BETRIEBSART Ambulanter Lebensmittelhandel einschl. Verkaufsfahrzeuge

BETROFFENE LEBENSMITTEL Nudelteige, Pesto

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 19.10.2013
PUNKTZAHL 1
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	1

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kaiser`s

13088 Berlin, Bizetstr. 25

BETRIEBSART Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fische Fischzuschnitte, Fleisch warmblütiger Tiere auch tiefgefroren, Frischgemüse ausgenommen Rhabarber, Käse

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 09.12.2013

PUNKTZAHL 19

ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	19

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB KITA Kleine Glückspilze .162
13125 Berlin, Hobrechtsfelder Chaussee 162

BETRIEBSART Küche in Schule und Kindereinrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 01.10.2013
PUNKTZAHL 1
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	1

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Eckert. Presseshop mit Backwarenstand
10439 Berlin, Schönhauser Allee 79-80

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 17.06.2013
PUNKTZAHL 3
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	3

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Esstilo

13187 Berlin, Wollankstr. 133

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 02.07.2013

PUNKTZAHL 16

ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	16

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 10.07.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT þ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Getränke Hoffmann
13158 Berlin, Hauptstr. 101C

BETRIEBSART Getränkeabholmarkt

BETROFFENE LEBENSMITTEL Biere bierähnliche Getränke und Rohstoffe für die Bierherstellung, Fruchtsäfte Fruchtnektare Fruchtsirupe Fruchtsäfte getrocknet, Trinkwasser Mineralwasser Tafelwasser Quellwasser Brauchwasser

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 16.10.2013
PUNKTZAHL 0
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	0

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Am Rollberg e.V.
13156 Berlin, Dietzgenstr. 80

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 06.08.2013
PUNKTZAHL 56
ERGEBNIS nicht ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	8
Personalhygiene	11	11
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	13
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	3
Punktzahl	72	56

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 09.08.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Wohnbereich 3/1, Haus Ruth-Altenpflegeheim
13187 Berlin, Wilhelm- Kuhr-Str. 78

BETRIEBSART Essenausgabestelle

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 23.05.2013
PUNKTZAHL 0
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	0

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB OGS Dinh

10407 Berlin, Bötzowstr. 57

BETRIEBSART Obst- und Gemüseeinzelhandel und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Gemüseerzeugn. Gemüsezuber. ausgen. Rhabarber u. 200700 u. 201700, Obstprodukte ausgenommen 310000 und 410000 einschl. Rhabarber

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 15.07.2013

PUNKTZAHL 23

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	23

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Bisquitte 2
10439 Berlin, Schönhauser Allee 87

BETRIEBSART Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 29.10.2013
PUNKTZAHL 18
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	18

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Hotel Albertin
13088 Berlin, Smetanastr. 10

BETRIEBSART Pension Hotel (garni)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 28.05.2013
PUNKTZAHL 37
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	6
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	9
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	37

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 11.06.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT þ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Seniorenstiftung Prenzlauer Berg
10439 Berlin, Stavanger Str. 26

BETRIEBSART Großküche Großkantine (>100 Essen täglich)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 10.05.2013
PUNKTZAHL 6
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	6

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Dahlback
13127 Berlin, Hugenottenplatz 3

BETRIEBSART Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 18.06.2013
PUNKTZAHL 15
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	15

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Center Café GmbH - Eisproduktion Capriccio
13187 Berlin, Breite Str. 20 im Rathauscenter

BETRIEBSART Hersteller von Speiseeis Eisdiele

BETROFFENE LEBENSMITTEL Milchprodukte ausgenommen 030000 u. 040000, Speiseeis Speiseeishalberzeugnisse

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 23.07.2013
PUNKTZAHL 0
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	0

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Bar-Central
10435 Berlin, Schönhauser Allee 155

BETRIEBSART Schankwirtschaft

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 20.08.2013
PUNKTZAHL 27
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	27

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 22.08.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB NETTO GmbH

13089 Berlin, Rothenbachstr. 2

BETRIEBSART Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Eier Eiprodukte, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Fischerzeugnisse, Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere ausgenommen 080000, Frischobst einschließlich Rhabarber, Milchprodukte ausgenommen 030000 u. 040000, Obstprodukte ausgenommen 310000 und 410000 einschl. Rhabarber

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	2

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 09.10.2013

PUNKTZAHL 2

ERGEBNIS sehr gut

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Yu-Garden

13089 Berlin, Rothenbachstr. 30

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Sushi, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	6
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	29

NACHKONTROLLE

DATUM 02.07.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 18.06.2013

PUNKTZAHL 29

ERGEBNIS zufriedenstellend

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kita Quasselstrippe
10435 Berlin, Oderberger Str. 49/50

BETRIEBSART Essenausgabestelle

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 03.06.2013
PUNKTZAHL 29
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	29

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB X-Bar
10437 Berlin, Raumerstr. 17a

BETRIEBSART Schankwirtschaft

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 14.11.2013
PUNKTZAHL 21
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	5
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	21

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 17.12.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB St. Joseph-Krankenhaus Berlin, Haus E, Station 3
13088 Berlin, Gartenstr. 1 - 5

BETRIEBSART Essenausgabestelle

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 08.05.2013
PUNKTZAHL 4
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	4

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Heidebrot Backstuben
13125 Berlin, Bruno-Apitz-Str. 14 (im NORMA-Markt)

BETRIEBSART Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 15.08.2013
PUNKTZAHL 9
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	9

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kantine Katering Kalweit
13088 Berlin, Nachtalbenweg 61

BETRIEBSART Küche Kantine (<100 Essen täglich)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 15.07.2013
PUNKTZAHL 51
ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	9
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	3
Temperatureinhaltung	8	8
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	8
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	10
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	51

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 16.07.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB St. Joseph-Krankenhaus Berlin, Haus D, Station 2
13088 Berlin, Gartenstr. 1-5

BETRIEBSART Essenausgabestelle

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 08.05.2013
PUNKTZAHL 2
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	2

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kita Hexenkleckshausen 2.Etage
10247 Berlin, Eldenaerstr. 46

BETRIEBSART Essenausgabestelle

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 27.11.2013
PUNKTZAHL 17
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	17

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Aldi GmbH

10435 Berlin, Schwedter Str. 83

BETRIEBSART Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Eier Eiprodukte, Fischerzeugnisse, Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere ausgenommen 080000, Käse, Milchprodukte ausgenommen 030000 u. 040000, Obstprodukte ausgenommen 310000 und 410000 einschl. Rhabarber, Wurstwaren

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	4

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 23.10.2012

PUNKTZAHL 4

ERGEBNIS gut

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB dm-drogerie Markt
10409 Berlin, Greifswalder Str. 89

BETRIEBSART Drogerie/Parfümerie

BETROFFENE LEBENSMITTEL Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt und zur Körperpflege, Bierhefe, Diätetische Lebensmittel, Nahrungsergänzungsmittel ausgen. 492600, Nahrungsergänzungsmittel Nährstoffkonzentrate und Ergänzungsnahrung, Säuglings- und Kleinkindernahrungen

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	0

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 25.07.2013
PUNKTZAHL 0
ERGEBNIS sehr gut

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

☺	0 - 2	sehr gut
☺	3 - 20	gut
😐	21- 38	zufriedenstellend
☹	39 - 55	ausreichend
☹	56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kita
10405 Berlin, Husemannstr. 12

BETRIEBSART Verpflegungsdienst Bringdienst

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 07.10.2013
PUNKTZAHL 15
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	15

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Patisserie Cafe Bar Laelia
10405 Berlin, Greifswalder Str. 50

BETRIEBSART Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 11.06.2013
PUNKTZAHL 14
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	14

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 03.07.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Oma's Rollender Backofen
10405 Berlin, Markt Greifswalder Str. 87-88

BETRIEBSART Ambulanter Lebensmittelhandel einschl. Verkaufsfahrzeuge

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 30.07.2013
PUNKTZAHL 18
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	18

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Fischverkaufswagen Kruszona
10437 Berlin, Markt Helmholtzplatz

BETRIEBSART Ambulanter Lebensmittelhandel einschl. Verkaufsfahrzeuge

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Fische Fischzuschnitte, Fischerzeugnisse

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 04.05.2013
PUNKTZAHL 0
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	0

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB viv Bio Frische Markt GmbH

10439 Berlin, Schönhauser Allee 80

BETRIEBSART Metzgereifiliale Fleischereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Fleisch warmblütiger Tiere auch tiefgefroren, Frischgemüse ausgenommen Rhabarber, Frischobst einschließlich Rhabarber, Wurstwaren

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 09.10.2013

PUNKTZAHL 26

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	3
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	26

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kita MASAkids
13156 Berlin, Waldemarstr. 54

BETRIEBSART Küche in Schule und Kindereinrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 22.08.2013
PUNKTZAHL 0
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	0

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

- 0 - 2 sehr gut
- 3 - 20 gut
- 21- 38 zufriedenstellend
- 39 - 55 ausreichend
- 56 - 72 nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Dascha

10437 Berlin, Stargarder Str. 45

BETRIEBSART Cafes/Milchbar/Eisdiele ohne eigene Herstellung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Kaffeegetränke, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 16.01.2014

PUNKTZAHL 14

ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	14

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB OSSIS Internetcafé
13086 Berlin, Langhansstr. 122

BETRIEBSART Schankwirtschaft

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 16.12.2013
PUNKTZAHL 9
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	9

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Bartek - Polnische Lebensmittel

10437 Berlin, Stargarder Str. 35

BETRIEBSART Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Käse, Wurstwaren

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	9

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 15.01.2014

PUNKTZAHL 9

ERGEBNIS gut

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Thürmann
10249 Berlin, Hermann-Blankenstein-Str. 38

BETRIEBSART Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 12.11.2013
PUNKTZAHL 26
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	9
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	26

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Tagespflegestelle
13129 Berlin, Kastanienallee 18 A

BETRIEBSART Küche in Schule und Kindereinrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 29.05.2013
PUNKTZAHL 12
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	12

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Online Biogarten Vertriebs GmbH
10409 Berlin, Naugarder Str. 6

BETRIEBSART Internethandel

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fette Öle ausgenommen 040000, Frischgemüse ausgenommen Rhabarber, Teigwaren

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 29.08.2013
PUNKTZAHL 0
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	0

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kaufland Gaststätten- Betriebe GmbH & Co. KG
10407 Berlin, Storkower Str. 139

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 17.07.2013
PUNKTZAHL 2
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	2

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB LM OGS Erdogan
13158 Berlin, Hauptstr. 18

BETRIEBSART Obst- und Gemüseeinzelhandel und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Frischgemüse ausgenommen Rhabarber, Frischobst einschließlich Rhabarber, Mayonnaisen emulgierte Soßen kalte Fertigsoßen Feinkostsalate

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 12.07.2013
PUNKTZAHL 46
ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	7
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	9
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	10
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	46

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB DESI

10437 Berlin, Dunckerstr. 2 a

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 08.05.2013

PUNKTZAHL 63

ERGEBNIS nicht ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	6
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	3
Temperatureinhaltung	8	8
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	8
Personalhygiene	11	11
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	13
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	63

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 10.05.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Café Wunderlich
10437 Berlin, Kopenhagener Str. 7

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Feine Backwaren, Kaffee Kaffeersatzstoffe Kaffeezusätze, Tee teeähnliche Erzeugnisse

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 07.01.2014
PUNKTZAHL 15
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	15

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB MISIRLOU

10437 Berlin, Dunckerstr. 10

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 13.11.2013

PUNKTZAHL 35

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	35

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 19.12.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Mitte-Meer GmbH

10439 Berlin, Gotlandstr. 6-10

BETRIEBSART Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fette Öle ausgenommen 040000, Fische Fischzuschnitte, Krusten- Schalen- Weichtiere sonstige Tiere u. Erzeugnisse daraus, Weine und Traubenmoste, Wurstwaren

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	20

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 01.07.2013

PUNKTZAHL 20

ERGEBNIS gut

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB BIO Meile

10437 Berlin, Stargarder Str. 63

BETRIEBSART Obst- und Gemüseeinzelhandel und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Eier Eiprodukte, Gemüseerzeugn. Gemüsezuber. ausgen. Rhabarber u. 200700 u. 201700, Milchprodukte ausgenommen 030000 u. 040000, Obstprodukte ausgenommen 310000 und 410000 einschl. Rhabarber, Speiseeis Speiseeishalberzeugnisse, Wurstwaren

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	13

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 29.05.2013

PUNKTZAHL 13

ERGEBNIS gut

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kleine Eiszeit
10437 Berlin, Stargarder Str. 7

BETRIEBSART Hersteller von Speiseeis Eisdiele

BETROFFENE LEBENSMITTEL Speiseeis Speiseeishalberzeugnisse

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 16.05.2013
PUNKTZAHL 12
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	12

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Netto Marken-Discount AG & Co. KG

10439 Berlin, Gotland 8-10

BETRIEBSART Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Eier Eiprodukte, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere ausgenommen 080000, Milchprodukte ausgenommen 030000 u. 040000, Wurstwaren

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	4

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 03.07.2013

PUNKTZAHL 4

ERGEBNIS gut

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Amalgam
10437 Berlin, Lychener Str. 14

BETRIEBSART Schankwirtschaft

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 05.12.2013
PUNKTZAHL 29
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	9
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	29

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

☺	0 - 2	sehr gut
☺	3 - 20	gut
😐	21- 38	zufriedenstellend
☹	39 - 55	ausreichend
☹	56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 20.12.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Nhat Nguyet Quan

10407 Berlin, Hufelandstr. 26

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Sushi, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 17.07.2013

PUNKTZAHL 63

ERGEBNIS nicht ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	7
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	5
Temperatureinhaltung	8	8
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	8
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	13
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	63

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 29.07.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend þ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB KITA
13158 Berlin, Wiesenwinkel 17

BETRIEBSART Küche in Schule und Kindereinrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 19.06.2013
PUNKTZAHL 1
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	1

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Misses & Marbles
10437 Berlin, Raumerstr. 36

BETRIEBSART Cafes/Milchbar/Eisdiele ohne eigene Herstellung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Feine Backwaren, Kaffeegetränke

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 30.07.2013
PUNKTZAHL 20
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	20

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 09.08.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT þ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kick Rin

13187 Berlin, Berliner Str. 4

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 27.06.2013

PUNKTZAHL 44

ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	9
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	3
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	8
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	10
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	44

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

☺	0 - 2	sehr gut
☺	3 - 20	gut
😐	21- 38	zufriedenstellend
☹	39 - 55	ausreichend
☹	56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 01.07.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Sgaminegg
10439 Berlin, Seelower Str. 2

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 29.05.2013
PUNKTZAHL 8
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	8

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 07.06.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT þ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Thürmann GmbH
13187 Berlin, Breite Str. 11

BETRIEBSART Cafes/Milchbar/Eisdiele ohne eigene Herstellung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren, Kaffee Kaffeersatzstoffe Kaffeezusätze

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 18.09.2013
PUNKTZAHL 1
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	1

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Aldi GmbH

13187 Berlin, Esplanade 9

BETRIEBSART Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Eier Eiprodukte, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Milchprodukte ausgenommen 030000 u. 040000, Obstprodukte ausgenommen 310000 und 410000 einschl. Rhabarber, Wurstwaren

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	7

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 23.10.2013

PUNKTZAHL 7

ERGEBNIS gut

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Sodexo SCS GmbH
13088 Berlin, Falkenberger Str. 13 - 14

BETRIEBSART Küche in Schule und Kindereinrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 11.11.2013
PUNKTZAHL 12
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	12

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Haus Kaysersberg WG 3
13088 Berlin, Buschallee 89 B

BETRIEBSART Verpflegungsdienst Bringdienst

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 09.01.2014
PUNKTZAHL 5
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	5

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Thürmann GmbH
13088 Berlin, Buschallee 88

BETRIEBSART Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 09.01.2014
PUNKTZAHL 7
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	7

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kantine im OSZ

13088 Berlin, Buschallee 23a

BETRIEBSART Verpflegungsdienst Bringdienst

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 12.06.2013

PUNKTZAHL 5

ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	5

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Diakonie - Werkstätten Berlin gGmbH, Werkstatt Weißensee
13088 Berlin, Nachtalbenweg 50

BETRIEBSART Abpacker von Tee und teeähnlichen Erzeugnissen

BETROFFENE LEBENSMITTEL Tee teeähnliche Erzeugnisse

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 15.07.2013
PUNKTZAHL 1
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	1

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Lebensmittel - Obst - Getränke
13086 Berlin, Langhansstr. 119

BETRIEBSART Kiosk/Mini-Markt

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Käse, Obstprodukte ausgenommen 310000 und 410000 einschl. Rhabarber, Wurstwaren

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	9
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	8
Personalhygiene	11	11
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	37

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 03.01.2014
PUNKTZAHL 37
ERGEBNIS zufriedenstellend

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 07.01.2014

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend þ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB KLAX Kindergarten 'Tausendfüßler
13086 Berlin, Langhansstr. 74 B

BETRIEBSART Essenausgabestelle

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 14.01.2014
PUNKTZAHL 23
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	23

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB St. Joseph-Krankenhaus Berlin, Haus G, Station 5
13088 Berlin, Gartenstr. 1-5

BETRIEBSART Essenausgabestelle

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 08.05.2013
PUNKTZAHL 4
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	4

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Obst und Gemüseeinzelhandel
10437 Berlin, Stargarder Str. 6

BETRIEBSART Obst- und Gemüseeinzelhandel und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Frischgemüse ausgenommen Rhabarber, Frischobst einschließlich Rhabarber, Milchprodukte ausgenommen 030000 u. 040000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 09.10.2013
PUNKTZAHL 19
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	19

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kita Basisgemeinde
10437 Berlin, Dunckerstr. 14

BETRIEBSART Küche in Schule und Kindereinrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 25.10.2013
PUNKTZAHL 9
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	9

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB BackBär
10437 Berlin, Gleimstr. 42

BETRIEBSART Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 12.07.2013
PUNKTZAHL 41
ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	6
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	9
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	6
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	41

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

☺	0 - 2	sehr gut
☺	3 - 20	gut
😐	21- 38	zufriedenstellend
☹	39 - 55	ausreichend
☹	56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 08.08.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend þ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Restaurant "Thuy nga"
10437 Berlin, Pappelallee 19

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 03.09.2013
PUNKTZAHL 44
ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	9
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	5
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	44

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

☺	0 - 2	sehr gut
☺	3 - 20	gut
😐	21- 38	zufriedenstellend
☹	39 - 55	ausreichend
☹	56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 05.09.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kita 'Kolle Knirpse
10435 Berlin, Kollwitzstr. 60

BETRIEBSART Küche in Schule und Kindereinrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 30.09.2013
PUNKTZAHL 5
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	5

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Eisladen
10437 Berlin, Lettestr. 6 a

BETRIEBSART Hersteller von Speiseeis Eisdiele

BETROFFENE LEBENSMITTEL Speiseeis Speiseeishalberzeugnisse

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 23.07.2013

PUNKTZAHL 21

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	21

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB LPG Bio Supermarkt

10405 Berlin, Kollwitzstr. 17

BETRIEBSART Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Fleisch warmblütiger Tiere auch tiefgefroren, Frischgemüse ausgenommen Rhabarber, Frischobst einschließlich Rhabarber, Käse, Milchprodukte ausgenommen 030000 u. 040000, Wurstwaren

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	21

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 21.10.2013

PUNKTZAHL 21

ERGEBNIS zufriedenstellend

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Café Le Midi

10437 Berlin, Greifenhagener Str. 17

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 08.01.2014

PUNKTZAHL 30

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	30

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Café Meen Berlin

13086 Berlin, Gustav-Adolf-Str. 152

BETRIEBSART Cafes/Milchbar/Eisdiele ohne eigene Herstellung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Brote Kleingebäcke, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 07.01.2014

PUNKTZAHL 32

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	9
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	32

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 13.01.2014

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend þ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Francavilla

13156 Berlin, Dietzgenstr. 70

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	11

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 19.09.2013

PUNKTZAHL 11

ERGEBNIS gut

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM 22.08.2013
ERGEBNIS 29
PUNKTZAHL zufriedenstellend

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Meraba Neuland UG

10405 Berlin, Greifswalder Str. 32

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere ausgenommen 080000

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	6
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	9
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	5
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	10
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	50

NACHKONTROLLE

DATUM 05.11.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 16.10.2013

PUNKTZAHL 50

ERGEBNIS ausreichend

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM 07.06.2013
ERGEBNIS 45
PUNKTZAHL ausreichend

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Backshop am Hamburger Platz
13086 Berlin, Hamburger Platz 6

BETRIEBSART Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 08.01.2014
PUNKTZAHL 20
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	20

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Sham Tapas-Mezza
10437 Berlin, Pappelallee 35

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 31.10.2013
PUNKTZAHL 24
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	24

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Linnen

10437 Berlin, Eberswalder Str. 35

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 19.12.2013

PUNKTZAHL 22

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	22

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB St.Gaudy
10437 Berlin, Gaudystr. 1

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Belegtes Brötchen, Feine Backwaren, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Kaffeegetränke

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 14.11.2013
PUNKTZAHL 59
ERGEBNIS nicht ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	6
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	8
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	5
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	10
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	59

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 20.11.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Gleimshop
10437 Berlin, Gleimstr. 13 a

BETRIEBSART Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Feine Backwaren, Kaffeegetränk, Wurstwaren

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 15.11.2013

PUNKTZAHL 47

ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	6
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	6
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	47

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Der Havelbäcker

10439 Berlin, Schivelbeiner Str. 38

BETRIEBSART Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 15.10.2013

PUNKTZAHL 10

ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	10

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Seth No 1

10437 Berlin, Lychener Str. 18

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 08.07.2013

PUNKTZAHL 32

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	32

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Einzelhandel mit Lebensmittel
13187 Berlin, Florastr. 4

BETRIEBSART Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 18.10.2013
PUNKTZAHL 23
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	11
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	23

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 24.10.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Zia Maria

10405 Berlin, Winsstr. 21

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 20.11.2013

PUNKTZAHL 20

ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	20

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kaiser`s

13156 Berlin, Blankenburger Str. 86-88

BETRIEBSART Metzgereifiliale Fleischereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Fleisch warmblütiger Tiere auch tiefgefroren, Frischobst einschließlich Rhabarber, Käse, Teigwaren, Wurstwaren

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 27.06.2013

PUNKTZAHL 38

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	6
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	10
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	38

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Vietnam Today

10437 Berlin, Stargarder Str. 2

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 06.01.2014

PUNKTZAHL 38

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	6
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	38

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Café Bäckerei süß & herzhaft
13086 Berlin, Langhansstr. 119

BETRIEBSART Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 03.01.2014
PUNKTZAHL 38
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	6
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	38

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 07.01.2014

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Silberdistel Café
10407 Berlin, Hufelandstr. 2

BETRIEBSART Cafes/Milchbar/Eisdiele ohne eigene Herstellung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 14.11.2013
PUNKTZAHL 13
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	13

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Zuckerstück
10439 Berlin, Schivelbeiner Str. 7

BETRIEBSART Schankwirtschaft

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 29.10.2013
PUNKTZAHL 9
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	9

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Femo Grillhaus
10249 Berlin, Hermann-Blankenstein-Str. 40-44

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 29.04.2013
PUNKTZAHL 20
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	20

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Salate aus dem Mittelmeer
10409 Berlin, Markt Greifswalder Str. 87-89

BETRIEBSART Ambulanter Lebensmittelhandel einschl. Verkaufsfahrzeuge

BETROFFENE LEBENSMITTEL Mayonnaisen emulgierte Soßen kalte Fertigsoßen Feinkostsalate

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 30.07.2013
PUNKTZAHL 29
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	29

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Netto Marken-Discount

13129 Berlin, Treseburger Str. 29

BETRIEBSART Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Eier Eiprodukte, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Milchprodukte ausgenommen 030000 u. 040000, Obstprodukte ausgenommen 310000 und 410000 einschl. Rhabarber, Wurstwaren

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	3

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 12.08.2013

PUNKTZAHL 3

ERGEBNIS gut

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Lotto und Getränke

10437 Berlin, Gleimstr. 40

BETRIEBSART Kiosk/Mini-Markt

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Kaffeegetränk, Schokoladen und Schokoladenwaren, Süßwaren ausgenommen 440000

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	9
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	5
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	37

NACHKONTROLLE

DATUM 09.08.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 04.07.2013

PUNKTZAHL 37

ERGEBNIS zufriedenstellend

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Mago Wurst- und Feinkostverkauf

10439 Berlin, Schönhauser Allee 79-80

BETRIEBSART Metzgereifiliale Fleischereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Fleisch warmblütiger Tiere auch tiefgefroren, Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere ausgenommen 080000, Hackfleischerzeugnisse roh auch Brühwursthalbfabrikate/Fleischzubereitungen auch tiefgefroren, Wurstwaren

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	2

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 18.06.2013

PUNKTZAHL 2

ERGEBNIS sehr gut

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Home-Kitchen-Asia Imbiss
10437 Berlin, Pappelallee 12-13

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 03.09.2013
PUNKTZAHL 23
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	23

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

☺	0 - 2	sehr gut
☺	3 - 20	gut
😐	21- 38	zufriedenstellend
☹	39 - 55	ausreichend
☹	56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 06.09.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB KITA Sonnenblume
13187 Berlin, Schönholzer Str. 4d

BETRIEBSART Küche in Schule und Kindereinrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 19.09.2013
PUNKTZAHL 9
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	9

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB KITA
13187 Berlin, Vesaliusstr. 68 - 70

BETRIEBSART Küche in Schule und Kindereinrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 24.09.2013
PUNKTZAHL 2
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	2

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Siena' Italienisches Restaurant

13158 Berlin, Friedrich-Engels-Str. 149

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Fischerzeugnisse, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	2

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 18.06.2013

PUNKTZAHL 2

ERGEBNIS sehr gut

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Hort
10405 Berlin, Kollwitzstr. 35

BETRIEBSART Verpflegungsdienst Bringdienst

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 07.10.2013
PUNKTZAHL 24
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	24

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 16.10.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT þ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Feinkost Güla

13187 Berlin, Florastr. 52/S-Bhf. Pankow

BETRIEBSART Ambulanter Lebensmittelhandel einschl. Verkaufsfahrzeuge

BETROFFENE LEBENSMITTEL Frischgemüse ausgenommen Rhabarber, Mayonnaisen emulgierte Soßen kalte Fertigsoßen Feinkostsalate, Milchprodukte ausgenommen 030000 u. 040000, Salate käsehaltige

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 04.07.2013

PUNKTZAHL 0

ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	0

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB BACCA

13187 Berlin, Breite Str. 8

BETRIEBSART Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 13.09.2013

PUNKTZAHL 5

ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	5

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Siloah
13156 Berlin, Grabbeallee 2 - 12

BETRIEBSART Großküche Großkantine (>100 Essen täglich)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 02.09.2013
PUNKTZAHL 1
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	1

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Grundschule
13156 Berlin, Hermann-Hesse-Str. 48 - 52

BETRIEBSART Essenausgabestelle

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 27.09.2013
PUNKTZAHL 0
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	0

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Rote Lotte
10435 Berlin, Oderberger Str. 38

BETRIEBSART Schankwirtschaft

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 25.06.2013
PUNKTZAHL 21
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	21

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 17.07.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Haus Kaysersberg WG 2
13088 Berlin, Buschallee 89 B

BETRIEBSART Verpflegungsdienst Bringdienst

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 09.01.2014
PUNKTZAHL 4
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	4

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Cafeteria

13125 Berlin, Karower Str. 11

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 11.09.2013

PUNKTZAHL 19

ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	6
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	19

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB St. Joseph-Krankenhaus Berlin, Haus H, Station 6
13088 Berlin, Gartenstr. 1 - 5

BETRIEBSART Essenausgabestelle

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 08.05.2013
PUNKTZAHL 8
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	**0**
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	8

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Uluru Resort
10405 Berlin, Rykestr. 17

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Biere bierähnliche Getränke und Rohstoffe für die Bierherstellung, Spirituosen spirituosenhaltige Getränke, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 23.07.2013
PUNKTZAHL 60
ERGEBNIS nicht ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	7
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	5
Reinigung und Desinfektion	8	8
Personalhygiene	11	11
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	13
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	60

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Eis Diele
10435 Berlin, Kollwitzstr. 59

BETRIEBSART Hersteller von Speiseeis Eisdiele

BETROFFENE LEBENSMITTEL Speiseeis Speiseeishalberzeugnisse

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 16.07.2013
PUNKTZAHL 18
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	18

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kita Am Wasserturm
10435 Berlin, Knaackstr. 27

BETRIEBSART Essenausgabestelle

BETROFFENE LEBENSMITTEL Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 30.09.2013
PUNKTZAHL 10
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	10

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Salädchen Berlin 2
10439 Berlin, Schönhauser Allee 113

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 29.10.2013
PUNKTZAHL 8
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	8

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Lotto, Tabak, Zeitungen
13088 Berlin, Lindenallee 3

BETRIEBSART Kiosk/Mini-Markt

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Spirituosen spirituosenhaltige Getränke

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 16.12.2013
PUNKTZAHL 17
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	17

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

- 0 - 2 sehr gut
- 3 - 20 gut
- 21- 38 zufriedenstellend
- 39 - 55 ausreichend
- 56 - 72 nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Holzkohlegrill
10407 Berlin, Markt/Pasteurstr.

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Rostbratwurst 2.221.11 roh auch tiefgefroren

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 19.10.2013
PUNKTZAHL 1
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	1

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Beumer & Lutum Bäckerei
10437 Berlin, Eberswalder Str. 22

BETRIEBSART Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 14.11.2013
PUNKTZAHL 30
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	30

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Reisegewerbe Frisch gepresster Orangensaft Wochenmarkt
10437 Berlin, Seelower Str.

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 13.07.2013
PUNKTZAHL 20
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	20

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Style your Pizza
10437 Berlin, Gleimstr. 11

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 03.09.2013
PUNKTZAHL 43
ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	5
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	43

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Y & U Cafè-Kiosk

10437 Berlin, Greifenhagener Str. 19

BETRIEBSART Cafes/Milchbar/Eisdiele ohne eigene Herstellung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Feine Backwaren, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Kaffeegetränke

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	12

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 31.10.2013

PUNKTZAHL 12

ERGEBNIS gut

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Sultan Imbiß

13086 Berlin, Roelckestr. 111

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 02.09.2013

PUNKTZAHL 43

ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	6
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	10
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	43

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Konsum Kutte

10437 Berlin, Eberswalder Str. 23

BETRIEBSART Schankwirtschaft

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Eier Eiprodukte, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	16

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 04.06.2013

PUNKTZAHL 16

ERGEBNIS gut

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Eisladen

13086 Berlin, Langhansstr. 93

BETRIEBSART Cafes/Milchbar/Eisdiele ohne eigene Herstellung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Milcheis Haselnuß, Milcheis Mandel, Milcheis Nougat, Milcheis Pistaziengeschmack, Milcheis Stracciatella, Sahne geschlagen gezuckert u./o. m. anderen beigeg. LM, Schlagsahne, Speiseeis Speiseeishalberzeugnisse

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 03.06.2013

PUNKTZAHL 38

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	6
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	9
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	38

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 05.06.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Back König
13156 Berlin, Dietzgenstr. 125

BETRIEBSART Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 13.08.2013
PUNKTZAHL 10
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	10

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Wiechert
10405 Berlin, Greifswalder Str. 33 a

BETRIEBSART Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 21.11.2013
PUNKTZAHL 51
ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	9
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	8
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	10
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	51

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 25.11.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend þ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kaiser´s Tengelmann GmbH

10409 Berlin, Grellstr. 75

BETRIEBSART Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere ausgenommen 080000, Frischgemüse ausgenommen Rhabarber, Wurstwaren

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	25

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 13.08.2013

PUNKTZAHL 25

ERGEBNIS zufriedenstellend

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Tauro

10119 Berlin, Schönhauser Allee 176

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 18.11.2013

PUNKTZAHL 29

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	29

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 04.12.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Bäckerei
10437 Berlin, Raumerstr. 31

BETRIEBSART Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 29.04.2013
PUNKTZAHL 41
ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	6
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	41

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 13.05.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB La B Del M / La Bodeguita Del Medio
10437 Berlin, Lychener Str. 6

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	29

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 05.12.2013
PUNKTZAHL 29
ERGEBNIS zufriedenstellend

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kita EKT Simsalabim
13187 Berlin, Wilhelm-Kuhr-Str. 83

BETRIEBSART Essenausgabestelle

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 29.05.2013
PUNKTZAHL 1
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	1

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Fischhandel Jan Drum und Söhne
13187 Berlin, Pankower Wochenmarkt

BETRIEBSART Ambulanter Lebensmittelhandel einschl. Verkaufsfahrzeuge

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fische Fischzuschnitte, Fischerzeugnisse

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 31.07.2013
PUNKTZAHL 7
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	7

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Pegasus GmbH- Catering
13156 Berlin, Siegfriedstr. 14

BETRIEBSART Großküche Großkantine (>100 Essen täglich)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 19.09.2013
PUNKTZAHL 6
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	6

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Altmärker

10409 Berlin, Prenzlauer Allee 177

BETRIEBSART Metzgereifiliale Fleischereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt (BgLm), Fleisch warmblütiger Tiere auch tiefgefroren, Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere ausgenommen 080000, Milchprodukte ausgenommen 030000 u. 040000, Wurstwaren

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 10.12.2013

PUNKTZAHL 26

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	26

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB IL Buco Di Heidi/Feinkostladen
10119 Berlin, Schönhauser Allee 177 A

BETRIEBSART Fachgeschäft und (eigenständige) Verkaufsabteilung für Molkereiprodukte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Brote Kleingebäcke, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 24.10.2013
PUNKTZAHL 22
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	22

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Zur Gartenlaube

13089 Berlin, Prenzlauer Promenade 58

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 03.08.2013

PUNKTZAHL 54

ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	6
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	**2**
Reinigung und Desinfektion	8	8
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	10
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	54

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

☺	0 - 2	sehr gut
☺	3 - 20	gut
😐	21- 38	zufriedenstellend
☹	39 - 55	ausreichend
☹	56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 07.08.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Frucht-Oase
13187 Berlin, Breite Str. 20 (im Rathauscenter

BETRIEBSART Hersteller von Fruchtsaft und Nektar

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fruchtsäfte Fruchtnektare Fruchtsirupe Fruchtsäfte getrocknet

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 26.09.2013
PUNKTZAHL 1
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	1

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Hussel
13187 Berlin, Breite Str. 20

BETRIEBSART Süßwareneinzelhandel

BETROFFENE LEBENSMITTEL Süßwaren ausgenommen 440000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 27.05.2013
PUNKTZAHL 0
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	0

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Labyrinth

10435 Berlin, Oderberger Str. 16

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 25.06.2013

PUNKTZAHL 23

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	23

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 19.07.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT þ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kauf Dich glücklich / Möbelladen
10435 Berlin, Oderberger Str. 44

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 21.05.2013
PUNKTZAHL 46
ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	9
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	6
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	5
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	46

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 24.05.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend þ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Tabak Presse BVG-Service Hermesshop
13086 Berlin, Langhansstr. 117

BETRIEBSART Kiosk/Mini-Markt

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Schokoladen und Schokoladenwaren, Süßwaren ausgenommen 440000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 03.01.2014
PUNKTZAHL 12
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	12

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Sauna im alten Badehaus
13086 Berlin, Charlottenburger Str. 27/28

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Biere bierähnliche Getränke und Rohstoffe für die Bierherstellung, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 04.06.2013
PUNKTZAHL 4
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	4

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Seeblick
10405 Berlin, Rykestr. 14

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Biere bierähnliche Getränke und Rohstoffe für die Bierherstellung, Spirituosen spirituosenhaltige Getränke, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 21.10.2013
PUNKTZAHL 13
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	13

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kita Spatzentümpel am Hasenberg
10405 Berlin, Prenzlauer Berg 15/16

BETRIEBSART Küche in Schule und Kindereinrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 18.10.2013
PUNKTZAHL 13
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	**0**
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	13

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB SUSHI NUMBER ONE

10437 Berlin, Stargarder Str. 13

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Sushi, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 06.01.2014

PUNKTZAHL 38

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	9
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	38

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 15.01.2014

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB To Go - Eis Laden und Mini Pizza
10435 Berlin, Kollwitzstr. 66

BETRIEBSART Cafes/Milchbar/Eisdiele ohne eigene Herstellung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt (BgLm), Speiseeis Speiseeishalberzeugnisse

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 08.08.2013
PUNKTZAHL 17
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	17

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Pizza Nostra

10437 Berlin, Lychener Str. 2-4

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 10.05.2013

PUNKTZAHL 13

ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	13

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kiezkind

10437 Berlin, Helmholtzplatz 1

BETRIEBSART Cafes/Milchbar/Eisdiele ohne eigene Herstellung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Feine Backwaren, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Kaffee Kaffeersatzstoffe Kaffeezusätze

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	5
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	8

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 02.12.2013

PUNKTZAHL 8

ERGEBNIS gut

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM 13.09.2013
ERGEBNIS 57
PUNKTZAHL nicht ausreichend

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Feinbäckerei Kädtler
10407 Berlin, Danziger Str. 135

BETRIEBSART Konditorei

BETROFFENE LEBENSMITTEL Feine Backwaren

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 10.10.2013
PUNKTZAHL 2
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	2

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kaiser´s Verbrauchermarkt

10119 Berlin, Fehrbelliner Str. 12

BETRIEBSART Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Fleisch warmblütiger Tiere auch tiefgefroren, Frischgemüse ausgenommen Rhabarber, Frischobst einschließlich Rhabarber, Milchprodukte ausgenommen 030000 u. 040000, Wurstwaren

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	23

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 15.10.2013

PUNKTZAHL 23

ERGEBNIS zufriedenstellend

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Norma

13158 Berlin, Kopenhagener Str. 77/79

BETRIEBSART Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Frischgemüse ausgenommen Rhabarber, Frischobst einschließlich Rhabarber, Milchprodukte ausgenommen 030000 u. 040000, Wurstwaren

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 09.01.2014

PUNKTZAHL 0

ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	0

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Corner Kiosk

10405 Berlin, Greifswalder Str. 197

BETRIEBSART Kiosk/Mini-Markt

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Süßwaren ausgenommen 440000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 04.11.2013

PUNKTZAHL 7

ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	7

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Asia Box
10409 Berlin, Markt Greifswalder Str. 87-89

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 30.07.2013
PUNKTZAHL 40
ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	9
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	40

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Tabak Zeitschriften Getränke
10437 Berlin, Schönhauser Allee 135

BETRIEBSART Kiosk/Mini-Markt

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Kaffeegetränk, Schokoladen und Schokoladenwaren, Süßwaren ausgenommen 440000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 07.08.2013
PUNKTZAHL 28
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	5
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	28

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 29.08.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT þ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Häppies
10437 Berlin, Dunckerstr. 85

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 09.07.2013
PUNKTZAHL 23
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	23

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 13.08.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT þ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Gemüse Kebap Haus
10437 Berlin, Raumerstr. 6

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 30.07.2013
PUNKTZAHL 36
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	6
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	36

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 05.08.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB FIGEAC - Weine-Feinkost-Catering

13156 Berlin, Beuthstr. 41

BETRIEBSART Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Eier Eiprodukte, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Milchprodukte ausgenommen 030000 u. 040000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 22.08.2013

PUNKTZAHL 2

ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	2

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB OGS Nguyen
13125 Berlin, Hubertusdamm 65

BETRIEBSART Obst- und Gemüseeinzelhandel und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Frischobst einschließlich Rhabarber, Obstprodukte ausgenommen 310000 und 410000 einschl. Rhabarber

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 30.10.2013
PUNKTZAHL 17
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	17

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB RGW Altekrüger
10407 Berlin, Pasteur Markt

BETRIEBSART Ambulanter Lebensmittelhandel einschl. Verkaufsfahrzeuge

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fische küchenmässig vorbereitet auch tiefgefroren, Fischerzeugnisse

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 06.07.2013
PUNKTZAHL 0
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	0

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Backshop Herz
13158 Berlin, Hauptstr. 12

BETRIEBSART Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	7

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 15.10.2013
PUNKTZAHL 7
ERGEBNIS gut

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Leckerback
10437 Berlin, Pappelallee 57

BETRIEBSART Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Kaffeegetränke

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 06.01.2014
PUNKTZAHL 31
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	6
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	31

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB RGW Feinkost
10405 Berlin, Pasteur Markt

BETRIEBSART Ambulanter Lebensmittelhandel einschl. Verkaufsfahrzeuge

BETROFFENE LEBENSMITTEL Mayonnaisen emulgierte Soßen kalte Fertigsoßen Feinkostsalate

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 06.07.2013
PUNKTZAHL 0
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	0

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Bassy Cowboy Club
10119 Berlin, Schönhauser Allee 176 a

BETRIEBSART Schankwirtschaft

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 16.12.2013
PUNKTZAHL 17
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	17

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Essenausgabe Grundschule Am Teuteburger Platz
10435 Berlin, Danziger Str. 50

BETRIEBSART Küche in Schule und Kindereinrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 24.09.2013
PUNKTZAHL 2
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	2

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Obst & Gemüse Stand Globus Naturkost
13187 Berlin, Wochenmarkt 17

BETRIEBSART Marktstand

BETROFFENE LEBENSMITTEL Frischgemüse ausgenommen Rhabarber, Frischobst einschließlich Rhabarber

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 20.07.2013
PUNKTZAHL 0
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	0

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Eiscafé Fantasia Del Gelato
10439 Berlin, Schönhauser Allee 79

BETRIEBSART Hersteller von Speiseeis industriell

BETROFFENE LEBENSMITTEL Speiseeis Speiseeishalberzeugnisse

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 29.05.2013

PUNKTZAHL 5

ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	5

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Marconi

13158 Berlin, Hauptstr. 12

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	18

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 05.07.2013

PUNKTZAHL 18

ERGEBNIS gut

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB KITA-Schillerwiese
13156 Berlin, Waldemarstr. 36

BETRIEBSART Küche in Schule und Kindereinrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 22.08.2013
PUNKTZAHL 0
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	0

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Meininger Wurstwaren
13187 Berlin, Wochenmarkt

BETRIEBSART Ambulanter Lebensmittelhandel einschl. Verkaufsfahrzeuge

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fleisch warmblütiger Tiere auch tiefgefroren, Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere ausgenommen 080000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 31.07.2013
PUNKTZAHL 5
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	5

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB KITA
13156 Berlin, Tschaikowskistr. 12

BETRIEBSART Essenausgabestelle

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 13.09.2013
PUNKTZAHL 5
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	5

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Pegasus GmbH- Bäckerei
13156 Berlin, Siegfriedstr. 14

BETRIEBSART Bäckerei

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 19.09.2013
PUNKTZAHL 15
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	15

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Mc ASIA

13187 Berlin, Breite Str. 20 (Rathaus-Center/S

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Sushi, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 03.07.2013

PUNKTZAHL 23

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	6
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	23

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 17.07.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Gut Hesterberg Fleisch- und Wurstwaren
13187 Berlin, Breite Str. 20 Center

BETRIEBSART Metzgereifiliale Fleischereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere ausgenommen 080000, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 22.10.2013
PUNKTZAHL 46
ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	5
Reinigung und Desinfektion	8	8
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	13
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	3
Punktzahl	72	46

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 01.11.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kindertagesstätte - Lara
13156 Berlin, Hermann-Hesse-Str. 55

BETRIEBSART Küche in Schule und Kindereinrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 25.10.2013
PUNKTZAHL 0
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	0

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

- 0 - 2 sehr gut
- 3 - 20 gut
- 21- 38 zufriedenstellend
- 39 - 55 ausreichend
- 56 - 72 nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Second Bäck
10437 Berlin, Raumerstr. 38

BETRIEBSART Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 03.09.2013
PUNKTZAHL 10
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	10

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Bel Air
13125 Berlin, Hagenstr. 1a

BETRIEBSART Pension Hotel (garni)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 20.11.2013
PUNKTZAHL 20
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	20

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Zur Jägerklause
13129 Berlin, Triftstraße 27

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 28.08.2013
PUNKTZAHL 19
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	19

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Ganick Getränkehandel GmbH
10119 Berlin, Schönhauser Allee 178

BETRIEBSART Getränkeabholmarkt

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fruchtsäfte Fruchtnektare Fruchtsirupe Fruchtsäfte getrocknet, Spirituosen spirituosenhaltige Getränke, Weine und Traubenmoste

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 15.01.2014
PUNKTZAHL 15
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	15

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Käseverkaufswagen Santüns
10437 Berlin, Markt Helmholtzplatz

BETRIEBSART Ambulanter Lebensmittelhandel einschl. Verkaufsfahrzeuge

BETROFFENE LEBENSMITTEL Käse

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 04.05.2013
PUNKTZAHL 10
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	10

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB "Blaue Adria"
10407 Berlin, Cotheniusstr. 8

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 06.09.2013
PUNKTZAHL 15
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	15

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kita Löwenzahn
10435 Berlin, Knaackstr. 53

BETRIEBSART Küche in Schule und Kindereinrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 01.10.2013
PUNKTZAHL 2
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	2

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 09.10.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT þ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Asian-Stübchen

10435 Berlin, Kastanienallee 89

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 18.09.2013

PUNKTZAHL 20

ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	20

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Edeka Neukauf

10409 Berlin, Greifswalder Str. 90

BETRIEBSART Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere ausgenommen 080000, Frischobst einschließlich Rhabarber, Käse, Wurstwaren

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	22

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 08.01.2014

PUNKTZAHL 22

ERGEBNIS zufriedenstellend

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM 07.06.2013
ERGEBNIS 20
PUNKTZAHL gut

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB

10405 Berlin, Prenzlauer Allee 26

BETRIEBSART Kiosk/Mini-Markt

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Tabakerzeugnisse, Stoffe und Gegenstände zu deren Herstellung

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	7

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 25.11.2013

PUNKTZAHL 7

ERGEBNIS gut

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Sportsbar Metropol
10405 Berlin, Ella-Kay-Str. 34

BETRIEBSART Schankwirtschaft

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 07.01.2014
PUNKTZAHL 8
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	8

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Höher's Gaststube
10437 Berlin, Rhinower Str. 1

BETRIEBSART Schankwirtschaft

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 04.07.2013
PUNKTZAHL 23
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	23

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB HOA - vietnamesisches Restaurant
13158 Berlin, Hauptstr. 18

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 29.10.2013
PUNKTZAHL 42
ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	7
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	9
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	10
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	42

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Glory whole

10435 Berlin, Oderberger Str. 13

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 01.08.2013

PUNKTZAHL 0

ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	0

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Reisegewerbe Feinkost & Salate Wochenmarkt
10439 Berlin, Seelower Str.

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Mayonnaisen emulgierte Soßen kalte Fertigsoßen Feinkostsalate, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 13.07.2013
PUNKTZAHL 5
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	5

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB 3Gold Gourmet Coffeshop GmbH
10437 Berlin, Gleimstr. 17

BETRIEBSART Hersteller von Speiseeis Eisdiele

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Speiseeis Speiseeishalberzeugnisse

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 16.05.2013
PUNKTZAHL 36
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	6
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	36

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 03.07.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Eispatisserie Hokey-Pokey (Produktion)
10437 Berlin, Stargarder Str. 73

BETRIEBSART Hersteller von Speiseeis Eisdiele

BETROFFENE LEBENSMITTEL Speiseeis Speiseeishalberzeugnisse

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 22.07.2013
PUNKTZAHL 11
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	11

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Vietnam Village
10435 Berlin, Oderberger Str. 7

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 30.05.2013
PUNKTZAHL 48
ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	6
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	6
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	48

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 10.06.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend þ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Engelberg
10435 Berlin, Oderberger Str. 21

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 14.05.2013
PUNKTZAHL 44
ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	9
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	5
Temperatureinhaltung	8	6
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	44

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

☺	0 - 2	sehr gut
☺	3 - 20	gut
😐	21- 38	zufriedenstellend
☹	39 - 55	ausreichend
☹	56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 24.05.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB A.NAM
10437 Berlin, Gleimstr. 38

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Sushi, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 04.11.2013
PUNKTZAHL 61
ERGEBNIS nicht ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	6
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	8
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	5
Reinigung und Desinfektion	8	8
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	10
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	61

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 28.11.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend þ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Vinpearl

10437 Berlin, Raumerstr. 14

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Sushi, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	6
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	9
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	8
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	13
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	3
Punktzahl	72	56

NACHKONTROLLE

DATUM 14.08.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 12.08.2013

PUNKTZAHL 56

ERGEBNIS nicht ausreichend

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Aldi GmbH

13158 Berlin, Hauptstr. 119

BETRIEBSART Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Eier Eiprodukte, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Milchprodukte ausgenommen 030000 u. 040000, Obstprodukte ausgenommen 310000 und 410000 einschl. Rhabarber, Wurstwaren

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 14.01.2014

PUNKTZAHL 2

ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	2

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Lindengarten

13187 Berlin, Paracelsusstr. 9

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	0

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 24.09.2013

PUNKTZAHL 0

ERGEBNIS sehr gut

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Asia - Imbiß
13089 Berlin, Blankenburger Str. 1

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 09.08.2013
PUNKTZAHL 37
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	6
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	10
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	37

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 12.08.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB OGS Duong
13088 Berlin, Berliner Allee 46

BETRIEBSART Obst- und Gemüseeinzelhandel und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Frischobst einschließlich Rhabarber

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 21.10.2013
PUNKTZAHL 20
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	20

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Hotel Sedes

13089 Berlin, Prenzlauer Promenade 48

BETRIEBSART Pension Hotel (garni)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	17

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 11.06.2013

PUNKTZAHL 17

ERGEBNIS gut

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Bäckerei & Konditorei Wildschütz
13187 Berlin, Berliner Str. 27-28

BETRIEBSART Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 12.11.2013
PUNKTZAHL 7
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	7

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB KITA
13156 Berlin, Güllweg 5

BETRIEBSART Küche in Schule und Kindereinrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 13.09.2013
PUNKTZAHL 5
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	5

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB ASIA-Snack
13187 Berlin, Breite Str. 20

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 25.09.2013
PUNKTZAHL 19
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	19

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Hennig's Backstube
13187 Berlin, Damerowstr. 40

BETRIEBSART Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 24.09.2013
PUNKTZAHL 35
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	6
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	10
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	35

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Zwiebel-Töpfchen

13125 Berlin, Achillesstr. 62

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 12.11.2013

PUNKTZAHL 17

ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	17

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kindergärter NordOst
10439 Berlin, Schivelbeiner Str. 12

BETRIEBSART Küche in Schule und Kindereinrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 28.05.2013
PUNKTZAHL 1
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	1

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Haus Kaysersberg WG 1
13088 Berlin, Buschallee 89 B

BETRIEBSART Verpflegungsdienst Bringdienst

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 09.01.2014

PUNKTZAHL 6

ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	6

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Presseshop-Tabakwaren

13125 Berlin, Bruno-Apitz-Str. 14

BETRIEBSART Kiosk/Mini-Markt

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 19.08.2013

PUNKTZAHL 0

ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	0

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Pankgrafens "Kleine Residenz"
13125 Berlin, Pankgrafenstr. 3

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 20.11.2013
PUNKTZAHL 29
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	9
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	29

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Cereals Back-Shop
10437 Berlin, Senefelderstr. 29

BETRIEBSART Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 20.08.2013
PUNKTZAHL 47
ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	10
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	47

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 22.08.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Bred & Coffee

10119 Berlin, Schönhauser Allee 188 / Ecke Torstr. 1

BETRIEBSART Cafes/Milchbar/Eisdiele ohne eigene Herstellung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 08.11.2013

PUNKTZAHL 51

ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	9
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	6
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	8
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	10
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	51

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 13.11.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend þ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Das Pfeffer

10119 Berlin, Schönhauser Allee 176 Haus 13/14

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 01.11.2013

PUNKTZAHL 23

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	23

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Stephanus Bildung
10405 Berlin, Winsstr. 24

BETRIEBSART Essenausgabestelle

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 30.10.2013
PUNKTZAHL 3
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	3

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB zu mir oder zu dir
10437 Berlin, Lychener Str. 15

BETRIEBSART Schankwirtschaft

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 05.12.2013
PUNKTZAHL 44
ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	6
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	8
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	13
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	44

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

☺	0 - 2	sehr gut
☺	3 - 20	gut
😐	21- 38	zufriedenstellend
☹	39 - 55	ausreichend
☹	56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 19.12.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Wurst- und Fleischverkaufswagen Gerlach

10437 Berlin, Markt Helmholtzplatz

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Fleisch warmblütiger Tiere auch tiefgefroren, Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere ausgenommen 080000, Hackfleischerzeugnisse roh auch Brühwursthalbfabrikate/Fleischzubereitungen auch tiefgefroren, Wurstwaren

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	4

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 04.05.2013

PUNKTZAHL 4

ERGEBNIS gut

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Lotzes Schlemmerküche
10437 Berlin, Gleimstraße 16

BETRIEBSART Verpflegungsdienst Bringdienst

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 11.07.2013
PUNKTZAHL 34
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	9
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	8
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	34

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 08.08.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT þ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Gobento
10437 Berlin, Stubbenkammerstr. 5

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 14.11.2013
PUNKTZAHL 25
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	25

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 04.12.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Reisegewerbe Komet Softeis Wochenmarkt
10439 Berlin, Seelower Str.

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Speiseeis Speiseeishalberzeugnisse

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 13.07.2013

PUNKTZAHL 9

ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	9

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Reisegewerbe Quarkbällchen Wochenmarkt
10439 Berlin, Seelower Str.

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fettgebackenes aus Brandmasse, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 13.07.2013
PUNKTZAHL 21
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	21

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Zum Hausmacher Imbiß 1
10249 Berlin, Hermann-Blankenstein-Str. 38

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Speiseeis Speiseeishalberzeugnisse, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 17.09.2013
PUNKTZAHL 16
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	16

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Bärbel`s Bistro
13127 Berlin, Pasewalker Str. 13

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 22.10.2013
PUNKTZAHL 20
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	20

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Werstatt für Behinderte
13127 Berlin, Triftstr. 26

BETRIEBSART Großküche Großkantine (>100 Essen täglich)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 27.06.2013

PUNKTZAHL 7

ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	7

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Restaurant Asteria

10437 Berlin, Schönhauser Allee 143

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 11.10.2013

PUNKTZAHL 61

ERGEBNIS nicht ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	6
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	3
Temperatureinhaltung	8	8
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	5
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	10
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	3
Punktzahl	72	61

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 14.10.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend þ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Hallo Pizza
13158 Berlin, Kastanienallee 58a

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 19.07.2013
PUNKTZAHL 21
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	21

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Schrippenschuster Berlin
10437 Berlin, Raumerstr. 9

BETRIEBSART Cafes/Milchbar/Eisdiele ohne eigene Herstellung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren, Kaffeegetränke, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 17.10.2013
PUNKTZAHL 26
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	26

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Nazuna - Feinkostladen

10435 Berlin, Danziger Str. 65

BETRIEBSART Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Eier Eiprodukte, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 15.10.2013

PUNKTZAHL 5

ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	5

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Presseshop - Imbiß
13125 Berlin, Karower Chaussee 29

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 15.08.2013
PUNKTZAHL 6
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	6

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Lachs & Butt GmbH Verkaufswagen B-NW4516
13187 Berlin, Spezialitäten-& Frischemarkt Pankow

BETRIEBSART Ambulanter Lebensmittelhandel einschl. Verkaufsfahrzeuge

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fische Fischzuschnitte, Fischerzeugnisse

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 20.07.2013
PUNKTZAHL 26
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	26

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 25.07.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Netto Marken-Discount

13125 Berlin, Hubertusdamm 64

BETRIEBSART Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Eier Eiprodukte, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Milchprodukte ausgenommen 030000 u. 040000, Obstprodukte ausgenommen 310000 und 410000 einschl. Rhabarber, Wurstwaren

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	2

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 29.10.2013

PUNKTZAHL 2

ERGEBNIS sehr gut

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Betriebskantine
13127 Berlin, Rosenthaler Str. 29-36

BETRIEBSART Küche Kantine (<100 Essen täglich)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 13.06.2013
PUNKTZAHL 6
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	6

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB vego Foodworld
10437 Berlin, Lychener Str. 63

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 09.10.2013
PUNKTZAHL 56
ERGEBNIS nicht ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	7
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	**2**
Reinigung und Desinfektion	8	8
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	13
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	56

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 20.11.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Backstube Öztürk, Bulut
10437 Berlin, Gleimstr. 26

BETRIEBSART Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 04.07.2013
PUNKTZAHL 56
ERGEBNIS nicht ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	8
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	5
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	10
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	3
Punktzahl	72	56

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 05.07.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Filetstück

10435 Berlin, Schönhauser Allee 45

BETRIEBSART Metzgereifiliale Fleischereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fleisch warmblütiger Tiere auch tiefgefroren, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 01.07.2013

PUNKTZAHL 23

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	23

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Domicil-Seniorenpflegeheim /Wohnbereichsküche 2.Etage/WB 2
13187 Berlin, Pestalozzistr. 30-33

BETRIEBSART Essenausgabestelle

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 22.05.2013
PUNKTZAHL 1
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	1

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB OGS Ngo
10439 Berlin, Schönhauser Allee 89

BETRIEBSART Obst- und Gemüseeinzelhandel und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Käse, Milchprodukte ausgenommen 030000 u. 040000, Suppen Soßen ausgenommen 200000 und 520100

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 24.05.2013
PUNKTZAHL 44
ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	7
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	6
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	44

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Subway

10439 Berlin, Schönhauser Allee 79-80

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 18.06.2013

PUNKTZAHL 13

ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	13

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Eislabor
10437 Berlin, Raumerstr. 32

BETRIEBSART Hersteller von Speiseeis Eisdiele

BETROFFENE LEBENSMITTEL Speiseeis Speiseeishalberzeugnisse

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 23.07.2013

PUNKTZAHL 8

ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	8

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kita Villa Kunterbunt
10437 Berlin, Dunckerstr. 21

BETRIEBSART Küche in Schule und Kindereinrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 25.10.2013
PUNKTZAHL 12
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	12

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Queso Y Jamon Cocktails & Tapas in der Kulturbrauerei
10435 Berlin, Schönhauser Allee 36-39

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	27

NACHKONTROLLE

DATUM 16.09.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 09.09.2013
PUNKTZAHL 27
ERGEBNIS zufriedenstellend

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

☺	0 - 2	sehr gut
☺	3 - 20	gut
😐	21- 38	zufriedenstellend
☹	39 - 55	ausreichend
☹	56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB OGS und Spreewald Müller
10409 Berlin, Markt Greifswalder Str. 87-88

BETRIEBSART Ambulanter Lebensmittelhandel einschl. Verkaufsfahrzeuge

BETROFFENE LEBENSMITTEL Eier Eiprodukte, Frischobst einschließlich Rhabarber, Gemüseerzeugn. Gemüsezuber. ausgen. Rhabarber u. 200700 u. 201700

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 20.08.2013
PUNKTZAHL 0
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	0

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Bar 23

10437 Berlin, Lychener Str. 23

BETRIEBSART Schankwirtschaft

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 10.09.2013

PUNKTZAHL 45

ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	7
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	8
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	13
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	45

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 05.11.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT þ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Öffentliche Cafeteria im Vivantes Klinikum Prenzlauer Berg
10405 Berlin, Fröbelstr. 15

BETRIEBSART Essenausgabestelle

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 05.09.2013
PUNKTZAHL 17
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	17

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Cafe Bohne
10407 Berlin, Käthe-Niederkirchner-Str. 21

BETRIEBSART Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 07.06.2013
PUNKTZAHL 31
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	31

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 28.06.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Koffeintankstelle
10435 Berlin, Oderberger Str. 30

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Kaffee Kaffeersatzstoffe Kaffeezusätze, Tee teeähnliche Erzeugnisse

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 18.11.2013
PUNKTZAHL 18
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	18

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM 14.05.2013
ERGEBNIS 39
PUNKTZAHL ausreichend

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Imbiss
10407 Berlin, Storkower Str. 139

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 02.09.2013
PUNKTZAHL 37
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	37

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM 17.07.2013
ERGEBNIS 59
PUNKTZAHL nicht ausreichend

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Bio Company GmbH

10405 Berlin, Greifswalder Str. 212

BETRIEBSART Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Fleisch warmblütiger Tiere auch tiefgefroren, Frischobst einschließlich Rhabarber, Frischobst einschließlich Rhabarber, Milchprodukte ausgenommen 030000 u. 040000, Wurstwaren

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	26

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 11.11.2013

PUNKTZAHL 26

ERGEBNIS zufriedenstellend

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM 02.05.2013
ERGEBNIS 33
PUNKTZAHL zufriedenstellend

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kita Stadt & Waldkinder
10437 Berlin, Cantianstr. 23

BETRIEBSART Küche in Schule und Kindereinrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 27.11.2013
PUNKTZAHL 0
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	0

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Pizza Max
10405 Berlin, Winsstr. 1

BETRIEBSART Verpflegungsdienst Bringdienst

BETROFFENE LEBENSMITTEL Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 08.07.2013
PUNKTZAHL 47
ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	6
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	9
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	47

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 07.08.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend þ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Eisdiele Naschkatze
10437 Berlin, Raumerstr. 8

BETRIEBSART Hersteller von Speiseeis Eisdiele

BETROFFENE LEBENSMITTEL Speiseeis Speiseeishalberzeugnisse

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 22.07.2013
PUNKTZAHL 1
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	1

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB dm-drogerie markt GmbH + Co.KG
13187 Berlin, Garbatyplatz 2

BETRIEBSART Drogerie/Parfümerie

BETROFFENE LEBENSMITTEL Kosmetische Mittel und Stoffe zu deren Herstellung, Nahrungsergänzungsmittel Nährstoffkonzentrate und Ergänzungsnahrung, Säuglings- und Kleinkindernahrungen

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 22.07.2013
PUNKTZAHL 0
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	0

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Blaumilchkanal

10439 Berlin, Schivelbeiner Str. 23

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	13

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 12.11.2013

PUNKTZAHL 13

ERGEBNIS gut

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Herman

10119 Berlin, Schönhauser Allee 173

BETRIEBSART Schankwirtschaft

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 20.08.2013

PUNKTZAHL 25

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	8
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	25

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 22.08.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend þ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Escendo

10437 Berlin, Gleimstr. 21

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 18.11.2013

PUNKTZAHL 64

ERGEBNIS nicht ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	7
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	5
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	5
Reinigung und Desinfektion	8	8
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	13
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	64

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

☺	0 - 2	sehr gut
☺	3 - 20	gut
😐	21- 38	zufriedenstellend
☹	39 - 55	ausreichend
☹	56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 19.11.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Tagespflegestelle
13088 Berlin, Trierer Str. 11

BETRIEBSART Küche in Schule und Kindereinrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 29.05.2013
PUNKTZAHL 2
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	2

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

- 0 - 2 sehr gut
- 3 - 20 gut
- 21- 38 zufriedenstellend
- 39 - 55 ausreichend
- 56 - 72 nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB OGS
10437 Berlin, Schönhauser Allee 131

BETRIEBSART Obst- und Gemüseeinzelhandel und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Frischgemüse ausgenommen Rhabarber, Frischobst einschließlich Rhabarber

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 17.07.2013
PUNKTZAHL 41
ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	7
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	9
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	8
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	41

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Eispatisserie Hokey-Pokey (Verkauf)
10437 Berlin, Stargarder Str. 73

BETRIEBSART Cafes/Milchbar/Eisdiele ohne eigene Herstellung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Speiseeis Speiseeishalberzeugnisse

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 22.07.2013
PUNKTZAHL 9
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	5
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	9

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 26.07.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT þ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Caramello Ice & Coffee
10407 Berlin, Hufelandstr. 14

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Kaffee Kaffeersatzstoffe Kaffeezusätze, Speiseeis Speiseeishalberzeugnisse, Speiseeis Speiseeishalberzeugnisse

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 14.11.2013
PUNKTZAHL 5
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	5

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB RGW Käsestadl
10407 Berlin, Pasteur Markt

BETRIEBSART Ambulanter Lebensmittelhandel einschl. Verkaufsfahrzeuge

BETROFFENE LEBENSMITTEL Käse

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 06.07.2013
PUNKTZAHL 5
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	5

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Netto Marken-Discount

13129 Berlin, Bahnhofstr. 32

BETRIEBSART Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Eier Eiprodukte, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Milchprodukte ausgenommen 030000 u. 040000, Obstprodukte ausgenommen 310000 und 410000 einschl. Rhabarber, Wurstwaren

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	6

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 08.05.2013

PUNKTZAHL 6

ERGEBNIS gut

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Feinkost Back
10437 Berlin, Raumerstr. 3

BETRIEBSART Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 22.11.2013
PUNKTZAHL 15
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	15

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Oliva Mondo

10405 Berlin, Winsstr. 18 - 20

BETRIEBSART Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fischsortiment in Öl und eigenem Saft Konserve, Krusten- Schalen- Weichtiere sonstige Tiere u. Erzeugnisse daraus, Mayonnaisen emulgierte Soßen kalte Fertigsoßen Feinkostsalate, Olive auch gefüllt Konserve

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	27

NACHKONTROLLE

DATUM 12.07.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 09.07.2013

PUNKTZAHL 27

ERGEBNIS zufriedenstellend

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

☺	0 - 2	sehr gut
☺	3 - 20	gut
😐	21- 38	zufriedenstellend
☹	39 - 55	ausreichend
☹	56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Imbiß

10405 Berlin, Prenzlauer Allee 204

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Biere bierähnliche Getränke und Rohstoffe für die Bierherstellung, Spirituosen spirituosenhaltige Getränke, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 25.09.2013

PUNKTZAHL 19

ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	19

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Thürmann
13158 Berlin, Hauptstraße 25

BETRIEBSART Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 19.07.2013
PUNKTZAHL 2
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	2

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Naturkost - Zaubernuss
13125 Berlin, Walter-Friedrich-Str. 6

BETRIEBSART Reformhaus/Naturkostladen

BETROFFENE LEBENSMITTEL Getreideprodukte Backvormischungen Brotteige Massen und Teige für Backwaren, Maismehl

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 24.09.2013
PUNKTZAHL 2
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	2

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Blankenfelder Hofladen

13159 Berlin, Hauptstr. 29 b

BETRIEBSART Großhändler von Obst und Gemüse und -erzeugnissen

BETROFFENE LEBENSMITTEL Biere bierähnliche Getränke und Rohstoffe für die Bierherstellung, Obstprodukte ausgenommen 310000 und 410000 einschl. Rhabarber, Speiseeis Speiseeishalberzeugnisse

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 31.07.2013

PUNKTZAHL 32

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	3
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	32

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Bisquitte 1
10439 Berlin, Schönhauser Allee 115

BETRIEBSART Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 08.11.2013
PUNKTZAHL 12
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	12

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Backshop
13187 Berlin, Breite Str. 18-20

BETRIEBSART Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 01.08.2013
PUNKTZAHL 6
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	6

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Entweder Oder

10435 Berlin, Oderberger Str. 15

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 16.08.2013

PUNKTZAHL 17

ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	17

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kita Tatütata
10435 Berlin, Oderbergerstr. 27

BETRIEBSART Verpflegungsdienst Bringdienst

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 18.11.2013
PUNKTZAHL 17
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	17

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Der Havelbäcker
13125 Berlin, Achillesstr. 67

BETRIEBSART Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 12.11.2013
PUNKTZAHL 17
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	17

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Bistro Keko
10405 Berlin, Prenzlauer Allee li.Objekt 197

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Biere bierähnliche Getränke und Rohstoffe für die Bierherstellung, Spirituosen spirituosenhaltige Getränke, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 15.10.2013
PUNKTZAHL 43
ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	7
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	43

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Pankow-Bistro
13187 Berlin, U-Bahnhof Pankow/Florastr.

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 08.10.2013
PUNKTZAHL 3
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	3

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Zum Hausmacher Imbiß 2
10249 Berlin, Hermann-Blankenstein-Str. 38

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 17.09.2013
PUNKTZAHL 16
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	16

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Cafe Mint
13159 Berlin, Blankenfelder Chaussee 5

BETRIEBSART Cafes/Milchbar/Eisdiele ohne eigene Herstellung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Feine Backwaren, Kaffee Kaffeersatzstoffe Kaffeezusätze, Speiseeis Speiseeishalberzeugnisse

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 31.08.2013
PUNKTZAHL 6
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	6

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Lebensmittel & Getränke
10437 Berlin, Dunckerstr. 80

BETRIEBSART Kiosk/Mini-Markt

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 16.10.2013
PUNKTZAHL 19
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	19

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Endlos

10435 Berlin, Knaackstr. 43

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 16.05.2013

PUNKTZAHL 61

ERGEBNIS nicht ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	6
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	9
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	5
Reinigung und Desinfektion	8	8
Personalhygiene	11	11
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	13
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	3
Punktzahl	72	61

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 21.05.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend þ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kokopellis

10437 Berlin, Schönhauser Allee/Eberswalder Str. unterm U-Bhf

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Kokosnuß, Tee teeähnliche Erzeugnisse

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 01.07.2013

PUNKTZAHL 44

ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	9
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	44

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 08.07.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend þ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Blaue Ente

13159 Berlin, Schildower Str. 3

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 13.08.2013

PUNKTZAHL 52

ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	7
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	5
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	11
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	52

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 16.08.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend þ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Sunshine Catering - Essenausgabe Grundschule "Am Planetarium"
10405 Berlin, Ella-Kay-Str. 47

BETRIEBSART Essenausgabestelle

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 05.09.2013
PUNKTZAHL 16
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	16

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Tostina

10437 Berlin, Stargarder Str. 29

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Speiseeis Speiseeishalberzeugnisse, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	27

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 13.08.2013

PUNKTZAHL 27

ERGEBNIS zufriedenstellend

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Restaurant "Osmans Töchter"
10437 Berlin, Pappelallee 15

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 20.08.2013
PUNKTZAHL 18
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	18

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 10.09.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT þ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB KITA- MASAkids
13156 Berlin, Schillerstr. 22

BETRIEBSART Essenausgabestelle

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 22.08.2013
PUNKTZAHL 0
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	0

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

- 0 - 2 sehr gut
- 3 - 20 gut
- 21- 38 zufriedenstellend
- 39 - 55 ausreichend
- 56 - 72 nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Depot
10437 Berlin, Eberswalder Str. 20

BETRIEBSART Kiosk/Mini-Markt

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Eis

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 17.10.2013
PUNKTZAHL 16
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	16

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Spätkauf

10437 Berlin, Gleimstr. 29

BETRIEBSART Kiosk/Mini-Markt

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Süßwaren ausgenommen 440000

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	9
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	34

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 02.09.2013

PUNKTZAHL 34

ERGEBNIS zufriedenstellend

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Esra
10435 Berlin, Kastanienallee 89

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 03.07.2013
PUNKTZAHL 9
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	9

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Stargarder Burger
10437 Berlin, Stargarder Str. 75

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 16.05.2013
PUNKTZAHL 20
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	20

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 17.05.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT þ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Backhaus Krümel
10437 Berlin, Stargarder Str. 73

BETRIEBSART Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren, Kaffeegetränke

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 22.11.2013
PUNKTZAHL 26
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	26

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 06.12.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ☐ vollständig ☐ überwiegend ☐ teilweise ☐ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Eisklecks
10247 Berlin, Eldenaerstr. 58

BETRIEBSART Hersteller von Speiseeis Eisdiele

BETROFFENE LEBENSMITTEL Speiseeis Speiseeishalberzeugnisse

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 16.05.2013
PUNKTZAHL 9
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	9

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB HOT DOGS BURGER
10119 Berlin, Schönhauser Allee 173

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 24.10.2013
PUNKTZAHL 40
ERGEBNIS ausreichend

	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES		
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	9
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	40

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 08.11.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend þ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Netto Marken-Discount

10407 Berlin, Conrad-Blenkle-Str. 36

BETRIEBSART Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Eier Eiprodukte, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Milchprodukte ausgenommen 030000 u. 040000, Obstprodukte ausgenommen 310000 und 410000 einschl. Rhabarber, Wurstwaren

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	4

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 02.07.2013

PUNKTZAHL 4

ERGEBNIS gut

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Netto Marken-Discount

13156 Berlin, Hermann-Hesse-Str. 19

BETRIEBSART Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Eier Eiprodukte, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Milchprodukte ausgenommen 030000 u. 040000, Obstprodukte ausgenommen 310000 und 410000 einschl. Rhabarber, Wurstwaren

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	2

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 23.10.2013

PUNKTZAHL 2

ERGEBNIS sehr gut

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Netto Marken-Discount

13127 Berlin, Blankenburger Str. 145

BETRIEBSART Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Eier Eiprodukte, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Milchprodukte ausgenommen 030000 u. 040000, Obstprodukte ausgenommen 310000 und 410000 einschl. Rhabarber, Wurstwaren

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	2

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 14.08.2013

PUNKTZAHL 2

ERGEBNIS sehr gut

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Wohnbereich 4, Haus Ruth-Altenpflegeheim
13187 Berlin, Wilhelm-Kuhr-Str. 78

BETRIEBSART Essenausgabestelle

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 23.05.2013
PUNKTZAHL 0
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	0

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Wohnbereich 3/Haus Ruth-Altenpflegeheim
13187 Berlin, Wilhelm-Kuhr-Str. 78

BETRIEBSART Essenausgabestelle

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 16.05.2013
PUNKTZAHL 0
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	0

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB KITA Sternenschaukel
13158 Berlin, Edelweißstr. 27

BETRIEBSART Essenausgabestelle

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 15.07.2013
PUNKTZAHL 1
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	1

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Aldi GmbH

13187 Berlin, Hadlichstr. 19

BETRIEBSART Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere ausgenommen 080000, Obstprodukte ausgenommen 310000 und 410000 einschl. Rhabarber, Wurstwaren

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	10

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 25.11.2013

PUNKTZAHL 10

ERGEBNIS gut

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB KITA - Schwalbennest -
13159 Berlin, Hauptstr. 16

BETRIEBSART Küche in Schule und Kindereinrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 13.08.2013

PUNKTZAHL 1

ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	1

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Zakria
13125 Berlin, Achillesstr. 0

BETRIEBSART Ambulanter Lebensmittelhandel einschl. Verkaufsfahrzeuge

BETROFFENE LEBENSMITTEL Frischgemüse ausgenommen Rhabarber, Frischobst einschließlich Rhabarber

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 01.08.2013
PUNKTZAHL 0
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	0

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Girasol

10437 Berlin, Raumerstr. 30

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 20.08.2013

PUNKTZAHL 15

ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	15

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Teigwaren
10435 Berlin, Oderberger Str. 41

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 26.11.2013
PUNKTZAHL 23
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	23

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 19.12.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT þ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Al Hamra

10437 Berlin, Raumerstr. 16

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 30.07.2013

PUNKTZAHL 20

ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	20

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Yellow Pizza

13088 Berlin, Bizetstr. 129

BETRIEBSART Verpflegungsdienst Bringdienst

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fette Öle ausgenommen 040000, Fischerzeugnisse, Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere ausgenommen 080000, Käse, Olivenöl natives, Tomate vor- und zubereitet

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 22.10.2013

PUNKTZAHL 33

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	33

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

☺	0 - 2	sehr gut
☺	3 - 20	gut
😐	21- 38	zufriedenstellend
☹	39 - 55	ausreichend
☹	56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 31.10.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Ristorante San Marco

10405 Berlin, Greifswalder Str. 41

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Shrimps (Metapenaeus sp.), Thunfisch auch Stücke küchenmäss. vorber. auch tiefgefr., Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	30

NACHKONTROLLE

DATUM 21.11.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 05.11.2013

PUNKTZAHL 30

ERGEBNIS zufriedenstellend

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Zia Maria

10437 Berlin, Pappelallee 32 A

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 08.01.2014

PUNKTZAHL 8

ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	8

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kita "Prenzelberger Schwalbennest"
10405 Berlin, Diesterwegstr. 10

BETRIEBSART Küche in Schule und Kindereinrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 22.10.2013
PUNKTZAHL 3
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	3

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Fresh Chicken

10435 Berlin, Danziger Str. 70

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Fleisch warmblütiger Tiere auch tiefgefroren, Frischgemüse ausgenommen Rhabarber, Getreideprodukte Backvormischungen Brotteige Massen und Teige für Backwaren, Kartoffeln stärkereiche Pflanzenteile, Mayonnaisen emulgierte Soßen kalte Fertigsoßen Feinkostsalate

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 08.01.2014

PUNKTZAHL 25

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	6
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	25

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Cantine Sant'Ambroeus Vinothek
10407 Berlin, Hufelandstr. 17

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 15.11.2013
PUNKTZAHL 1
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	1

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB By Albert

13088 Berlin, Buschallee 24

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Spirituosen spirituosenhaltige Getränke

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 26.11.2013

PUNKTZAHL 32

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	32

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 06.12.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Pizza alla grande Berlino
10435 Berlin, Schönhauser Allee 156

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 09.07.2013
PUNKTZAHL 28
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	28

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Pura Vida Snack Bar GbR / Deck 5
10439 Berlin, Schönhauser Allee 80

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä., Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 06.06.2013
PUNKTZAHL 19
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	19

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Viet Sen Cafe Foodstore
10437 Berlin, Schönhauser Allee 140

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 01.07.2013
PUNKTZAHL 35
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	6
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	6
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	35

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 22.07.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Tagespflegestelle
10407 Berlin, Kniprodestr. 16a

BETRIEBSART Küche in Schule und Kindereinrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 30.07.2013
PUNKTZAHL 6
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	6

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Bahamas

10437 Berlin, Pappelallee 11

BETRIEBSART Schankwirtschaft

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 10.12.2013

PUNKTZAHL 17

ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	17

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB E-aktiv Markt
13088 Berlin, Berliner Allee 100

BETRIEBSART Metzgereifiliale Fleischereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Hackfleisch gemischt Rind/Schwein auch tiefgefroren, Hackfleisch Schwein auch tiefgefroren

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 25.11.2013
PUNKTZAHL 18
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	18

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Mikoto Sushi

10437 Berlin, Pappelallee 22

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Sushi, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 17.12.2013

PUNKTZAHL 35

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	35

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Pankow - Getränke- und Minimarkt

13187 Berlin, Florastr. 63

BETRIEBSART Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Käse, Spirituosen spirituosenhaltige Getränke, Spirituosen spirituosenhaltige Getränke, Wurstwaren

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	6

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 13.05.2013

PUNKTZAHL 6

ERGEBNIS gut

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Reisegewerbe Backwarenverkauf Wochenmarkt
10439 Berlin, Seelower Str.

BETRIEBSART Ambulanter Lebensmittelhandel einschl. Verkaufsfahrzeuge

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 13.07.2013
PUNKTZAHL 6
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	6

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Houdini

10437 Berlin, Lychener Str. 35

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 29.10.2013

PUNKTZAHL 64

ERGEBNIS nicht ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	7
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	8
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	8
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	13
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	3
Punktzahl	72	64

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 01.11.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Langhans-Grill
13086 Berlin, Langhansstr. 30

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Wurstwaren, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 09.12.2013
PUNKTZAHL 37
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	5
Temperatureinhaltung	8	8
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	37

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 16.12.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Backwaren Shop
10435 Berlin, Danziger Str. 68

BETRIEBSART Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 20.08.2013

PUNKTZAHL 28

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	6
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	28

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Netto Marken-Discount
13127 Berlin, Triftstr. 20

BETRIEBSART Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Eier Eiprodukte, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Milchprodukte ausgenommen 030000 u. 040000, Wurstwaren

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	12

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 10.10.2013
PUNKTZAHL 12
ERGEBNIS gut

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kita 'KnirpsenLand
13086 Berlin, Roelckestr. 60

BETRIEBSART Verpflegungsdienst Bringdienst

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 02.05.2013
PUNKTZAHL 0
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	0

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB St. Joseph-Krankenhaus Berlin, Station 4, Haus F
13088 Berlin, Gartenstr. 1 - 5

BETRIEBSART Essenausgabestelle

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 08.05.2013
PUNKTZAHL 7
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	7

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kita 'Kleine Riesen-Große Zwerge
13088 Berlin, Borodinstr. 11

BETRIEBSART Essenausgabestelle

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 23.10.2013
PUNKTZAHL 2
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	2

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Der Havelbäcker

13125 Berlin, Walter-Friedrich-Str.

BETRIEBSART Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 24.09.2013

PUNKTZAHL 5

ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	5

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Aydin - Döner Produktion GmbH

13086 Berlin, Roelckestr. 162

BETRIEBSART Fleischverarbeitungsbetrieb (>10% Fleischanteil)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Döner Kebab Hackspieß oder gleichartige Produkte gegart, Döner Kebab Hackspieß oder gleichartige Produkte roh auch tiefgefroren, Fleisch warmblütiger Tiere auch tiefgefroren, Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere ausgenommen 080000, Fleischteilstück Hähnchen/Huhn auch tiefgefroren, Fleischteilstücke Kalb auch tiefgefroren

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	32

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 14.01.2014

PUNKTZAHL 32

ERGEBNIS zufriedenstellend

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Steinecke's Backstuben
13187 Berlin, Breite Str. 20

BETRIEBSART Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Getreideprodukte Backvormischungen Brotteige Massen und Teige für Backwaren

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 19.09.2013
PUNKTZAHL 11
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	11

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB NETTO GmbH

13127 Berlin, Rosenthaler Weg 86

BETRIEBSART Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Frischobst einschließlich Rhabarber, Käse, Wurstwaren

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 10.10.2013

PUNKTZAHL 2

ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	2

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Männerhort

13127 Berlin, Rosenthaler Weg 45

BETRIEBSART Schankwirtschaft

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 18.06.2013

PUNKTZAHL 16

ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	16

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Fischverkaufswagen

10409 Berlin, Markt Greifswalder Str. 87-88

BETRIEBSART Ambulanter Lebensmittelhandel einschl. Verkaufsfahrzeuge

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Fischerzeugnisse

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 30.07.2013

PUNKTZAHL 20

ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	20

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Das märchenhafte Ribhouse
13125 Berlin, Alt-Karow 35

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 11.12.2013
PUNKTZAHL 47
ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	9
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	8
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	10
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	47

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kita Zilli Billi Willi
13088 Berlin, Herbert-Baum-Str. 34

BETRIEBSART Essenausgabestelle

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 23.10.2013
PUNKTZAHL 14
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	14

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

- 0 - 2 sehr gut
- 3 - 20 gut
- 21- 38 zufriedenstellend
- 39 - 55 ausreichend
- 56 - 72 nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB KITA

13156 Berlin, Boris-Pasternak-Weg 16 - 20

BETRIEBSART Küche in Schule und Kindereinrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 13.09.2013

PUNKTZAHL 0

ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	0

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Brillat-Savarin-Schule -Mensa-
13088 Berlin, Buschallee 23a

BETRIEBSART Großküche Großkantine (>100 Essen täglich)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 12.06.2013
PUNKTZAHL 10
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	10

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Karthago

13088 Berlin, Bizetstraße 127

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Krusten- Schalen- Weichtiere sonstige Tiere u. Erzeugnisse daraus, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	**2**
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	26

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 31.10.2013

PUNKTZAHL 26

ERGEBNIS zufriedenstellend

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Nordring
10437 Berlin, Stargarder Str. 78

BETRIEBSART Schankwirtschaft

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 10.12.2013
PUNKTZAHL 16
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	16

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Wild & Geflügel - Verkaufswagen Otto
10437 Berlin, Markt Helmholtzplatz

BETRIEBSART Ambulanter Lebensmittelhandel einschl. Verkaufsfahrzeuge

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fleisch warmblütiger Tiere auch tiefgefroren

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 04.05.2013
PUNKTZAHL 12
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	12

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Gina M. Café-Restauration-Bar
10437 Berlin, Greifenhagener Str. 17

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 13.11.2013
PUNKTZAHL 14
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	14

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB CaFeeSahne

13088 Berlin, Berliner Allee 23

BETRIEBSART Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 16.12.2013

PUNKTZAHL 29

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	29

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Konditorei
10405 Berlin, Rykestr. 16

BETRIEBSART Konditorei

BETROFFENE LEBENSMITTEL Feine Backwaren aus Teigen und Massen

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 19.09.2013
PUNKTZAHL 57
ERGEBNIS nicht ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	7
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	3
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	5
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	11
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	13
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	57

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB RGW Gemüsebaubetrieb Kuprat
10405 Berlin, Pasteurmarkt

BETRIEBSART Marktstand

BETROFFENE LEBENSMITTEL Frischgemüse ausgenommen Rhabarber, Frischobst einschließlich Rhabarber

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 06.07.2013
PUNKTZAHL 0
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	0

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Ceyhan, Nihat
13187 Berlin, Wochenmarkt Pankow/Breite Str.

BETRIEBSART Ambulanter Lebensmittelhandel einschl. Verkaufsfahrzeuge

BETROFFENE LEBENSMITTEL Mayonnaisen emulgierte Soßen kalte Fertigsoßen Feinkostsalate

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 31.07.2013
PUNKTZAHL 0
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	0

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Euro-Asia-Imbiß
13089 Berlin, Romain-Rolland-Str. 13 (vor Kaufland)

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 04.07.2013
PUNKTZAHL 49
ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	6
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	8
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	10
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	49

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 05.07.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Das Spielzimmer
10437 Berlin, Schliemannstr. 37

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 03.06.2013
PUNKTZAHL 44
ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	9
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	3
Temperatureinhaltung	8	6
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	10
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	44

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 07.06.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Tagespflegestelle
13088 Berlin, Hansastr. 102

BETRIEBSART Küche in Schule und Kindereinrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 29.05.2013
PUNKTZAHL 2
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	2

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

- 0 - 2 sehr gut
- 3 - 20 gut
- 21- 38 zufriedenstellend
- 39 - 55 ausreichend
- 56 - 72 nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Wins Kiosk Lotto
10405 Berlin, Winsstr. 14

BETRIEBSART Kiosk/Mini-Markt

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 28.06.2013
PUNKTZAHL 24
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	24

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 08.07.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Lebensmittel & Obst & Gemüse
10407 Berlin, Käthe-Niederkirchner-Str. 11

BETRIEBSART Obst- und Gemüseeinzelhandel und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Frischgemüse ausgenommen Rhabarber, Frischobst einschließlich Rhabarber

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 16.10.2013
PUNKTZAHL 8
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	8

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Flying Cake
13086 Berlin, Roelckestr. 7

BETRIEBSART Konditorei

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 06.06.2013
PUNKTZAHL 36
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	9
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	36

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 19.06.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT þ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Ristorante Rosario

13089 Berlin, Romain-Rolland-Str. 66 - 68

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 10.07.2013

PUNKTZAHL 42

ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	6
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	9
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	8
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	42

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 16.07.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend þ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Xuan Vietnam-Thai-Sushi
10405 Berlin, Winsstr. 18-20

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Sushi, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 09.07.2013
PUNKTZAHL 50
ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	6
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	5
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	50

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 19.07.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Lebensmitteleinzelhandel

10437 Berlin, Kopenhagener Str. 66

BETRIEBSART Obst- und Gemüseeinzelhandel und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	13

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 11.11.2013

PUNKTZAHL 13

ERGEBNIS gut

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB The Bird
10437 Berlin, Am Falkplatz 5

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Hackfleisch Rind auch tiefgefroren, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 24.09.2013
PUNKTZAHL 15
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	15

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Schule am Senefelder Platz
10435 Berlin, Schönhauser Allee 165

BETRIEBSART Essenausgabestelle

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 06.08.2013

PUNKTZAHL 8

ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	8

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Sunshine Catering Service GmbH
13089 Berlin, Prenzlauer Promenade 28

BETRIEBSART Großküche Großkantine (>100 Essen täglich)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 11.06.2013
PUNKTZAHL 16
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	16

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 20.06.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend þ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB MAGO / Kemp-Koh GmbH
13089 Berlin, Romain-Rolland-Str. 19 - 35

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Hackfleischerzeugnisse roh auch Brühwursthalbfabrikate/Fleischzubereitungen auch tiefgefroren, Wurstwaren

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 04.07.2013
PUNKTZAHL 22
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	22

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 09.08.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB MAGO / Kemp-Koh Süd GmbH & Co. KG
10407 Berlin, Storkower Str. 139

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere ausgenommen 080000, Wurstwaren

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 28.08.2013
PUNKTZAHL 31
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	31

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB enten und katzen

10405 Berlin, Winsstr. 58

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 09.07.2013

PUNKTZAHL 7

ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	7

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kaiser´s Tengelmann
13127 Berlin, Rosenthaler Weg 74

BETRIEBSART Metzgereifiliale Fleischereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Fische Fischzuschnitte, Fleisch warmblütiger Tiere auch tiefgefroren, Frischobst einschließlich Rhabarber, Wurstwaren

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 10.06.2013
PUNKTZAHL 17
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	17

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB KAFFE

10405 Berlin, Immanuelkirchstr. 6

BETRIEBSART Cafes/Milchbar/Eisdiele ohne eigene Herstellung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Kaffee Kaffeersatzstoffe Kaffeezusätze, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä., Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	26

NACHKONTROLLE

DATUM 27.06.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 16.05.2013

PUNKTZAHL 26

ERGEBNIS zufriedenstellend

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Osswald

10437 Berlin, Göhrener Str. 5

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 28.08.2013

PUNKTZAHL 57

ERGEBNIS nicht ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	6
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	3
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	8
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	13
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	57

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 04.09.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT þ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Minishop

10409 Berlin, Sodtkestr. 39

BETRIEBSART Kiosk/Mini-Markt

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 29.08.2013

PUNKTZAHL 23

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	23

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Back&Snack
13159 Berlin, Birnbaumring 92

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 13.08.2013
PUNKTZAHL 18
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	18

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB RGW OGS Usainov
10405 Berlin, Fröbelstr. 17

BETRIEBSART Marktstand

BETROFFENE LEBENSMITTEL Frischgemüse ausgenommen Rhabarber, Frischobst einschließlich Rhabarber

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 06.08.2013
PUNKTZAHL 0
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	0

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Lotto und Einzelhandel

10407 Berlin, Storkower Str. 139

BETRIEBSART Kiosk/Mini-Markt

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Süßwaren ausgenommen 440000

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	0

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 26.07.2013

PUNKTZAHL 0

ERGEBNIS sehr gut

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Dolce Bambini
13088 Berlin, Lindenallee 55

BETRIEBSART Cafes/Milchbar/Eisdiele ohne eigene Herstellung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Speiseeis Speiseeishalberzeugnisse

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 06.06.2013

PUNKTZAHL 41

ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	6
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	9
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	10
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	41

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 19.06.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Nah & Gut

10437 Berlin, Gleimstr. 19

BETRIEBSART Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Eier Eiprodukte, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Milchprodukte ausgenommen 030000 u. 040000, Obstprodukte ausgenommen 310000 und 410000 einschl. Rhabarber, Wurstwaren

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	2

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 29.10.2013

PUNKTZAHL 2

ERGEBNIS sehr gut

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Aldi GmbH

13127 Berlin, Hauptstr. 38-39

BETRIEBSART Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Eier Eiprodukte, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Fischerzeugnisse, Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere ausgenommen 080000, Milchprodukte ausgenommen 030000 u. 040000

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	0

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 24.10.2013

PUNKTZAHL 0

ERGEBNIS sehr gut

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Flax

10405 Berlin, Chodowieckistr. 41

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Biere bierähnliche Getränke und Rohstoffe für die Bierherstellung, Spirituosen spirituosenhaltige Getränke, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 14.11.2013

PUNKTZAHL 35

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	5
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	11
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	35

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 03.12.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kaiser's Kaffeegeschäft AG Berlin

13187 Berlin, Hadlichstr. 19/EKZ Forum Pankow

BETRIEBSART Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Feine Backwaren, Fleisch warmblütiger Tiere auch tiefgefroren, Käse, Krusten- Schalen- Weichtiere sonstige Tiere u. Erzeugnisse daraus

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	10
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	19

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 30.09.2013

PUNKTZAHL 19

ERGEBNIS gut

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Bäckerei Gabriel
13187 Berlin, Florastr. 34

BETRIEBSART Konditorei

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 04.09.2013
PUNKTZAHL 16
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	16

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Griechische Spezialitäten
13187 Berlin, Markt Breite Str.

BETRIEBSART Ambulanter Lebensmittelhandel einschl. Verkaufsfahrzeuge

BETROFFENE LEBENSMITTEL Mayonnaisen emulgierte Soßen kalte Fertigsoßen Feinkostsalate, Olive

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 26.07.2013
PUNKTZAHL 25
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	25

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Hüftengold
10435 Berlin, Oderbergerstr. 27

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 13.08.2013
PUNKTZAHL 32
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	32

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 16.08.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Shanghai Asia- Imbiß

10435 Berlin, Schönhauser Allee 21 li. Objekt

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 12.09.2013

PUNKTZAHL 19

ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	19

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB NORMA

13125 Berlin, Bruno-Apitz-Str.

BETRIEBSART Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Eier Eiprodukte, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere ausgenommen 080000, Milchprodukte ausgenommen 030000 u. 040000, Obstprodukte ausgenommen 310000 und 410000 einschl. Rhabarber, Wurstwaren

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	3
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	23

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 01.08.2013

PUNKTZAHL 23

ERGEBNIS zufriedenstellend

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Haus Kaysersberg WG 4
13088 Berlin, Buschallee 89 B

BETRIEBSART Verpflegungsdienst Bringdienst

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 09.01.2014
PUNKTZAHL 6
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	6

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB La Bandida

13086 Berlin, Langhansstr. 144

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	25

NACHKONTROLLE

DATUM 05.11.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend þ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 22.10.2013

PUNKTZAHL 25

ERGEBNIS zufriedenstellend

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Eselsbrücke
10439 Berlin, Greifenhagener Str. 18

BETRIEBSART Schankwirtschaft

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 10.12.2013
PUNKTZAHL 18
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	18

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

☺	0 - 2	sehr gut
☺	3 - 20	gut
😐	21- 38	zufriedenstellend
☹	39 - 55	ausreichend
☹	56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 17.12.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Aldi GmbH

13129 Berlin, Treseburger Str. 26

BETRIEBSART Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Eier Eiprodukte, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Milchprodukte ausgenommen 030000 u. 040000, Obstprodukte ausgenommen 310000 und 410000 einschl. Rhabarber, Wurstwaren

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 12.08.2013

PUNKTZAHL 3

ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	3

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB XION

10437 Berlin, Stargarder Str. 71/Pappelallee 56

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 08.08.2013

PUNKTZAHL 24

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	24

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Zeitungen, Tabakwaren, Imbiß
10437 Berlin, Senefelder Str. 32

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 20.08.2013
PUNKTZAHL 52
ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	6
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	8
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	13
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	52

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

☺	0 - 2	sehr gut
☺	3 - 20	gut
😐	21- 38	zufriedenstellend
☹	39 - 55	ausreichend
☹	56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 23.08.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Cenacolo

10435 Berlin, Sredzkistr. 23/ Hagenauer Str.18

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Biere bierähnliche Getränke und Rohstoffe für die Bierherstellung, Spirituosen spirituosenhaltige Getränke, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 22.10.2013

PUNKTZAHL 32

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	7
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	32

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kita
10405 Berlin, Belforter Str. 11-13

BETRIEBSART Küche in Schule und Kindereinrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 01.10.2013
PUNKTZAHL 2
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	2

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 09.10.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT þ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Vineria del Este

10405 Berlin, Heinrich-Roller-Str. 9

BETRIEBSART Wein- und Spirituoseneinzelhandel

BETROFFENE LEBENSMITTEL Mayonnaisen emulgierte Soßen kalte Fertigsoßen Feinkostsalate, Spirituosen spirituosenhaltige Getränke

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 23.07.2013

PUNKTZAHL 35

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	9
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	35

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Antaris Pizzeria

10407 Berlin, Danziger Str. 130

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 08.07.2013

PUNKTZAHL 33

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	6
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	6
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	33

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 18.07.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kaiser`s Berlin GmbH

10407 Berlin, John-Schehr-Str. 20-24

BETRIEBSART Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere ausgenommen 080000, Frischobst einschließlich Rhabarber, Käse, Milchprodukte ausgenommen 030000 u. 040000, Wurstwaren

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	22

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 02.09.2013

PUNKTZAHL 22

ERGEBNIS zufriedenstellend

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kulturcafé Sartre
13088 Berlin, Neumagener Str. 31

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Spirituosen spirituosenhaltige Getränke

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 28.10.2013
PUNKTZAHL 65
ERGEBNIS nicht ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	7
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	5
Temperatureinhaltung	8	8
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	8
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	13
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	65

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 05.11.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT þ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Oil & Vinegar Shop
10439 Berlin, Schönhauser Allee 79-80

BETRIEBSART Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fette Öle ausgenommen 040000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 10.07.2013
PUNKTZAHL 33
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	33

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Imbiß - Döner
13125 Berlin, Hubertusdamm 1

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 23.08.2013
PUNKTZAHL 31
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	31

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Mauermarkt

10437 Berlin, Gleimstr. 11

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 09.08.2013

PUNKTZAHL 62

ERGEBNIS nicht ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	6
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	5
Temperatureinhaltung	8	8
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	5
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	10
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	62

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 03.09.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend þ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB KITA Rehkids
13156 Berlin, Siegfriedstr. 11c

BETRIEBSART Essenausgabestelle

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 19.09.2013
PUNKTZAHL 8
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	8

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Pizzeria

10407 Berlin, Bötzowstr. 30

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 05.12.2013

PUNKTZAHL 1

ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	1

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Bio Company GmbH

10405 Berlin, Prenzlauer Allee 180

BETRIEBSART Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Fleisch warmblütiger Tiere auch tiefgefroren, Frischobst einschließlich Rhabarber, Milchprodukte ausgenommen 030000 u. 040000, Wurstwaren

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	23

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 10.10.2013

PUNKTZAHL 23

ERGEBNIS zufriedenstellend

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Der Fischladen

10437 Berlin, Schönhauser Allee 128

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Fische Fischzuschnitte, Fischerzeugnisse, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä., Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	6
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	9
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	8
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	8
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	52

NACHKONTROLLE

DATUM 24.07.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend þ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 19.07.2013

PUNKTZAHL 52

ERGEBNIS ausreichend

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

☺	0 - 2	sehr gut
☺	3 - 20	gut
😐	21- 38	zufriedenstellend
☹	39 - 55	ausreichend
☹	56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Dirty Harry´s
10439 Berlin, Schivelbeiner Str. 43

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 25.09.2013
PUNKTZAHL 39
ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	8
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	39

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Bakerman

10405 Berlin, Greifswalder Str. 198

BETRIEBSART Cafes/Milchbar/Eisdiele ohne eigene Herstellung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 07.05.2013

PUNKTZAHL 12

ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	12

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Max-eventcatering
13088 Berlin, Wegenerstr. 1

BETRIEBSART Partyservice

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 21.10.2013
PUNKTZAHL 16
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	16

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB KiTa "Paul u. Paula"
13156 Berlin, Grabbeallee 44

BETRIEBSART Essenausgabestelle

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 13.09.2013
PUNKTZAHL 7
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	7

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Lava Bar
13088 Berlin, Gartenstr. 13

BETRIEBSART Schankwirtschaft

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 25.06.2013
PUNKTZAHL 39
ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	9
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	39

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

☺	0 - 2	sehr gut
☺	3 - 20	gut
😐	21- 38	zufriedenstellend
☹	39 - 55	ausreichend
☹	56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 15.07.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Bumerang
10437 Berlin, Stubbenkammerstr. 6

BETRIEBSART Schankwirtschaft

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 14.11.2013
PUNKTZAHL 41
ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	5
Reinigung und Desinfektion	8	8
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	10
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	41

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 19.11.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend þ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Domicil-Seniorenpflegeheim/Wohnbereichsküche 1.Etage/WB1
13187 Berlin, Pestalozzistr. 30-33

BETRIEBSART Essenausgabestelle

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 22.05.2013
PUNKTZAHL 1
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	1

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Rückert Wild-Geflügel
13187 Berlin, Wochenmarkt Pankow/ Breite Str.

BETRIEBSART Ambulanter Lebensmittelhandel einschl. Verkaufsfahrzeuge

BETROFFENE LEBENSMITTEL Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt (BgLm), Eier Eiprodukte, Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere ausgenommen 080000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 26.07.2013
PUNKTZAHL 19
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	19

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Asia-Euro-Bistro

13127 Berlin, Pasewalker Str. 68

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 13.06.2013

PUNKTZAHL 23

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	23

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Bogus

10435 Berlin, Oderberger Str. 61

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 13.11.2013

PUNKTZAHL 53

ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	5
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	5
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	13
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	53

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

☺	0 - 2	sehr gut
☺	3 - 20	gut
😐	21- 38	zufriedenstellend
☹	39 - 55	ausreichend
☹	56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 19.11.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Frida Kahlo PULQUERIA MEXICANA

10437 Berlin, Lychener Str. 37

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 29.10.2013

PUNKTZAHL 25

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	25

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Rheumaklinik, Haus 201, EG
13125 Berlin, Karower Str. 11

BETRIEBSART Küche Kantine (<100 Essen täglich)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 11.09.2013
PUNKTZAHL 1
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	1

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Tourlon

10439 Berlin, Malmöerstr. 13 / Paul-Robesonstr

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 11.07.2013

PUNKTZAHL 34

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	9
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	5
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	34

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kietz-Shop
13088 Berlin, Mahlerstr. 24

BETRIEBSART Kiosk/Mini-Markt

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	15

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 18.07.2013
PUNKTZAHL 15
ERGEBNIS gut

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kita
13088 Berlin, Lindenallee 48

BETRIEBSART Küche in Schule und Kindereinrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 19.08.2013
PUNKTZAHL 10
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	10

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Schoenhouse Apartments
10119 Berlin, Schönhauser Allee 185

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 09.07.2013
PUNKTZAHL 39
ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	9
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	6
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	10
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	39

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 16.07.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Salotta

10405 Berlin, Wörther Str. 25

BETRIEBSART Cafes/Milchbar/Eisdiele ohne eigene Herstellung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Feine Backwaren

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 07.05.2013

PUNKTZAHL 36

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	6
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	36

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Food of Life
10437 Berlin, Schönhauser Allee 74

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 17.12.2013
PUNKTZAHL 33
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	9
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	33

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 20.12.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Pattaya for friends
10437 Berlin, Gleimstr. 16

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 21.10.2013
PUNKTZAHL 20
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	20

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Der Havelbäcker

13089 Berlin, Prenzlauer Promenade 43

BETRIEBSART Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 16.08.2013

PUNKTZAHL 26

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	6
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	26

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Jalla Jalla

10437 Berlin, Kopenhagener Str. 4

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 11.06.2013

PUNKTZAHL 29

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	29

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Falafel King
10437 Berlin, Schönhauser Allee/unterm U-Bhf. S.A. Südtreppe

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 28.05.2013
PUNKTZAHL 38
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	5
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	5
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	38

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 28.06.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend þ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB dm-drogerie markt GmbH + Co.KG
13125 Berlin, Hubertusdamm 53 - 59

BETRIEBSART Drogerie/Parfümerie

BETROFFENE LEBENSMITTEL Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt (BgLm), Nahrungsergänzungsmittel Nährstoffkonzentrate und Ergänzungsnahrung, Säuglingsanfangsnahrungen, Süßwaren ausgenommen 440000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 24.07.2013
PUNKTZAHL 0
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	0

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Café Tiriki mit Textilverkauf
13187 Berlin, Florastr. 96-96A

BETRIEBSART Cafes/Milchbar/Eisdiele ohne eigene Herstellung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Belegtes Brötchen, Feine Backwaren, Sandwich

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 18.07.2013
PUNKTZAHL 5
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	5

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Falafel Aladdin
10437 Berlin, Stargarder Str. 50

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 17.05.2013
PUNKTZAHL 46
ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	6
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	**2**
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	46

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

☺	0 - 2	sehr gut
☺	3 - 20	gut
😐	21- 38	zufriedenstellend
☹	39 - 55	ausreichend
☹	56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 22.05.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Ciao Amigo
13187 Berlin, Florastr. 32

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Pizza Baguette auch tiefgefroren, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 19.06.2013
PUNKTZAHL 59
ERGEBNIS nicht ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	7
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	3
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	5
Reinigung und Desinfektion	8	8
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	10
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	59

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 09.07.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB links vom Fischladen

10437 Berlin, Schönhauser Allee 129

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Speiseeis Speiseeishalberzeugnisse, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 24.07.2013

PUNKTZAHL 11

ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	11

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Tagespflegestelle
10409 Berlin, Thomas-Mann-Str. 27

BETRIEBSART Küche in Schule und Kindereinrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 05.08.2013
PUNKTZAHL 2
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	2

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB White Roll
10435 Berlin, Oderberger Str. 51/52

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 01.08.2013
PUNKTZAHL 39
ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	6
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	10
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	39

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 02.08.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB KL Gewürze & Zusatzstoffe
13088 Berlin, Piesporter Str. 30 - 34

BETRIEBSART Gewürzmühle Hersteller von Gewürzzubereitungen und würzenden Lebensmitteln

BETROFFENE LEBENSMITTEL Gewürzmischungen

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 15.07.2013
PUNKTZAHL 30
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	30

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB bleib' Café-Bistro-Shop
13187 Berlin, Damerowstr. 6-7

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 09.07.2013
PUNKTZAHL 2
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	2

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB 1900

10435 Berlin, Husemannstr. 1

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Biere bierähnliche Getränke und Rohstoffe für die Bierherstellung, Spirituosen spirituosenhaltige Getränke, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 20.11.2013

PUNKTZAHL 25

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	7
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	25

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Reisegewerbe UFA-Bäckerei Wochenmarkt
10439 Berlin, Seelower Str.

BETRIEBSART Ambulanter Lebensmittelhandel einschl. Verkaufsfahrzeuge

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 13.07.2013
PUNKTZAHL 4
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	4

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Eden*****

13187 Berlin, Breite Str. 43

BETRIEBSART Cafes/Milchbar/Eisdiele ohne eigene Herstellung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Spirituosen spirituosenhaltige Getränke, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	15

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 07.05.2013

PUNKTZAHL 15

ERGEBNIS gut

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Frisch gepresster Orangensaft Bozkurt
10437 Berlin, Markt Helmholtzplatz

BETRIEBSART Marktstand

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fruchtsäfte Fruchtnektare Fruchtsirupe Fruchtsäfte getrocknet

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 04.05.2013
PUNKTZAHL 56
ERGEBNIS nicht ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	7
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	3
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	5
Reinigung und Desinfektion	8	8
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	13
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	56

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Netto Marken-Discount

13125 Berlin, Bucher Chaussee 6

BETRIEBSART Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Eier Eiprodukte, Frischgemüse ausgenommen Rhabarber, Milchprodukte ausgenommen 030000 u. 040000, Obstprodukte ausgenommen 310000 und 410000 einschl. Rhabarber

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	16

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 08.08.2013

PUNKTZAHL 16

ERGEBNIS gut

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Absinth
10437 Berlin, Dunckerstr. 24

BETRIEBSART Schankwirtschaft

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 14.11.2013
PUNKTZAHL 44
ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	7
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	8
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	13
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	44

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

☺	0 - 2	sehr gut
☺	3 - 20	gut
😐	21- 38	zufriedenstellend
☹	39 - 55	ausreichend
☹	56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 04.12.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Waldkindergarten
10437 Berlin, Gaudystr. 10

BETRIEBSART Essenausgabestelle

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 27.11.2013
PUNKTZAHL 20
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	20

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Der Bäcker Feihl Berlin GmbH
13089 Berlin, Romain-Rolland-Str. 13

BETRIEBSART Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 10.07.2013
PUNKTZAHL 8
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	8

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Bistro 2001

13189 Berlin, Berliner Str. 93

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	13

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 08.05.2013

PUNKTZAHL 13

ERGEBNIS gut

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Nordsee

10439 Berlin, Schönhauser Allee 79/80

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 17.06.2013

PUNKTZAHL 1

ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	1

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Aldi GmbH

13125 Berlin, Zepernicker Str. 10

BETRIEBSART Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Eier Eiprodukte, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Fischerzeugnisse, Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere ausgenommen 080000, Milchprodukte ausgenommen 030000 u. 040000, Obstprodukte ausgenommen 310000 und 410000 einschl. Rhabarber Wurstwaren

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	8

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 22.08.2013

PUNKTZAHL 8

ERGEBNIS gut

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Coffee Lounge 5-arek
13187 Berlin, Breite Str. 20 (Rathaus-Center 1

BETRIEBSART Cafes/Milchbar/Eisdiele ohne eigene Herstellung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Kaffeegetränke, Speiseeis Speiseeishalberzeugnisse

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 08.08.2013
PUNKTZAHL 0
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	0

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Capriccio

13187 Berlin, Breite Str. 20 im Rathauscenter

BETRIEBSART Cafes/Milchbar/Eisdiele ohne eigene Herstellung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Eiskrem Joghurt, Eiskrem Sahne, Milcheis Erdbeergeschmack, Milcheis Schokolade, Milcheis Vanille, Milchprodukte ausgenommen 030000 u. 040000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 23.07.2013

PUNKTZAHL 0

ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	0

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kita Pankower Wichtel
13187 Berlin, Dusekestr. 14-22

BETRIEBSART Küche in Schule und Kindereinrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 01.10.2013
PUNKTZAHL 9
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	9

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB KITA'Garuda' e.V.
13187 Berlin, Kreuzstr. 5

BETRIEBSART Essenausgabestelle

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 28.05.2013
PUNKTZAHL 5
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	5

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kita
10405 Berlin, Kolmaer Str. 6

BETRIEBSART Verpflegungsdienst Bringdienst

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 07.10.2013
PUNKTZAHL 2
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	2

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Al - Andalus

10405 Berlin, Marienburger Str. 29

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 03.05.2013

PUNKTZAHL 30

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	9
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	30

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Grundschule im Panketal
13125 Berlin, Achillesstr. 31

BETRIEBSART Verpflegungsdienst Bringdienst

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 02.12.2013
PUNKTZAHL 28
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	28

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 17.12.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Einzelhandel- Lebensmittel
10439 Berlin, Rodenbergstr. 3

BETRIEBSART Kiosk/Mini-Markt

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	10

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 28.05.2013
PUNKTZAHL 10
ERGEBNIS gut

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Haus Kaysersberg Cafeteria-Verteilerküche
13088 Berlin, Buschallee 89 B

BETRIEBSART Verpflegungsdienst Bringdienst

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 09.01.2014
PUNKTZAHL 6
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	6

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Pizzeria La- Cucina
10119 Berlin, Schönhauser Allee 187

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 13.11.2013
PUNKTZAHL 28
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	28

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 25.11.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Herz Jesu Gemeinde
10119 Berlin, Schönhauser Allee 182

BETRIEBSART Essenausgabestelle

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 15.01.2014
PUNKTZAHL 10
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	10

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Meininger Fleisch- und Wurstwaren
10409 Berlin, Markt Greifswalder Str. 87-88

BETRIEBSART Ambulanter Lebensmittelhandel einschl. Verkaufsfahrzeuge

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere ausgenommen 080000, Wurstwaren

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 30.07.2013
PUNKTZAHL 3
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	3

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Obst & Gemüse Eck

10405 Berlin, Sredzkistr. 52/ Kollwitzstr.86

BETRIEBSART Obst- und Gemüseeinzelhandel und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Gemüseerzeugn. Gemüsezuber. ausgen. Rhabarber u. 200700 u. 201700, Milchprodukte ausgenommen 030000 u. 040000, Obstprodukte ausgenommen 310000 und 410000 einschl. Rhabarber

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 05.09.2013

PUNKTZAHL 31

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	31

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Obst, Gemüse und Lebensmittel
10437 Berlin, Gleimstr. 39

BETRIEBSART Obst- und Gemüseeinzelhandel und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Frischobst einschließlich Rhabarber, Küchenkräutermischung Blattgewürz, Minze

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 29.10.2013
PUNKTZAHL 21
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	21

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Belluno

10435 Berlin, Kollwitzstr. 66

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Biere bierähnliche Getränke und Rohstoffe für die Bierherstellung, Spirituosen spirituosenhaltige Getränke, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 08.08.2013

PUNKTZAHL 30

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	6
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	9
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	30

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Imbiss Pizza Pasta

10119 Berlin, Schwedter Str. 269

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 22.10.2013

PUNKTZAHL 40

ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	3
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	40

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Mc Donald`s Restaurant
13089 Berlin, Prenzlauer Promenade 45 - 46

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 16.01.2014
PUNKTZAHL 19
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	19

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Creperie Halbas
10407 Berlin, Markt /Pasteurstr.

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Feine Backwaren aus Teigen und Massen

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 19.10.2013

PUNKTZAHL 5

ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	5

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Bäckerei Coskunfirat
10405 Berlin, Greifswalder Str. 46

BETRIEBSART Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 01.08.2013
PUNKTZAHL 34
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	8
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	34

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Lecker Song

10437 Berlin, Schliemannstr. 19

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä., Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	25

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 20.08.2013

PUNKTZAHL 25

ERGEBNIS zufriedenstellend

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB BackStation
10409 Berlin, Erich-Weinert-Str. 101

BETRIEBSART Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 26.06.2013
PUNKTZAHL 46
ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	9
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	6
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	46

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

☺	0 - 2	sehr gut
☺	3 - 20	gut
😐	21- 38	zufriedenstellend
☹	39 - 55	ausreichend
☹	56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 03.07.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend þ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Adler Bistro

10407 Berlin, Landsberger Allee 93

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 27.05.2013

PUNKTZAHL 59

ERGEBNIS nicht ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	6
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	3
Temperatureinhaltung	8	8
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	8
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	13
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	59

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 29.05.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Netviet Restaurant

10437 Berlin, Stargarder Str. 22

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	7
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	8
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	8
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	13
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	59

NACHKONTROLLE

DATUM 23.10.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 16.10.2013

PUNKTZAHL 59

ERGEBNIS nicht ausreichend

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Massai

10437 Berlin, Lychener Str. 12

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 05.12.2013

PUNKTZAHL 47

ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	6
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	9
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	47

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 17.12.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB BMH Gastro GmbH (Deck 5 Cocktailbar)
10439 Berlin, Schönhauser Allee 79-80

BETRIEBSART Schankwirtschaft

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 06.06.2013
PUNKTZAHL 4
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	4

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Wichelhaus - Lebensgenussmittel
13187 Berlin, Florastr. 74

BETRIEBSART Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Käse, Wurstwaren

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 18.07.2013
PUNKTZAHL 10
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	10

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Bahnsteig-Imbiß
13125 Berlin, Wiltbergstr. 0

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 01.10.2013
PUNKTZAHL 21
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	7
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	21

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Pune

10435 Berlin, Oderberger Str. 28

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 13.08.2013

PUNKTZAHL 37

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	6
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	37

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Schädel & Sattler GbR
10435 Berlin, Oderberger Str. 56

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 28.05.2013
PUNKTZAHL 33
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	9
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	3
Punktzahl	72	33

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 31.05.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Tao Dan Quan

13088 Berlin, Lindenallee 58

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Sushi, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	23

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 22.10.2013

PUNKTZAHL 23

ERGEBNIS zufriedenstellend

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB KITA Uhlandzwerge
13158 Berlin, Uhlandstr. 33-35

BETRIEBSART Küche in Schule und Kindereinrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 15.10.2013
PUNKTZAHL 2
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	2

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Domicil-Seniorenpflegeheim / Küche
13187 Berlin, Pestalozzistr. 30-33

BETRIEBSART Großküche Großkantine (>100 Essen täglich)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 22.05.2013
PUNKTZAHL 0
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	0

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Wohnbereich 2, Haus Ruth, Altenpflegeheim
13187 Berlin, Wilhelm-Kuhr-Str. 78

BETRIEBSART Essenausgabestelle

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 23.05.2013
PUNKTZAHL 0
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	0

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kinderladen 'Timpetu' e.V.
13156 Berlin, Treskowstr. 5

BETRIEBSART Küche in Schule und Kindereinrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 23.10.2013
PUNKTZAHL 6
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	6

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kita Stadt und Waldkinder
10435 Berlin, Kollwitzstr. 66

BETRIEBSART Verpflegungsdienst Bringdienst

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 01.10.2013
PUNKTZAHL 24
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	24

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 18.10.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ☐ vollständig ☐ überwiegend ☐ teilweise ☐ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kentucky Fried Chicken

13089 Berlin, Prenzlauer Promenade 87 / Rothenbachstr.

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Speiseeis Speiseeishalberzeugnisse, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	16

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 16.01.2014

PUNKTZAHL 16

ERGEBNIS gut

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Zur Haxe

10409 Berlin, Erich-Weinert-Str 128

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 08.08.2013

PUNKTZAHL 16

ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	16

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Die Steineckes

10407 Berlin, Storkowerstr. 139

BETRIEBSART Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 17.07.2013

PUNKTZAHL 23

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	6
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	23

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Thai Ha - Asia Bistro
13088 Berlin, Herbert-Baum-Str. 3

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 21.10.2013
PUNKTZAHL 60
ERGEBNIS nicht ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	6
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	3
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	8
Personalhygiene	11	11
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	13
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	60

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

☺	0 - 2	sehr gut
☺	3 - 20	gut
😐	21- 38	zufriedenstellend
☹	39 - 55	ausreichend
☹	56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 23.10.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Freund Blase
10439 Berlin, Paul-Robeson-Str. 21

BETRIEBSART Cafes/Milchbar/Eisdiele ohne eigene Herstellung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 24.10.2013
PUNKTZAHL 19
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	19

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Bäckerei Jachalke/Wisniewski
13088 Berlin, Buschallee 110

BETRIEBSART Bäckerei

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Diätetische Lebensmittel, Feine Backwaren, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 09.08.2013
PUNKTZAHL 29
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	6
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	29

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kaiser´s Verbrauchermarkt

10437 Berlin, Pappelallee 45

BETRIEBSART Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Fleisch warmblütiger Tiere auch tiefgefroren, Frischgemüse ausgenommen Rhabarber, Frischobst einschließlich Rhabarber, Wurstwaren

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	36

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 08.08.2013

PUNKTZAHL 36

ERGEBNIS zufriedenstellend

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kaiser´s Tengelmann

10409 Berlin, Ostseestr./Mandelstr. 107-111

BETRIEBSART Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Fischerzeugnisse, Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere ausgenommen 080000, Frischgemüse ausgenommen Rhabarber, Frischobst einschließlich Rhabarber

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	24

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 29.07.2013

PUNKTZAHL 24

ERGEBNIS zufriedenstellend

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Waldorf -Kita
10405 Berlin, Saarbrücker Str. 15

BETRIEBSART Verpflegungsdienst Bringdienst

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 24.10.2013
PUNKTZAHL 17
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	17

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 15.11.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ☐ vollständig ☐ überwiegend ☐ teilweise ☐ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB al dente

10405 Berlin, Greifswalder Str. 29

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 21.11.2013

PUNKTZAHL 29

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	29

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 03.12.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Taverna Apollon

10435 Berlin, Danziger Str. 72

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Biere bierähnliche Getränke und Rohstoffe für die Bierherstellung, Spirituosen spirituosenhaltige Getränke, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 08.01.2014

PUNKTZAHL 41

ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	7
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	41

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Meena Kumari

10437 Berlin, Lychener Str. 9

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 09.09.2013

PUNKTZAHL 19

ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	19

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB My Starklatsch Coffee
10437 Berlin, Göhrener Str. 1

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Feine Backwaren, Kaffee Kaffeersatzstoffe Kaffeezusätze

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 14.08.2013
PUNKTZAHL 1
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	1

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM 11.06.2013
ERGEBNIS 61
PUNKTZAHL nicht ausreichend

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kaiser´s Verbrauchermarkt

10405 Berlin, Winsstr. 18-20

BETRIEBSART Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Fleisch warmblütiger Tiere auch tiefgefroren, Frischgemüse ausgenommen Rhabarber, Frischobst einschließlich Rhabarber, Milchprodukte ausgenommen 030000 u. 040000, Wurstwaren

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	23

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 24.10.2013

PUNKTZAHL 23

ERGEBNIS zufriedenstellend

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Asin

10435 Berlin, Husemannstr. 2

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Biere bierähnliche Getränke und Rohstoffe für die Bierherstellung, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Fleisch warmblütiger Tiere auch tiefgefroren, Weinähnliche Getränke sowie deren Weiterverarbeitungserzeugnisse auch alkoholreduziert oder alkoholfrei

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	25

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 20.11.2013

PUNKTZAHL 25

ERGEBNIS zufriedenstellend

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Les Vignes

10437 Berlin, Lychener Str. 4

BETRIEBSART Kiosk/Mini-Markt

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Kaffeegetränke, Süßwaren ausgenommen 440000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 02.09.2013

PUNKTZAHL 10

ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	10

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB attis Cafe
10437 Berlin, Gleimstr. 44

BETRIEBSART Cafes/Milchbar/Eisdiele ohne eigene Herstellung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 26.06.2013
PUNKTZAHL 21
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	21

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Spätverkauf / Internetcafé
13189 Berlin, Berliner Str. 93

BETRIEBSART Kiosk/Mini-Markt

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Spirituosen spirituosenhaltige Getränke

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 23.05.2013
PUNKTZAHL 4
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	4

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Big Apple Bar
13189 Berlin, Berliner Str. 77

BETRIEBSART Schankwirtschaft

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 03.07.2013
PUNKTZAHL 6
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	6

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Reisegewerbe Bio-Käse
10439 Berlin, Seelower Str.

BETRIEBSART Ambulanter Lebensmittelhandel einschl. Verkaufsfahrzeuge

BETROFFENE LEBENSMITTEL Käse

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 13.07.2013

PUNKTZAHL 29

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	29

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kinderladen Spielmäuse
13187 Berlin, Wolfshagener Str. 81

BETRIEBSART Essenausgabestelle

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 16.05.2013
PUNKTZAHL 4
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	4

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB DS Frucht GmbH Café Lavineta
13189 Berlin, Berliner Str. 92

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 23.05.2013
PUNKTZAHL 42
ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	6
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	9
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	8
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	42

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 24.05.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Das Rosinchen
13125 Berlin, Achillesstr. 69 B

BETRIEBSART Cafes/Milchbar/Eisdiele ohne eigene Herstellung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Speiseeis Speiseeishalberzeugnisse

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 27.06.2013
PUNKTZAHL 8
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	8

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Lila Bäcker- unser Heimatbäcker
13158 Berlin, Hauptstr. 101

BETRIEBSART Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 18.06.2013
PUNKTZAHL 13
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	8
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	13

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB La Kritzeria

10437 Berlin, Stubbenkammerstr. 3

BETRIEBSART Kiosk/Mini-Markt

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	5

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 17.10.2013

PUNKTZAHL 5

ERGEBNIS gut

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Bäckereifiliale
13187 Berlin, Wollankstr. 2 a

BETRIEBSART Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 02.07.2013
PUNKTZAHL 1
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	1

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Il Giradischi

10435 Berlin, Oderberger Str. 22

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 25.11.2013

PUNKTZAHL 13

ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	13

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Lebensmitteleinzelhandel

13189 Berlin, Berliner Str. 101 a

BETRIEBSART Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Eier Eiprodukte, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Gemüseerzeugn. Gemüsezuber. ausgen. Rhabarber u. 200700 u. 201700, Milchprodukte ausgenommen 030000 u. 040000, Obstprodukte ausgenommen 310000 und 410000 einschl. Rhabarber

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	9

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 10.07.2013

PUNKTZAHL 9

ERGEBNIS gut

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Netto Marken-Discount

10407 Berlin, Storkower Str. 128c

BETRIEBSART Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Eier Eiprodukte, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Milchprodukte ausgenommen 030000 u. 040000, Obstprodukte ausgenommen 310000 und 410000 einschl. Rhabarber, Wurstwaren

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 02.07.2013

PUNKTZAHL 3

ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	3

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB OGS Nguyen

13086 Berlin, Charlottenstr. 112

BETRIEBSART Kiosk/Mini-Markt

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Gemüseerzeugn. Gemüsezuber. ausgen. Rhabarber u. 200700 u. 201700, Obstprodukte ausgenommen 310000 und 410000 einschl. Rhabarber

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	18

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 10.07.2013

PUNKTZAHL 18

ERGEBNIS gut

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB YOLANDA CAFÉ & RUMBA(R)
10437 Berlin, Senefelder Str. 27

BETRIEBSART Schankwirtschaft

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 10.12.2013
PUNKTZAHL 15
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	15

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB KITA
13156 Berlin, Pankower Str. 13 a

BETRIEBSART Küche in Schule und Kindereinrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 08.10.2013
PUNKTZAHL 5
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	5

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Franziskanerkloster
13187 Berlin, Wollankstr. 18

BETRIEBSART Großküche Großkantine (>100 Essen täglich)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 14.05.2013
PUNKTZAHL 8
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	8

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Delphinwerkstätten für Behinderte
13187 Berlin, Wilhelm-Kuhr-Str. 66

BETRIEBSART Verpflegungsdienst Bringdienst

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 28.05.2013
PUNKTZAHL 2
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	2

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Imbiß
13158 Berlin, Dietzgenstr. 125

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 13.08.2013
PUNKTZAHL 7
ERGEBNIS gut

	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES		
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	7

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Cafe 'Agnes Neuhaus
13158 Berlin, Schönhauser Str. 41

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 19.09.2013
PUNKTZAHL 2
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	2

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB 1001 Falafel
10437 Berlin, Stargarder Str. 73

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 06.01.2014
PUNKTZAHL 33
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	33

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Muskelfood Sporternährung - Body Shop

13089 Berlin, Romain-Rolland-Str. 14 - 24

BETRIEBSART Nahrungsergänzungsmitteleinzelhandel

BETROFFENE LEBENSMITTEL Ergänzungsnahrung ausgen. für intensive Muskelanstrengungen, Nahrungsergänzung für intensive Muskelanstrengungen vor allem für Sportler, Nahrungsergänzungsmittel Nährstoffkonzentrate und Ergänzungsnahrung, Vitaminpräparate

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	5

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 04.07.2013

PUNKTZAHL 5

ERGEBNIS gut

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kita Roelckespatzen
13086 Berlin, Roelckestraße 117

BETRIEBSART Küche in Schule und Kindereinrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 02.05.2013
PUNKTZAHL 12
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	5
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	12

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Balzac Coffee

10439 Berlin, Schönhauser Allee 116

BETRIEBSART Cafes/Milchbar/Eisdiele ohne eigene Herstellung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt (BgLm), Feine Backwaren, Kaffeegetränke, Trinkwasser Mineralwasser Tafelwasser Quellwasser Brauchwasser

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 24.10.2013

PUNKTZAHL 42

ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	3
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	5
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	10
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	42

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 24.10.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend þ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB NORMA

13156 Berlin, Dietzgenstr 125

BETRIEBSART Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Eier Eiprodukte, Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere ausgenommen 080000, Milchprodukte ausgenommen 030000 u. 040000, Obstprodukte ausgenommen 310000 und 410000 einschl. Rhabarber, Wurstwaren

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	17

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 13.08.2013

PUNKTZAHL 17

ERGEBNIS gut

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Lorberth

10437 Berlin, Pappelallee 77

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 02.09.2013

PUNKTZAHL 23

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	23

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB OGS Nguyen
10439 Berlin, Paul-Robeson-Str. 43

BETRIEBSART Obst- und Gemüseeinzelhandel und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Frischgemüse ausgenommen Rhabarber, Frischobst einschließlich Rhabarber

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 03.07.2013
PUNKTZAHL 13
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	13

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Familiencafé -KlaxMax-
13086 Berlin, Langhansstr. 74 B

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 14.01.2014
PUNKTZAHL 16
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	16

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Bäckereifiliale Kempe
10405 Berlin, Winsstr. 34

BETRIEBSART Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 13.11.2013
PUNKTZAHL 29
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	6
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	29

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kaufland

13125 Berlin, Wiltbergstr. 3-11

BETRIEBSART Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Eier Eiprodukte, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere ausgenommen 080000, Frischobst einschließlich Rhabarber, Milchprodukte ausgenommen 030000 u. 040000, Wurstwaren

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	14

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 22.08.2013

PUNKTZAHL 14

ERGEBNIS gut

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Wasabi Gaststätte
10405 Berlin, Rykestr. 48

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 23.07.2013
PUNKTZAHL 62
ERGEBNIS nicht ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	7
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	5
Reinigung und Desinfektion	8	8
Personalhygiene	11	11
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	13
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	62

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 30.07.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend þ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Der Havelbäcker

10409 Berlin, Greifswalder Str. 87/88

BETRIEBSART Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 05.09.2013

PUNKTZAHL 33

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	33

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB by albert café bar
13088 Berlin, Buschallee 30

BETRIEBSART Schankwirtschaft

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 06.12.2013
PUNKTZAHL 19
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	19

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 10.12.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT þ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Mini Markt

10407 Berlin, Käthe-Niederkirchner-Str. 9

BETRIEBSART Obst- und Gemüseeinzelhandel und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Frischgemüse ausgenommen Rhabarber, Frischobst einschließlich Rhabarber

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 16.10.2013

PUNKTZAHL 6

ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	6

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Cafe Gong Gan
10119 Berlin, Schwedter Str. 2

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 07.11.2013
PUNKTZAHL 44
ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	6
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	9
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	44

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 11.11.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend þ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Waldorf-Initiative Weissensee e.V.
13088 Berlin, Gounodstr. 59/Smetanastr. 32

BETRIEBSART Essenausgabestelle

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 05.11.2013
PUNKTZAHL 46
ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	10
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	46

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 11.11.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Cafe-Friemel - Lauber
13156 Berlin, Beuthstr. 11

BETRIEBSART Cafes/Milchbar/Eisdiele ohne eigene Herstellung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Eis, Feine Backwaren, Kaffee Kaffeersatzstoffe Kaffeezusätze

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 22.08.2013
PUNKTZAHL 16
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	16

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Döner-Imbiß

13125 Berlin, Bahnhofstr. 64

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Döner Kebab Hackspieß oder gleichartige Produkte gegart, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	6
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	9
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	5
Temperatureinhaltung	8	8
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	10
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	52

NACHKONTROLLE

DATUM 02.07.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 27.06.2013

PUNKTZAHL 52

ERGEBNIS ausreichend

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB RGW Endorphina
10407 Berlin, Pasteur Markt

BETRIEBSART Ambulanter Lebensmittelhandel einschl. Verkaufsfahrzeuge

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 06.07.2013
PUNKTZAHL 3
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	3

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Speisemeisterei Oppenberg
13187 Berlin, Wochenmarkt Pankow / Breite Str.

BETRIEBSART Ambulanter Lebensmittelhandel einschl. Verkaufsfahrzeuge

BETROFFENE LEBENSMITTEL Feine Backwaren, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 02.08.2013
PUNKTZAHL 1
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	1

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Sommerhaus Kaffeebar UG
10407 Berlin, Hufelandstr. 43

BETRIEBSART Cafes/Milchbar/Eisdiele ohne eigene Herstellung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Kräcker, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 15.11.2013
PUNKTZAHL 37
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	8
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	10
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	37

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 20.11.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT þ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Milchmanns

13187 Berlin, Berliner Str. 119

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 27.06.2013

PUNKTZAHL 2

ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	2

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Subway
10247 Berlin, August-Lindemann-Str. 9

BETRIEBSART Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Belegtes Brot

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 11.06.2013
PUNKTZAHL 25
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	25

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 27.06.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Bio Company
13187 Berlin, Breitestr. 20

BETRIEBSART Metzgereifiliale Fleischereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere ausgenommen 080000, Käse, Wurstwaren

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 16.10.2013
PUNKTZAHL 20
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	20

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Pizzeria Aviano
10437 Berlin, Stargarder Str. 72

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	29

NACHKONTROLLE

DATUM 26.07.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 17.07.2013
PUNKTZAHL 29
ERGEBNIS zufriedenstellend

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

☺	0 - 2	sehr gut
☺	3 - 20	gut
😐	21- 38	zufriedenstellend
☹	39 - 55	ausreichend
☹	56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Reisegewerbe Klostermetzgerei Zehdenick Wochenmarkt
10439 Berlin, Seelower Str.

BETRIEBSART Ambulanter Lebensmittelhandel einschl. Verkaufsfahrzeuge

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fleisch warmblütiger Tiere auch tiefgefroren, Hackfleischerzeugnisse roh auch Brühwursthalbfabrikate/Fleischzubereitungen auch tiefgefroren, Wurstwaren

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 13.07.2013
PUNKTZAHL 18
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	18

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Vanilla

10407 Berlin, Hufelandstr. 10

BETRIEBSART Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 14.11.2013

PUNKTZAHL 9

ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	9

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Saucenfritz UG
13086 Berlin, Gustav-Adolf-Str. 162

BETRIEBSART Hersteller von Suppen und Soßen

BETROFFENE LEBENSMITTEL Salatsoße

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 08.01.2014
PUNKTZAHL 25
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	25

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB GLS Sprachzentrum
10435 Berlin, Kastanienallee 82

BETRIEBSART Großküche Großkantine (>100 Essen täglich)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 18.09.2013
PUNKTZAHL 9
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	9

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Netto Marken-Discount

13089 Berlin, Prenzlauer Promenade 43

BETRIEBSART Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Eier Eiprodukte, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000, Kopfsalat, Milchprodukte ausgenommen 030000 u. 040000, Obstprodukte ausgenommen 310000 und 410000 einschl. Rhabarber, Wurstwaren

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	6

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 09.10.2013

PUNKTZAHL 6

ERGEBNIS gut

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Burger Dream

10435 Berlin, Danziger Str. 16

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Biere bierähnliche Getränke und Rohstoffe für die Bierherstellung, Spirituosen spirituosenhaltige Getränke, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 06.11.2013

PUNKTZAHL 40

ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	7
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	40

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB RGW OGS
13187 Berlin, S-Bahnhof Pankow

BETRIEBSART Ambulanter Lebensmittelhandel einschl. Verkaufsfahrzeuge

BETROFFENE LEBENSMITTEL Frischgemüse ausgenommen Rhabarber

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 04.07.2013
PUNKTZAHL 0
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	0

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB RGW OGS
13187 Berlin, Pankower Wochenmarkt

BETRIEBSART Ambulanter Lebensmittelhandel einschl. Verkaufsfahrzeuge

BETROFFENE LEBENSMITTEL Frischgemüse ausgenommen Rhabarber, Frischobst einschließlich Rhabarber

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 20.07.2013
PUNKTZAHL 0
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	0

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB RGW OGS Bio Garten Oelke
10405 Berlin, Pasteur Markt

BETRIEBSART Ambulanter Lebensmittelhandel einschl. Verkaufsfahrzeuge

BETROFFENE LEBENSMITTEL Frischobst einschließlich Rhabarber

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 06.07.2013
PUNKTZAHL 0
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	0

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kita Elements
10247 Berlin, Eldenaerstr. 46

BETRIEBSART Essenausgabestelle

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 27.11.2013

PUNKTZAHL 17

ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	17

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Lachs und Butt GmbH

13089 Berlin, Rothenbachstr. 48-50

BETRIEBSART Fischgeschäft und(eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Bückling, Butterfisch/Buttermakrele Scheibe, Fische Fischzuschnitte, Gemüseerzeugn. Gemüsezuber. ausgen. Rhabarber u. 200700 u. 201700, Hering in Gelee Präserve, Kabeljau Filet, Meerbarbe Filet, Rotbarsch Filet, Sardelle Filet, Tiefseegarnele (Pandalus sp.)

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	26

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 28.05.2013

PUNKTZAHL 26

ERGEBNIS zufriedenstellend

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Bonanza Coffee Heroes
10435 Berlin, Oderberger Str. 35

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 10.06.2013
PUNKTZAHL 27
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	27

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 27.06.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Enoteca Sorsi e Morsi

10405 Berlin, Marienburger Str. 10

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 02.05.2013

PUNKTZAHL 55

ERGEBNIS ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	8
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	13
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	55

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 08.05.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Cafè Nord
13187 Berlin, Grunowstr. 21

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 13.05.2013
PUNKTZAHL 23
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	23

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 27.05.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB SB Bäckerei Backwerk
13187 Berlin, Breite Str. 20 (Rathauscenter)

BETRIEBSART Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 26.09.2013
PUNKTZAHL 6
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	6

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Café Liebling
10437 Berlin, Raumerstr. 36 A

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 17.07.2013
PUNKTZAHL 25
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	25

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 02.08.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT þ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB LM-Vst mit Obst/Gemüse
10409 Berlin, Erich-Weinert-Str. 129

BETRIEBSART Obst- und Gemüseeinzelhandel und (eigenständige) -verkaufsabteilung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Frischgemüse ausgenommen Rhabarber, Frischobst einschließlich Rhabarber

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 29.08.2013
PUNKTZAHL 13
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	13

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Cafe Ostfee
10435 Berlin, Oderberger Str. 39

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 14.05.2013
PUNKTZAHL 35
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	4
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	10
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	35

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 21.05.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Kita Tigerenten
10435 Berlin, Schönhauser Allee 165

BETRIEBSART Essenausgabestelle

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 06.08.2013

PUNKTZAHL 21

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	3
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	21

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB KITA
13125 Berlin, Friedrich-Richter-Str. 36 - 38

BETRIEBSART Küche in Schule und Kindereinrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 15.08.2013
PUNKTZAHL 0
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	0

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Heindel, Jutta
13125 Berlin, Karower Chaussee 29

BETRIEBSART Getränkeabholmarkt

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Biere bierähnliche Getränke und Rohstoffe für die Bierherstellung, Spirituosen spirituosenhaltige Getränke

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 15.08.2013
PUNKTZAHL 0
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	0

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB St. Joseph-Krankenhaus Berlin, Haus C, Station 1
13088 Berlin, Gartenstr. 1-5

BETRIEBSART Essenausgabestelle

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 08.05.2013
PUNKTZAHL 2
ERGEBNIS sehr gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	2

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Mai Thai Snack
10437 Berlin, Stargarder Str. 11

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Biere bierähnliche Getränke und Rohstoffe für die Bierherstellung, Spirituosen spirituosenhaltige Getränke, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 22.11.2013
PUNKTZAHL 38
ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	6
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	38

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 06.12.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend þ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB GOA II

10437 Berlin, Gleimstr. 18

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 02.09.2013

PUNKTZAHL 64

ERGEBNIS nicht ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	6
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	9
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	5
Temperatureinhaltung	8	8
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	5
Reinigung und Desinfektion	8	8
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	13
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	64

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 03.09.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend þ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Thaison

10407 Berlin, Danziger Str. 153

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	6
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	2
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	2
Reinigung und Desinfektion	8	6
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	7
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	37

NACHKONTROLLE

DATUM 11.07.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend þ teilweise ¨ nicht

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 08.07.2013

PUNKTZAHL 37

ERGEBNIS zufriedenstellend

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

☺	0 - 2	sehr gut
☺	3 - 20	gut
😐	21- 38	zufriedenstellend
☹	39 - 55	ausreichend
☹	56 - 72	nicht ausreichend

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Ostkost Lebensmittelverkaufswagen
10437 Berlin, Markt Helmholtzplatz

BETRIEBSART Marktstand

BETROFFENE LEBENSMITTEL Brote Kleingebäcke, Feine Backwaren

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 04.05.2013
PUNKTZAHL 10
ERGEBNIS gut

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	1
Reinigung und Desinfektion	8	2
Personalhygiene	11	3
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0
Punktzahl	72	10

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Restaurant Tres Tapas
10437 Berlin, Lychener Str. 30

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 10.09.2013
PUNKTZAHL 63
ERGEBNIS nicht ausreichend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	7
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	12
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	2
Temperatureinhaltung	8	6
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	5
Reinigung und Desinfektion	8	8
Personalhygiene	11	8
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	13
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	63

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

☺	0 - 2	sehr gut
☺	3 - 20	gut
😐	21- 38	zufriedenstellend
☹	39 - 55	ausreichend
☹	56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM 17.10.2013

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig þ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht

KONTROLLERGEBNIS

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BETRIEB Blue Label

10407 Berlin, Bötzowstr. 7

BETRIEBSART Speisegaststätte

BETROFFENE LEBENSMITTEL Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert, Alkoholhaltige Getränke ausg. 370100 bis 371500, Zubereitete Speisen a. Gaststätten Kantinen u.ä.

AKTUELLES KONTROLLERGEBNIS

DATUM 20.08.2013

PUNKTZAHL 31

ERGEBNIS zufriedenstellend

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	2
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	6
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	1
Temperatureinhaltung	8	4
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	3
Reinigung und Desinfektion	8	4
Personalhygiene	11	5
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	4
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	2
Punktzahl	72	31

VORHERIGE KONTROLLERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

0 - 2	sehr gut
3 - 20	gut
21- 38	zufriedenstellend
39 - 55	ausreichend
56 - 72	nicht ausreichend

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT ¨ vollständig ¨ überwiegend ¨ teilweise ¨ nicht