



## **Bezirksamt Pankow von Berlin**

Abteilung Öffentliche Ordnung | Ordnungsamt  
Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

# **M o d e l l p r o j e k t**

Pankower Smiley-System für kontrollierte Betriebshygiene

## **Negativliste**

Stand: 21.01.2011

Betrieb:

**Pizzeria „Bambino“**

**Danziger Str. 67**

**10435 Berlin**

**Betriebskontrolle vom 17.12.2010**

Der Betrieb ist in einem baulich desolaten und unsauberen Zustand.

Fußboden- und Wandfliesen sind beschädigt und verunreinigt.

Dreckige Pappen liegen auf dem Fußboden.

Kochstrecke, Ablufthaube, Arbeitstische, Kühlmöbel und Pfannen sind stark verschmutzt.

Am Herd sind Fettlaufspuren, am Spülbecken Spinnweben sichtbar.

Gefriergut lagert unverpackt oder in offenen Tüten im Tiefkühlschrank.

Personal-WC und Umkleieraum sind stark verunreinigt.

Ein Lebensmittelspülbecken fehlt.

Ein betriebliches Eigenkontrollsystem ist nicht vorhanden. (Bild 1- 6)

**Nachkontrolle vom 18.12.2010**

Wand- und Fußbodenfliesen sind beschädigt, verschlissene Silikonfugen nicht erneuert.

Die Friteuse ist fettig und verschmutzt.



Bild 1: Pizzateig, abgedeckt mit unsauberem Tuch



Bild 2: eingebrannte, verkrustete Pfanne



Bild 3: fettverkrustete Friteuse



Bild 4: Schmutzablagerungen am Kühlschrank



Bild 5: Abstellfläche unterhalb des Arbeitstisches



Bild 6: Bereich unterhalb der Spüle

**Betrieb:  
Döneria Imbiss  
Prenzlauer Allee 195  
10405 Berlin**

**Betriebskontrolle vom 24.11.2010**

Ein betriebliches Eigenkontrollsystem existiert nicht.

Der Reinigungszustand des Betriebes ist mangelhaft.

Eine Trennung nach Scharz-Weiß-Prinzip ist nicht vorhanden.

Eine Warmwasserversorgung fehlt.

Der bauliche Zustand des Betriebes und die Beschaffenheit der Einrichtung entsprechen nicht den lebensmittelhygienischen Anforderungen.

Mängel in der Lebensmittelkennzeichnung. (Bild 1-4)

**Nachkontrollen vom 25.11.und 26.11.2010**

Die Überprüfung der Reinigung und Desinfektion ergab weitere Mängel.

Kennzeichnungsmängel bestehen weiterhin (Bild 5, 6 vom 25.11.2010)



Bild 1: stark verschmutztes Geschirrhandtuch



Bild 2:Tiefkühl-Lebensmittel mit Eisschnee



Bild 3: verschmutzte Elektrik



Bild4: freies Ableiten von Abtauwasser



Bild 5: stark verschmutzter Kanister mit Reinigungsmittel



Bild 6: fettverkrusteter Herd und Kochgeschirr

**Betrieb:**  
**Restaurant „Zaika“**  
**Wichertstr. 57**  
**10439 Berlin**

**Betriebskontrolle vom 16.11.2010**

Die Grundhygiene ist stark mangelhaft.

Der Umgang mit Lebensmitteln ist unsachgemäß, u. a. viel zu hohe

Lagertemperaturen.

(Bsp.: Käse bei +19°C statt max. +7°C)

Inventar und Kochgeschirr sind stark verschlissen, teilweise mit krustigen Verschmutzungen.

Umleimer von Ablagen sind verschmutzt, beschädigt oder fehlen ganz.

Das betriebliche Eigenkontrollsystem ist nur lückenhaft vorhanden.

(Bild 1- 6)

**Nachkontrolle vom 23.11.2010**

Der Reinigungszustand nach angeordneter Reinigung und Desinfektion ist bereits optisch noch nicht zufriedenstellend.



Bild 1:gekochter Reis mit schmutzigem Handtuch abgedeckt



Bild 2: Einrichtung stark verschmutzt



Bild 3:Abfluss undicht, Umgebung verschmutzt



Bild 4:Kühlschrankdichtung defekt und stark verschmutzt



Bild 5:Teig mit Müllbeutel abgedeckt



Bild 6:dunkel-schleimige Beläge auf dem KEG- Verschluss (Bierfass)



**Betrieb:**  
**Parkschlößchen**  
**Parkstr. 31**  
**13086 Berlin**

**Betriebskontrolle vom 15.11.2010**  
Reinigungs- und Desinfektionszustand der Küche ist vollkommen unzureichend.  
Es erfolgt eine Betriebsschließung bis 19.11.2010.  
(Bild 1-6)

**Nachkontrolle vom 19.11.2010**  
Fliesenfugen, Friteuse, Töpfe, Tellerwärmer und Fußboden sind z.T. noch unsauber.  
Die Silikonfugen sind verschlissen



Bild 1 und Bild 2: vollkommen verschmutzter Fußboden in der Küche



Bild 3: verschmutzter Grill



Bild 4: verschmutzte Pfannen



Bild 5: verschimmelte Dichtungsgummis



Bild 6: verschimmelte Silikondichtung

**Betrieb:**  
**Scheune**  
**Malchower Weg 197**  
**13129 Berlin**

**Betriebskontrolle vom 02.11.2010**

Der Reinigungs- und Desinfektionszustand des Betriebes ist vollkommen unzureichend.

Die Lagerordnung ist mangelhaft.

Es erfolgt eine Betriebsschließung.  
(Bild 1- 6)

**Nachkontrolle vom 03.11.2010**

Diverse Mängel sind noch vorhanden.

Unter Erteilung von Auflagen wird der Betrieb wieder zugelassen.



Bild 1: unzureichend gereinigte Bleche



Bild 2: verschimmelte Kühlgerätedichtung



Bild 3: offener Bierfassverschluss liegt auf dem verschmutzten Boden



Bild 4: „saubere Pfanne“



Bild 5: vollkommen verdreckter Frittierkorb, altes Frittierfett



Bild 6: „sauberes Besteck“

**Betrieb:**  
**Houdini**  
**Lychener Str. 35**  
**10437 Berlin**

**Betriebskontrolle vom 13.10.2010**

Der Reinigungszustand des Betriebes ist unzureichend.

Eine Schließung und Reinigung und Desinfektion wird angeordnet.  
(Bild 1- 6)

**Nachkontrolle vom 18.10.2010**

Der Betrieb ist noch immer nicht in einem zufriedenstellenden Reinigungszustand.

Irreführende Angaben bei Getränken (ausgelobt auf der Karte: Mangonektar – verkauft wird aber das qualitativ schlechtere Mangofruchtsaftgetränk).



Bild 1: nicht fertig gestellte Deckenverkleidung



Bild 2: Eiswürfelbereiter mit schleimigen Belägen



Bild 3: eine von mehreren vollkommen verschmutzten Pfannen



Bild 4: verschmutzte Kühlschrankdichtung



Bild 5 verschmutzter und defekter, nicht reinigungsleichter Kühlschrank



Bild 6: schleimige Beläge in der Bierbox



**Betrieb:**  
**Gun Club**  
**Schliemannstr. 20**  
**10437 Berlin**

**Betriebskontrolle vom 21.09.2010**

Der Reinigungs- und Desinfektionszustand des Betriebes ist vollkommen unzureichend.

Das gesamte Tresenmobiliar ist massiv verschmutzt.

Die Kühlschränke sind verunreinigt.



Bild 1: verschmutzter Tresenbereich



Bild 2: verschmutztes Regal zur Lagerung der Flaschen



Bild 3: verschmutzter Fußboden



Bild 4: undichter Abwasserablauf am Waschbecken



Bild 5: Abtropfbehälter für gewaschenes Geschirr mit Schimmelbildung



**Betrieb:**  
**Yu-Garden**  
**Rothenbachstr. 30**  
**13089 Berlin**

**Betriebskontrolle vom 20.08.2010**

Mangelhafte Grundhygiene im Betrieb:  
übermäßiger Verschleiß sowie fettig-  
unsaubere Auflagerungen auf Oberflächen,  
Fliesenschäden und Fugenschäden.  
Unsachgemäßer Umgang mit Lebensmitteln,  
u. a. keine Warentrennung im Kühlhaus,  
Temperaturvorgaben werden nicht  
eingehalten.  
Fehlendes Eigenkontrollsystem.  
Eine hygienische Händereinigung ist nicht  
möglich (keine Seife / Papierhandtücher).  
Die Gaststätte muss geschlossen werden.  
(Bild 1-4)

**Nachkontrolle vom 23.08.2010**

Der Gaststättenbetrieb kann wieder  
aufgenommen werden.  
Die baulichen Mängel sind noch nicht  
behooben.  
Erneute Anordnung der Reinigung und  
Desinfektion. (Bild 5-6)



Bild 1: unsachgemäße Lagerung von Lebensmitteln



Bild 2: schmutzige Reinigungsgeräte



Bild 3: Sushi-Kerntemperatur +20°C



Bild 4: verdecktes Durchschlagsieb



Bild 5: verdeckter Reiskocher



Bild 6: Einsatz verrosteter Messer

**Betrieb:**  
**Piepers Hexe**  
**Storkower Str. 55a**  
**10409 Berlin**

**Betriebskontrolle vom 12.08.2010**

Einrichtungsgegenstände sind marode, nicht reinigungsleicht (Umleimer fehlen oder sind defekt).

Das Handwaschbecken (HWB) in der Küche führt kein warmes Wasser, das Becken ist zugestellt, keine Seife/Papierhandtücher. Personal-WC: HWB undicht, keine Papierhandtücher, Toilettendeckel fehlt. Der Stellbereich der Bierbox ist verschmutzt und feucht. (Bild 1-5)

**Nachkontrolle vom 13.09.2010**

Die Oberflächen im Betrieb sind weiterhin nicht reinigungsleicht.  
Die Bierbox ist weiter unsauber und feucht.  
Kennzeichnungsmängel



Bild 1: unsachgemäße Lagerung von Lebensmitteln



Bild 2: Mikrowelle innen verschmutzt



Bild 3: Handwaschbecken (WC) undicht fehlende Papierhandtücher



Bild 4: Handwaschbecken zugestellt, keine Seife, keine Papierhandtücher



Bild 5: Fußboden unsauber, feucht, Versiegelung abgenutzt

**Betrieb:**

**Gartenschenke**

**Romain-Rolland-Str. 156**

**13089 Berlin**

**Betriebskontrolle vom 07.05.2010**

Die Betriebsstätte ist insgesamt hygienisch mangelhaft und ungeordnet.

Verdorbene und überlagerte Lebensmittel werden vorrätig gehalten.

Es gibt keine Speisen- und Getränkekarte, keine Kennzeichnung von Zusatzstoffen.

Warmes Wasser im Personal-WC ist nicht vorhanden. (Bild 1-6)

**Nachkontrolle vom 20.05.2010**

Die Betriebsreinigung ist immer noch unzureichend.

Die bauliche Instandsetzung steht noch aus.



Bild 1: Vorrätighalten von verdorbenen (verschimmelte Bockwurst) und überlagerten Lebensmitteln



Bild 2: nicht zu identifizierendes verschimmeltes Lebensmittel in einer Kunststoffdose



Bild 3: Einrichtung und Ordnung der Küche sind ungeeignet für den Umgang mit Lebensmitteln



Bild 4: Topf mit trübem Wasser, vermutlich zum Erwärmen von Würstchen



Bild 5: vermutlich Rattengift



Bild 6: Wand und Fußboden stark verschmutzt



**Betrieb:**  
**Backwarenfiliale**  
**Marienstr. 8**  
**13127 Berlin**

**Betriebskontrolle vom 04.05.2010**

Die Grundhygiene im Betrieb ist mangelhaft, Fußboden und Deckenbereich sind stark verschmutzt, vielfach Spinnenweben.

Es wird Schädnerbefall (Mäuse) festgestellt.

Es wird Schimmelbefall in den gekühlten Auslagen festgestellt.

Schränke und Schubladen sind verschmutzt. (Bild 1-4)

**Nachkontrolle vom 07.05.2010**

Mikrobiologische Überprüfung nach angewiesener Reinigung und Desinfektion.

Ergebnis: keine Beanstandung.



Bild 1: Unterschrank mit Mäusekot



Bild 2: unhygienisches Personal-WC



Bild 3: Fußboden verschmutzt inkl. Mäusekot und Spinnenweben



Bild 4: verdorbenes Lebensmittel

**Betrieb:**  
**Bäckerei Viale**  
**Gleimstraße 20**  
**10437 Berlin**

**Betriebskontrolle vom 01.04.2010**

Die Küche wird als Getränkelager genutzt.

Die Einrichtungsgegenstände der Küche sind verschmutzt.

Der Geschirrspülmaschine ist defekt, Geschirr wird im

Lebensmittelpülbecken gereinigt.

Die Tiefkühlzelle ist stark verunreinigt, stellenweise mit Schmutzverkrustungen.

Der Fußboden im Verkaufsbereich ist unsauber. (Bild 1-6)

**Nachkontrolle vom 08.04.2010**

An den Wänden befinden sich fettige Ablagerungen.

Die Reinigung der Küche und des Verkaufsbereiches ist unzureichend.

Die Oberflächen der Einrichtungsgegenstände sind beschädigt und nicht reinigungsfähig.

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe ist unvollständig.



Bild 1: Getränkelager in der Vorbereitungsküche



Bild 2: Arbeitsplatz



Bild 3: verdreckter Geschirrspüler



Bild 4: Kühlzelle

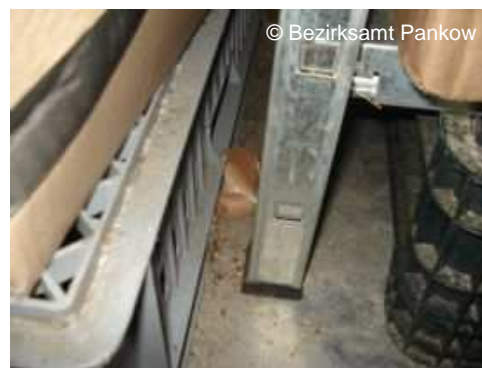


Bild 5: Kühlzelle



Bild 6: Fußboden unter den Einrichtungsgegenständen

Betrieb:

**Cafè Djabana**

**Kopenhagener Str. 7**

**10437 Berlin**

**Betriebskontrolle vom 30.03.2010**

Der Reinigungs- und Desinfektionszustand der Küche ist mangelhaft.

Einrichtungsgegenstände, insbesondere die Geschirrspülmaschine, sind unsauber.

Wand- und Fußbodenfliesen sind verunreinigt.

Kühlpflichtige Lebensmittel werden unsachgemäß bei Raumtemperatur gelagert. (Bild 1-3)

**Nachkontrolle vom 06.04.2010**

Die Küche ist unzureichend gereinigt.

Der Kühlschrank ist verschmutzt.

Die Einrichtungsgegenstände sind schadhaft und nicht leicht reinigungsfähig.



Bild 1 und 2: unzureichende Reinigung der Küche



Bild 3: Kühlvitrine verschmutzt