

Bezirksamt Neukölln von Berlin
Abteilung Finanzen und Wirtschaft
Ordnungsamt / Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung



Bezirksamt Neukölln von Berlin, 12040 Berlin

Herrn
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]

Geschäftszeichen: (bitte immer angeben)
Ord VetLeb L - VIG-073/2020

Bearbeiter/in:
Herr Topel

Dienstgebäude:
Juliusstr. 67-68, 12051 Berlin
Zimmer: 3.05

Tel.: (030) 90239 - 2937
intern: 9239 - 2937
Fax: (030) 90239 - 53732

vetleb@bezirksamt-neukoelln.de
(bei Nutzung der E-Mail Adresse erfolgt
keine elektronische Zugangsöffnung
gem. § 3a Abs. 2 Satz 1 VwVfG)

<http://www.berlin.de/ba-neukoelln/>

Datum: 17. September 2020

Antrag auf Informationszugang gem. § 1 des Gesetzes zur Verbesserung der gesundheitsbezogenen Verbraucherinformation (Verbraucherinformationsgesetz - VIG)
Mein Schreiben vom 04.08.2020, Ihre E-Mail vom 31.07.2020

Sehr geehrter Herr Wing,

Sie hatten am 31.07.2020 über das Internetportal der Organisation „Foodwatch“ mit der Bezeichnung „Frag-den-Staat.de“ ein Auskunftersuchen nach dem Gesetz zur Verbesserung der gesundheitsbezogenen Verbraucherinformation (VIG) eingereicht.

Ihr Ersuchen bezog sich auf den Betrieb
„Villa Rixdorf“,
Richardplatz 6, 12055 Berlin

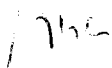
Nachdem d. Gewerbetreibende über den Antrag informiert wurde und die vierzehntägige Frist verstrichen ist, erhalten Sie die Kontrollblätter.

Dieser Bescheid ist gemäß § 7 VIG gebührenfrei.

Hinweis:

Die Nachkontrolle nach drei Tagen war mängelfrei.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag


Topel

Verkehrsanbindungen:
Rathaus: U-Bahn (U7); Bus 104, 166

Dienstgebäude: U-Bahn Grenzzallee
(U7), Bus 171
Bitte benutzen Sie die öffentlichen Verkehrsmittel

post@ba-neukoelln.berlin.de

Sprechzeiten:
Lebensmittelüberwachung:
Di: 9 – 10 Uhr und Do: 15 -18 Uhr
Veterinärwesen:
Di:14–15 Uhr und Do:11:30-12:30 Uhr

Bankverbindungen:
Zahlungen bitte unbar an die Bezirkskasse Neukölln

Geldinstitut IBAN

Postbank Berlin DE 06 1001 0010 0003 3321 03
Berliner Sparkasse DE 10 1005 0000 1410 0038 05

Kontrollen – Anlage

Datum der
Überprüfung: 23.07.2019

Überprüfter Standort: Villa Rixdorf GmbH
Richardplatz 006
12055 Berlin

Überprüfung
durch: Team:

Kontrollart: Beschwerdekontrolle

Verstöße

- Die gesamte Betriebsstätte war hygienisch und zum Teil auch baulich in einem mangelhaften Zustand. Ordnung, Warenpflege und Sauberkeit waren zum Teil katastrophal.
- Es wurde ein erhebliches Aufkommen an Stubenfliegen festgestellt. Die in der Betriebsstätte hergestellten, verarbeiteten und in den Verkehr gebrachten Lebensmittel waren einer Kontaminationsgefahr ausgesetzt.
- Der Fußboden war stark mit alten Ablagerungen und Lebensmittelresten verunreinigt.
- Die Fußbodenfliesen waren teilweise beschädigt, v.a. im Bereich des Abflusses, und somit nicht in einem einwandfreien Zustand.
- Der Fußbodenabfluss war verunreinigt.
- Von Wandsteckdosen waren die Schutzdeckel abgebrochen.
- Die Steckdose waren stark mit braunen, klebrigen Ablagerungen verunreinigt.
- Die Decke war stark mit bräunlichen, fettigen Anhaftungen verunreinigt.

- Der Anstrich des Fensterrahmens und den Fensterbretts war verbraucht und abgeblättert.
- Das Fenster war mit Spritzern verunreinigt.
- Auf dem Abtropfbereich des Doppelspülbeckens lagerten stark verschlissene und verschmutzte Bedarfsgegenstände wie Töpfe und Kunststoffvorratsbehälter.

Direkt am Spülbecken lagerten mehrere stark abgenutzte Putzschwämme direkt neben einem Pömpel.

All diese Dinge lagerten direkt neben frischen Pfifferlingen, die sich im mit Wasser gefüllten Spülbecken befanden.

- Die Armatur der Waschanlage für Lebensmittel war stark mit kalkähnlichen Ablagerungen verunreinigt.
- Im Doppelspülbecken wurde in einem Becken frische Pfifferlinge gewaschen während zur gleichen Zeit im Nachbarbecken Bedarfsgegenstände abgewaschen wurden.
- Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Flüssigseife und Einmalpapierhandtücher in Spendern).
- Der Edelstahlschrank zum Flur war sowohl von innen als auch von außen stark mit klebrigen, krustigen Anhaftungen und großen Mengen an Lebensmittelresten verunreinigt. Zudem herrschte große Unordnung in dem Schrank, in dem vor allem offene Lebensmittel lagerten.
- An der Haubenspülmaschine war die Transportschutzfolie teilweise nicht bestimmungsgemäß entfernt worden.
- Sämtliche Schneidebretter waren stark riefig, so dass sie nicht mehr leicht zu reinigen waren.
- Sämtliche Schneidebretter waren stark verfärbt.
- Die Dunstabzugsanlage war außen mit einem Belag aus Fett verunreinigt. Es bildeten sich bereits Fetttropfen, die auf die darunter zubereiteten Speisen auf dem Herd tropfen könnten.
- Die Dichtungen mehrerer Untertischkühleinrichtungen waren beschädigt (eingerissen).
- Es wurde umhülltes Fleisch zum Auftauen in Wasser in einem Behälter auf dem Boden gelagert, der üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden. Dadurch bestand die Gefahr, dass sich Keime im weiteren Arbeitsprozess auf Lebensmittel übertragen und diese kontaminieren können.
- Der Salamander war stark mit krustigen, dunklen, fettigen Ablagerungen verunreinigt.
- In unmittelbarer Nähe von unabgedeckten, leicht verderblichen Lebensmitteln

(rohem Rindfleisch) wurden stark mit fettigen, braunen Ablagerungen verunreinigte Bleche gelagert. Zudem war der Untertischkühlschrank dick vereist.

- Es wurden gefrorene Lebensmittel (Hähnchenbrust) in einem Behälter bei Zimmertemperatur auf dem Fußboden aufgetaut, bei der das Risiko bestand, die Vermehrung pathogener (krankmachender) Mikroorganismen zu fördern.
- Die Fußbodenfliesen waren teilweise sehr stark beschädigt und somit nicht in einem einwandfreien Zustand. Einige Fliesen fehlten.
- Der Fußboden war vor allem an den stark beschädigten Stellen und hinter und unter den Einrichtungsgegenständen stark mit dunklen Ablagerungen und Lebensmittelresten verunreinigt.
- Die Edelmöbel standen auf Backsteinen, die wiederum auf Pressspanstücken standen.

Die Edelmöbel waren stark mit Lebensmittelresten und krustigen Anhaftungen verschmutzt.

- Das Schneidebrett war stark riefig, so dass es nicht mehr leicht zu reinigen war.
- Das Schneidebrett war stark verfärbt.
- Der Fußboden war vor allem in den schwer zugänglichen Bereichen und in den Ecken stark mit Altschmutz und Blättern verunreinigt.
- Der Speiseeistresen war im Bereich der Scheiben mit schimmelähnlichen Anhaftungen verunreinigt.
- Der Warmwasserbereiter für das Handwaschbecken war nicht an die Stromversorgung angeschlossen. Es fehlte somit während der Betriebszeit die Warmwasserzufuhr.
- Der Farbanstrich an der Tür blätterte stellenweise ab, sodass das darunterliegende Rohholz freilag.
- Es wurden verdorbene und damit nicht sichere und nicht zum Verzehr durch den Menschen geeignete Lebensmittel (frische Erdbeeren, frische Heidelbeeren) im Kühlschrank gelagert.
- Die Speiseeistruhe war vereist.
- Die Speiseeisbehälter in der Tiefkühltruhe waren zum Teil nicht abgedeckt und es befand sich heruntergefallenes Eis von den vereisten Innenwänden der Truhe auf dem Speiseeis.
- Der Speiseeisportionierer befand sich in einem leicht verschmutzten Behälter mit Wasser obwohl noch kein Eisverkauf stattfand.
- Der Hof mit Kühlzelle war sehr unaufgeräumt, vermüllt und chaotisch. Im Bereich zwischen Eisverkauf und Kühlzelle lagerten große Mengen

Kunststoffkisten, Gasflaschen, alte Maschinen, Besen, Holzpalette, ein Kühlschrank, Müll und eine Leiter unter freiem Himmel. Zudem befanden sich in diesem Bereich die Abfalltonnen.

- Es wurden Lebensmittel in beschädigten Verpackungen bzw. unverpackt in der (Tief-) Kühlzelle vorrätig gehalten. Dadurch wurden sie einer nachteiligen Kontamination ausgesetzt. Die Lebensmittel wiesen zum Teil bereits Gefrierbrand auf. Eine Warenpflege war nicht erkennbar. Die Zelle war sehr voll gestellt und es wurden Lebensmittel in Behältnissen auf dem Fußboden gelagert.
- Im Bereich unter dem Ofen wurde ein Großgebinde "Lebensmittelzubereitung aus Magermilch und Pflanzenfett" gefunden. Laut Aussage des Betreibers würde diese für die angebotenen Salate der Speisekarte benutzt werden. Auf der Speisekarte wurde für die angebotenen Salate "Hirtenkäse" ausgelobt.
- Im Vorraum der Kühlzelle lagerten große Mengen an Gemüse. Es wurden verdorbene und damit nicht sichere und nicht zum Verzehr durch den Menschen geeignete Lebensmittel (verschimmelter Knoblauch) in Verkehr gebracht.
- Ein Regalboden in der Kühlzelle, in der Lebensmittel gelagert werden, bestand aus unbehandeltem, offenporigem und rissigem Holz, welches nicht leicht zu reinigen und zu desinfizieren war.
- Die Regale in der Kühlzelle, auf denen verpackte Lebensmittel lagerten, waren stark angerostet.
- Die Laufschiene der Tiefkühltruhendekel waren stark mit Krümeln und Schmutz verunreinigt.
- Die Tiefkühltruhe war stark mit dickem, verfärbtem Eis vereist..
- Das Handwaschbecken war verunreinigt.