

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



Geschäftszeichen: (bitte immer angeben)
Ord VetLeb L - VIG-097/2020

Bezirksamt Neukölln von Berlin, 12040 Berlin

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: 27. Januar 2021

**Antrag auf Informationszugang gem. § 1 des Gesetzes zur Verbesserung der
gesundheitsbezogenen Verbraucherinformation (Verbraucherinformationsgesetz - VIG)**
Mein Schreiben vom 16.11.2020

Sehr geehrte

Sie hatten am 13.11.2020 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
„Nah am Wasser“,
Kiehlufer 55, 12059 Berlin

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

Dieser Bescheid ist gemäß § 7 VIG gebührenfrei.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag

Gesetz zur Verbesserung der gesundheitsbezogenen Verbraucherinformation
-Verbraucherinformationsgesetz, VIG-
vom 17.10.2012, BGBl. I S. 2725
zuletzt geändert durch Artikel 2 Abs. 32, Gesetz vom 7.8.2013, BGBl. I S. 3154

Verkehrsanbindungen:

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

Dienstgebäude: U-Bahn Grenzallee
(U7), Bus 171

Bitte benutzen Sie die öffentlichen Verkehrsmittel

post@ba-neukoelln.berlin.de

(für Dokumente mit elektronischer Signatur, elektronische Zugangsöffnung gem. §3a Abs 1 VwVfG)

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
Deutsche Bank	DE 05 1007 0848 0513 0885 00

Kontrollen – Anlage

Datum der
Überprüfung: 23.09.2020

Überprüfter Standort: Nah am Wasser
Kiehlufer 055
12059 Berlin

Überprüfung
durch: Team:

Kontrollart: Beschwerdekontrolle

Verstöße

- Der Arbeitstisch war verunreinigt.
- Die Decke war verunreinigt.
- Die Fettfilter der Dunstabzugsanlage waren mit Fettrückständen verunreinigt.
- Die Wände waren teilweise verunreinigt.
- Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.
- Die Türdichtung des Kühlschranks war beschädigt.
- Das Fenster war verunreinigt.
- Das Fenster ohne Insektengitter war während des Herstellungsprozesses geöffnet.
- Die Fensterbank war verunreinigt.
- Das Mikrowellengerät war verunreinigt.
- Der Kühlschrank war verunreinigt.
- Der Türgriff des Kühlschranks war verunreinigt.

- Die Schublade des Arbeitstisches war schimmelähnlich verunreinigt.
- Das Schneidebrett war beschädigt, so dass es nicht mehr leicht zu reinigen war.
- Die Schublade des Arbeitstisches war verunreinigt.
- Die Armatur der Spüle für Arbeitsgeräte und Ausrüstungen war defekt.
- Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalpapierhandtücher im Spender).
- Für das Handwaschbecken fehlte die Warmwasserzufuhr.
- Es wurden Lebensmittel so gelagert, dass eine Kontamination nicht ausgeschlossen werden konnte.
- Es wurde eine Insektenklebefalle, die mit toten Insekten behaftet war, unmittelbar über dem Bereich angebracht, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wurde, so dass eine Kontamination der Lebensmittel nicht sicher ausgeschlossen war.
- Die Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, waren beschädigt.
- Es wurden Lebensmittel so gelagert, dass eine Kontamination nicht ausgeschlossen werden konnte.
- Es wurden Lebensmittelbehälter auf dem Boden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden. Dadurch bestand die Gefahr, dass sich Keime im weiteren Arbeitsprozess auf Lebensmittel übertragen und diese kontaminieren können.
- Es wurden leichtverderbliche Lebensmittel unabgedeckt gelagert.

Kontrollen – Anlage

Datum der
Überprüfung: 25.09.2020

Überprüfter Standort: Nah am Wasser
Kiehlufer 055
12059 Berlin

Überprüfung
durch: Team:

Kontrollart: Nachkontrolle

Verstöße

- Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalpapierhandtücher im Spender).
- Für das Handwaschbecken fehlte die Warmwasserzufuhr.
- Der Raum war nicht so gestaltet/konzeptioniert, dass eine Trennung zwischen reinen und unreinen Bereichen möglich war und Kontaminationen zwischen und während den Arbeitsgängen vermieden wurden.
- Es wurden Lebensmittel so gelagert, dass eine Kontamination nicht ausgeschlossen werden konnte.
- Es wurden Lebensmittelbehälter auf dem Boden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden. Dadurch bestand die Gefahr, dass sich Keime im weiteren Arbeitsprozess auf Lebensmittel übertragen und diese kontaminieren können.