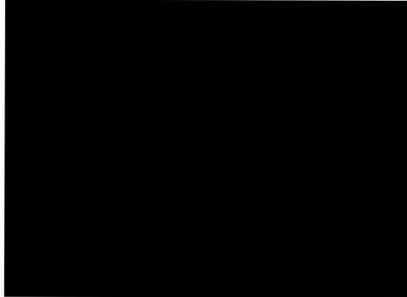


Bezirksamt Reinickendorf von Berlin
Abteilung Bürgerdienste und Ordnungsangelegenheiten
Ordnungsamt - Veterinär- und Lebensmittelaufsicht



Bezirksamt Reinickendorf von Berlin, Abl. BüDOrd, Lübener Weg 26, 13407 Berlin

Geschäftszeichen (bitte angeben)
Ord VL 24 - VIG 17/21



Tel. +49 30 90294-5115
Fax +49 30 90294-5628
vetleb
@reinickendorf.berlin.de
Elektronische Zugangseröffnung:
post.ordnungsamt
@reinickendorf.berlin.de
Lübener Weg 26, 13407 Berlin

12. August 2021

Ihr Antrag vom 23.05.2021 nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)

Sehr geehrte 

unter Bezugnahme auf Ihren Antrag auf Herausgabe von Informationen für den Betrieb

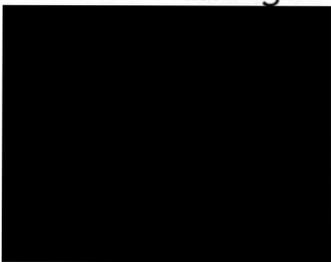
Curry 27, Alt-Tegel 2, 13507 Berlin

teile ich Ihnen mit, dass die beiden letzten lebensmittelrechtlichen Kontrollen am 06.06.2019 und am 20.05.2020 stattgefunden haben.

Dabei wurden am 20.05.2020 Beanstandungen festgestellt, die Sie dem beigefügten Kontrollbericht entnehmen können. Die Kontrolle vom 06.06.2019 war beanstandungsfrei.

Bitte beachten Sie, dass auch Behördenmitarbeiter/innen ein Recht auf den Schutz ihrer Daten haben. Ich fordere Sie daher auf, personenbezogene Daten, Telefonnummern oder E-Mail-Adressen zu schwärzen, falls Sie dieses Schreiben veröffentlichen.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag



KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 20.05.2020 um 10:30, planmäßige Routinekontrolle

Durchgeführt von Sachverständige(r) / Begleitpersonal: [REDACTED] Amt/Dienststelle: BA Reinickendorf

Betriebsdaten		Registrierung / Zulassung
Betrieb	Curry 27	
Kennzeichen	[REDACTED]	
Nachname	[REDACTED]	
Vorname	[REDACTED]	
Teilort		
Ort	D-13507 Berlin	
Straße	Alt-Tegel 2	
Öffnungszeiten	9-21 Uhr	Ruhetage
Nummern	[REDACTED]	

Lebensmittelbetriebsarten		
Gattung	Betriebsart	Kontrolliert = X
Dienstleistungsbetriebe	Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung	X

Kontrollpunkte und Verstöße			
Nr.	Kontrollbereich	Verstoß = X	Gewichtung
1.	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle) Hygiene - Betriebliche Eigenkontrollen konnten zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht vorgelegt werden.	X	
2.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Fußboden verunreinigt Der Fußboden unter den Einrichtungsmöbeln war verunreinigt.	X	
3.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Kühleinrichtungen Dichtung verunreinigt (Mehrzahl) Die Dichtungen mehrerer Kühleinrichtungen waren verunreinigt.	X	
4.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Kühlaggregat Verdampferlamellen verunreinigt Die Verdampferlamellen des Kühlaggregates der Kühlzelle waren verunreinigt.	X	
5.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Schneidebrett verunreinigt Mehrere Schneidebretter waren verunreinigt.	X	
6.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Spüle Arbeitsgeräte Silikonfuge Schimmel An der Spüle für Arbeitsgeräte und Ausrüstungen war die Silikonabdichtung schimmelähnlich verunreinigt.	X	
7.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene),	X	

Steckdose ohne Abdeckung

Für eine Steckdose fehlte die Abdeckung, sodass die Elektroinstallation sichtbar war und eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion war nicht möglich. Ansammlungen von Schmutz wurden nicht vermieden.

8. Kennzeichnung und Aufmachung

X

Die Kennzeichnung für den Döner konnte nicht vorgelegt werden.

Maßnahmen

Datum	Maßnahme	Stand
20.05.2020	mündliche Belehrung	abgeschlossen (beendet, erledigt, durchgesetzt, bezahlt,

ausgehändigte Merkblätter:

Bemerkung (Kontrolle):