Bezirksamt Mitte von Berlin

Bezirksamt Mitte von Berlin • 13341 Berlin • (nur Postanschrift)

Abteilung Ordnung, Personal und Finanzen Ordnungsamt - Veterinär- und Lebensmittelaufsicht



GeschZ.

Ord 3 300 -

VIG 54/2021

(bei Antwort bitte angeben)

Bearbeiter/in:

Dienstgebäude:

Beusselstr. 44 n-q,

10553 Berlin

Zimmer

010

Telefon

030 - 9018

Telefon Intern

918 -

Telefax Vermittlung 030 - 9018-45581 (030) 9018-20

E-Mail

@ba-mitte.berlin.de E-Mail nicht für Dokumente mit elektronischer

Signatur verwenden

Internet

www.berlin.de/ba-mitte/vetleb

Datum

14.07.2021

Ihr Antrag nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG) vom 01.06.2021

Anlage

Sehr geehr

Ihrem o.g. Antrag vom 01.06.2021 zum Betrieb:

Oranienburger Straße 45 10117 Berlin

wurde mit Bescheid vom 21.06.2021, zugestellt am 23.06.2021, entsprochen.

Beiliegend übersende ich die Kopie/n der/des geschwärzten Kontrollberichte/s der Kontrollen am 20.08.2020 und 27.08.2020.

Mit freundlichen Grüßen Im Auftrag



Verkehrsverbindungen Grossmarkt Beusselstr. 44 n-g: S-Bahn: S 42 / S 41 (Beusselstr.)

Bus:

TXL, 106, 123

Bankverbindungen

IBAN: DE42 1001 0010 0650 5301 02 **BIC: PBNKDEFFXXX Postbank Berlin**

IBAN: DE75 1005 0000 0063 6080 06 BIC: BELADEBEXXX Sparkasse Berlin

Elektronische Zugangsöffnung gem. § 3a Abs. 1 VwVfG: post@ba-mitte.berlin.de

Internet: www.berlin.de Twitter: @ba_mitte_berlin

Anschrift der Behörde

Bezirksamt Mitte von Berlin

Abteilung Ordnung, Personal und Finanzen

Beusselstr. 44 n-q Gebäude 32

10553 Berlin

Tel.: 030 9018-43232

Email: Vetleb@ba-mitte.verwalt-berlin.de

Protokoll zur Betriebsüberprüfung

Anlass Plankontrolle Datum/Uhrzeit 20.08.2020 11:30 Überprüfung bei Betrieb Amrit Oranienburger Str. 045 10117 Berlin Gewerbetreibender

u.a. Feststellungen/Mängel/Anordnung gemäß § 39 LFGB und Anhörung § 28 VwVfG:

Betriebsstätte (allgemein)

1. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Aufgrund der vielstellig vorgefundenen baulichen Mängel ist im Nachgang ein Sanierungsplan zur perspektivischen Instandsetzung, insbes. Ertüchtigung des Untergeschosses, zu erstellen.

2. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Der gesamte Betrieb wies einige hygienische Mängel auf. Insbesondere war der Kellerbereich in einen baulichen sowie hygienischen vernachlässigten Zustand.

Lager im Keller

3. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Es wurden kühlpflichtige Lebensmittel (Soßen) unmittelbar auf den Boden ohne Kühlung gelagert. Behebungstext: Die Soßen sind stets zu kühlen zu lagem.

4. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Im Kellerbereich wo sich der Fettabscheider befand wurde Hänchenfleisch geschnitten. Die Wand- sowie Deckenbereiche wiesen keine glatte und leicht zu reinigende Oberfläche auf. Ebenfalls war der Arbeitstisch wo das Hänchen geschnitten wurde im unteren Bereich deutlich,grünliche verschmutzt. Behebungstext: Dieser Bereich ist nicht geeignet um Lebensmittel zu verarbeiten.

5. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Es wurden ein Fleischwolf vorgefunden, dieser wies am Griff Verunreinigungen auf. Behebungstext: Der Fleischwolf ist zu reinigen.

6. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Der Kellerabgang der auch als Warenannahme genutzt wird, wies starke Wandabblätterungen auf. Es wurden Spinnweben in den Eckbereichen des Kellerabgang vorgefunden.

Behebungstext: Die Wandbeläge sind Instand zu setzen ggf. zu erneuern. Die Spinnweben sind zu entfernen.

7. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Die Tiefkühlzelle die sich im hinteren Umkleidebereich befand wies im Boden- und Wandbereichen eine deutlich, starke Eiskristallbildung auf. Das Kühlaggregat war ebenfalls stark verreist.

Behebungstext: Die Eisbildung ist zu entfernen ggf. ist die Tiefkühlzelle abzutauen.

8. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Die Getränkekühlung wies insgesamt massive Verunreinigungen auf, insbesondere in Wand- und Bodenbereichen.

Behebungstext: Es wurde eine Grundreinigung der Getränkekühlung angeordnet.

Küche

9. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Das Handwaschbecken verfügte zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht über Einmalhandtücher. Ebenfalls waren die Silikonfugen verschlissen.

Behebungstext: Das Handwaschbecken ist mit Einmalhandtücher auszustatten und die Silikonfugen sind zu erneuern.

Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Es wurden betriebsfremde Gegenstände (Handy) vorgefunden.

Behebungstext: Die betriebsfremden Gegenstände sind getrennt von reinen-Bereichen zu lagern.

11. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Die Unterbaukühlungen wiesen im Bodenbereich Verunreinigungen auf.

Ebenfalls war der Kühlschrank im Bodenbereich durch Lebensmittelreste verunreinigt.

Behebungstext: Die Unterbaukühlungen sowie der Kühlschrank sind zu reinigen.

12. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Es wurde ein stark verschlissenes Schneidbrett vorgefunden.

Behebungstext: Das Schneidbrett ist zu ersetzen.

Tresen

13. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Die Unterbaukühlungen wiesen im Boden- sowie Dichtungsbereich Verunreinigungen auf.

Behebungstext: Die Unterbaukühlungen sind zu reinigen.

14. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Die Tiefkühltruhe worin Speiseeis gelagert wurde wies im Bodenbereich Verschmutzungen auf.

Behebungstext: Die Tiefkühltruhe ist zu reinigen und abzutauen.

15. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Das Bedienelement der Softdrinkausgabe wies klebrige Verschmutzungen auf.

Behebungstext: Die Softdrinkausgabe ist zu reinigen.

16. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Die Silikonfugen des Handwaschbecken wiesen Beschädigungen auf. Ebenfalls zeigten sich an der Armatur des Waschbeckens Verschleiß- und Gebrauchsspuren.

Behebungstext: Die Silikonfugen sind zu erneuern. Die Armatur des Waschbeckens ist instand zu setzen ggf. erneuern.

Wenn Anordnungen getroffen worden sind, gilt folgende Rechtsbehelfsbelehrung:

Rechtsbehelfsbelehrung: Gegen diese Anordnung ist der Widerspruch zulässig. Er ist innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe dieser Anordnung schriftlich oder zur Niederschrift beim Bezirksamt (siehe oben) zu erheben. Er kann auch elektronisch mit einer qualifizierten elektronischen Signatur nach dem Signaturgesetz versehen unter der Adresse (siehe oben) eingelegt werden.

[
schrift der Betriebsüberprüfu	l festgestellt, eine ausführliche Nieder- ing folgt. Die o. g. Auflistung zu Feststr ngaben zu den kontrollierten Parameter	Lichtbilder wurden angefertigt
Torigonimanger entrancer		0 Anlagen
beseitigt sein, behalte ich mir vor, Al Sie haben Gelegenheit, dazu innerh	orschriften. Sollten die Mängel nicht bis zum nordnungen zur Beseitigung zu treffen.	men (§ 28 Abs. 1 des Verwaltungsverfahrensgesetzes).
V7um Ende der genannten Frist/	en werde ich den Betrieb erneut überprü	fon
	ss ich nach der Verordnung über die Erhebu	ng von Gebühren im Gesundheits- und Sozialwesen
Gebühr erhoben:	Euro;	QuittungsNr.:
		acontonigoren.
anwesende Person	·	1
anwesende Person		Ich habe eine Ausfertigung des Protokolls erhalten und setze den Gewerbetreibenden in Kenntnis.
anwesende Person		Ich habe eine Ausfertigung des Protokolls erhalten
anwesende Person		Ich habe eine Ausfertigung des Protokolls erhalten
anwesende Person		Ich habe eine Ausfertigung des Protokolls erhalten
anwesende Person		Ich habe eine Ausfertigung des Protokolls erhalten
Angaben der/des Kontrolleurin/Kont	trolleurs	Ich habe eine Ausfertigung des Protokolls erhalten und setze den Gewerbetreibenden in Kenntnis.
	trolleurs	Ich habe eine Ausfertigung des Protokolls erhalten und setze den Gewerbetreibenden in Kenntnis.
	trolleurs	Ich habe eine Ausfertigung des Protokolls erhalten und setze den Gewerbetreibenden in Kenntnis.
	trolleurs	Ich habe eine Ausfertigung des Protokolls erhalten und setze den Gewerbetreibenden in Kenntnis.

Verb 160/FB-05-06-02 Protokoll zur Betriebsüberprüfung 201408

Anschrift der Behörde
Bezirksamt Mitte von Berlin
Abteilung Ordnung, Personal und Finanzen
Beusselstr. 44 n-q Gebäude 32
10553 Berlin
Tel.: 030 9018-43232
Email: Vetleb@ba-mitte.verwalt-berlin.de

Protokoll zur Betriebsüberprüfung

✓ Plankontrolle	Datum/Uhrzeit 27.08.2020 10:00
Überprüfung bei	
Amrit Oranienburger Str. 045 10117 Berlin	
Gewerbetreibender	

u.a. Feststellungen/Mängel/Anordnung gemäß § 39 LFGB und Anhörung § 28 VwVfG:

Betriebsstätte (allgemein)

Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)
 Die Hygienemängel wurden abgestellt. Die baulichen Mängel werden in Zukunft nach und nach abgearbeitet.
 Dafür wird ein Renovierungskonzept nachgereicht.

Lager im Keller

Anlass

2. Andere Kontrollpunkte

Die Gestaltung der kleinen Vorbereitungsnische vor dem Kühlraum wurde ausführlich besprochen. Dieser Bereich soll Baulich so hergerichtet werden dass er zur Vorbereitung für Fleisch oder Gemüse genutzt werden kann.

Wenn Anordnungen getroffen worden sind, gilt folgende Rechtsbehelfsbelehrung:

Rechtsbehelfsbelehrung: Gegen diese Anordnung ist der Widerspruch zulässig. Er ist innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe dieser Anordnung schriftlich oder zur Niederschrift beim Bezirksamt (siehe oben) zu erheben. Er kann auch elektronisch mit einer qualifizierten elektronischen Signatur nach dem Signaturgesetz versehen unter der Adresse (siehe oben) eingelegt werden.

pioned	
Es wurden erhebliche Mängel festgestellt, eine au schrift der Betriebsüberprüfung folgt. Die o. g. Au	
lungen/Mängel enthält nur Angaben zu den kontro	Mierten Parametern
	0 Anlagen
Bei den genannten Feststellungen handelt es sich um Verst lebensmittel-/futtermittelrechtliche Vorschriften. Sollten die M beseitigt sein, behalte ich mir vor, Anordnungen zur Beseitig	Mängel nicht bis zum
Sie haben Gelegenheit, dazu innerhalb der genannten Erist	/en Stellung zu nehmen (§ 28 Abs. 1 des Verwaltungsverfahrensgesetzes).
Die Ahndung der Verstöße als Ordnungswidrigkeit/en oder	
Die 7 militaring der Versitoise die Ordritarigswidzigkeitzer oder	verloigung als Strattatien bleibt ausurucklich vorbenaiten.
Zum Ende der genannten Frist/en werde ich den Betr	jeb erneut überprüfen.
	ung über die Erhebung von Gebühren im Gesundheits- und Sozialwesen
Gebühr erhoben:	QuittungsNr.: folgt per Bescheid
Gebühr erhoben: Euro;	
	Ich habe eine Ausfertigung des Protokolls erhalten
	Ich habe eine Ausfertigung des Protokolls erhalten
	Ich habe eine Ausfertigung des Protokolls erhalten
	Ich habe eine Ausfertigung des Protokolls erhalten und setze den Gewerbetreibenden in Kenntnis.
	Ich habe eine Ausfertigung des Protokolls erhalten
	Ich habe eine Ausfertigung des Protokolls erhalten und setze den Gewerbetreibenden in Kenntnis.
anwesende Person	Ich habe eine Ausfertigung des Protokolls erhalten und setze den Gewerbetreibenden in Kenntnis.
anwesende Person	Ich habe eine Ausfertigung des Protokolls erhalten und setze den Gewerbetreibenden in Kenntnis.
anwesende Person	Ich habe eine Ausfertigung des Protokolls erhalten und setze den Gewerbetreibenden in Kenntnis.

Verb 160/FB-05-06-02 Protokoll zur Betriebsüberprüfung 201408