

Dezernat I - Bauen, Wirtschaft und Umwelt  
FB Umwelt, Landwirtschaft und Verbraucherschutz  
FD Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt

Landkreis Oberhavel · Adolf-Dechert-Straße 1 · 16515 Oranienburg

per Mail

Direkt für Sie da:  
Telefon:  
Telefax:  
E-Mail:  
Adresse:

veterinaeramt@oberhavel.de  
Bernauer Straße 57-59  
16515 Oranienburg

**Aktenzeichen:**  
122160/VIG 99/004/2022/Fk  
(Bei Schriftverkehr bitte immer angeben.)

## Amtliche Lebensmittelüberwachung

07.09.2022

### Betreff: Ihr Antrag auf Zugang zu Informationen nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)

Sehr geehrte(r) [REDACTED]

zur Beantwortung Ihrer am 23.07.2022 gestellten Fragen zum Betrieb

Palm Garden, Schönfließener Str. 22, 16540 Hohen Neuendorf

1. Wann haben die letzten beiden lebensmittelrechtlichen Betriebsüberprüfungen in o.g. Betrieb stattgefunden?

Die letzten beiden lebensmittelrechtlichen Betriebsüberprüfungen in o.g. Betrieb haben am 24.02.2021 und am 09.03.2021 stattgefunden.

2. Kam es hierbei zu Beanstandungen?

Ja, es gab in beiden Kontrollen Beanstandungen.

Die beantragten Informationen sind der Mail als Anhänge angefügt.

### Hinweis:

**Bitte beachten Sie, dass auch Behördenmitarbeiter/innen ein Recht auf Wahrung Ihrer Daten haben. Falls Sie dieses Schreiben im Internet veröffentlichen, müssen von Ihnen sämtliche personenbezogenen Daten geschwärzt werden. Dies gilt auch für Telefonnummern und E-Mail-Adressen.**

Mit freundlichen Grüßen  
Im Auftrag

[REDACTED]  
Amtliche Tierärztin



# Kontrollbericht

der aml. Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39, 42 LFGB

Betreiber/Betrieb/Standort: OHV-0000509H  Palm Garden Thai- und Indo- Spezialitäten Schönfließener Str. 22 16540 Hohen Neuendorf  Tel: _____ Fax: _____ E-Mail: _____	Kontrollierende Behörde: Veterinär- und Lebensmittelüberwachung  Adolf-Dechert-Str. 1 16515 Oranienburg  Tel: _____ E-Mail: _____
--	--

<b>Betriebsarten:</b> (Risikokategorie 3) Speisegaststätte	Datum: 24.02.2021      Uhrzeit: 13:15
---	---------------------------------------

<b>Anwesende Personen:</b>  _____ _____ _____	<b>Kontrollart:</b> Nachkontrolle  <b>Schwerpunkte:</b>  _____ _____
---	--

Kontrollpunkte: Hygienemanagement, Hygiene

**Feststellungen/Mängel:**  
 Bei der Kontrolle wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt:

Betriebsstätte (allgemein)	V	Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
1. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)	<input type="checkbox"/>	Offen ist noch die Durchführung und Dokumentation der Personalbefehlungen:  Die Personalschulungen nach § 4 (LMHV)          Wiederholungsbefehlungen nach den §§ 42, 43 Infektionsgesetz (IFSG) sind mind. alle 2 Jahre nachweisbar durchzuführen.	unverzüglich
2. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Überarbeitung der Kühlzellentür;</li> <li>- Erneuerung von Fugen;</li> <li>- Erneuerung von Gerätschaften und Reinigungsutensilien;</li> <li>- Kennzeichnung eigener Chargen;</li> <li>- Reinigung und Beräumung.</li> </ul>	

**Rechtsbehelfsbelehrung**  
 Gegen diesen Bescheid ist der Widerspruch zulässig. Der Widerspruch ist innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe bzw. Zustellung des Bescheides schriftlich oder zur Niederschrift bei dem Landkreis Oberhavel, Der Landrat, Adolf-Dechert-Straße 1, 16515 Oranienburg, einzulegen. Falls die Frist durch das Verschulden eines von Ihnen Bevollmächtigten versäumt werden sollte, würde dessen Verschulden Ihnen zugerechnet werden. Die Schriftform kann durch die elektronische Form ersetzt werden. In diesem Fall ist das elektronische Dokument mit einer qualifizierten elektronischen Signatur zu versehen. Bei der Verwendung der elektronischen Form sind besondere technische Rahmenbedingungen zu beachten, die im Internet unter [www.oberhavel.de](http://www.oberhavel.de) aufgeführt sind. Das signierte Dokument ist an folgende E-Mail-Adresse zu senden: [kreisverwaltung@oberhavel.de](mailto:kreisverwaltung@oberhavel.de).

# Kontrollbericht

der amtl. Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39, 42 LFGB

<input type="checkbox"/> Es wurden schwerwiegende Mängel festgestellt, eine ausführliche Niederschrift der Betriebsprüfung folgt	<input type="checkbox"/> Lichtbilder wurden angefertigt	<input type="checkbox"/> Proben wurden entnommen
<input type="checkbox"/> Merkblätter ausgehändigt:		
<input type="checkbox"/> Eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt . . .		

<b>Anmerkungen:</b>
---------------------

<b>Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):</b> Eine Ausfertigung dieses Kontrollberichtes habe ich erhalten.  Der Verantwortliche wird von mir über das Ergebnis dieser Kontrolle informiert. Name:  Unterschrift:	<b>Begleitpersonal:</b>  Name:  Unterschrift:
---	---

LM-05-FOB-003

Dezernat I - Bauen, Wirtschaft und Umwelt  
FB Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz  
FD Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt

Landkreis Oberhavel · Adolf-Dechert-Str.1 · 16515 Oranienburg

*Palmingarten  
Schönleipziger Str. 22  
16540 Hohen Neuendorf*

Direkt für Sie da:  
Telefon:  
Telefax:  
E-Mail:  
Adresse:

**Amtliche Lebensmittelüberwachung**

Betreff:

Aktenzeichen:

(Bei Schriftverkehr bitte immer angeben.)

- |   |  |   |
|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> Plankontrolle            | <input type="checkbox"/> Nachkontrolle       | <input type="checkbox"/> Verdachtskontrolle |
| <input checked="" type="checkbox"/> Dokumentation | <input type="checkbox"/> Hygiene allgemein   | <input type="checkbox"/> Produkt, Verfahren |
| <input type="checkbox"/> Kennzeichnung            | <input type="checkbox"/> tier. Nebenprodukte | <input type="checkbox"/> Terminabstimmung   |

05.03.2021

Anwesend: \_\_\_\_\_

**Zum Zeitpunkt der Kontrolle**

- 
- 
- 
- 
- 
- 

*Belehrung IFSS - Ort/Datum fehlt 15.03.2020?*  
*Belehrung LMHV - (Betriebs- u. Personahygiene) Nachweis fehlt.*

Lebensmittelunternehmer stellen sicher, dass auf allen ihrer Kontrolle unterstehenden Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln die einschlägigen Hygienevorschriften, einschließlich der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene, sowie die Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen, der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) vom 8. Aug. 2007, in den jeweils zuletzt gültigen Fassungen erfüllt werden.

Eigenverantwortliche Maßnahmen sind, ggf. mit angemessenen Sicherheitskonzepten, nachvollziehbar festzulegen, geeignet durchzuführen und fortlaufend auf ihre Wirksamkeit zu überprüfen. Sie sind auf Verlangen vorzulegen.

Werden zusätzlich amtliche Kontrollen erforderlich, sind diese gemäß der Gebührenordnung des Ministeriums für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz vom 22.11.2011 gebührenpflichtig.

i.

- entgegengenommen zur Weiterleitung nach Zuständigkeit  
 Betriebsinhaber / Beauftragter

