

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



Geschäftszeichen: (bitte immer angeben)
Ord VetLeb L - VIG-092/2020

Bezirksamt Neukölln von Berlin, 12040 Berlin
Mit Zustellungsurkunde

Bearbeiter/in:

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. Juni 2020

Antrag auf Informationszugang gem. § 1 des Gesetzes zur Verbesserung der gesundheitsbezogenen Verbraucherinformation (Verbraucherinformationsgesetz - VIG)
Mein Schreiben vom 27.01.2020

Sehr geehrte

Sie hatten am 08.04.2019 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
„Ristorante La Fontana“,
Waltersdorfer Chaussee 122, 12355 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.

Rechtsbehelfsbelehrung:

Gegen diesen Bescheid kann innerhalb eines Monats nach seiner Bekanntgabe Widerspruch erhoben werden. Der Widerspruch ist schriftlich oder zur Niederschrift beim Bezirksamt Neukölln von Berlin -Ordnungsamt-, Karl-Marx-Str. 83, 12040 Berlin oder auf elektronischem Weg durch E-Mail mit qualifizierter elektronischer Signatur an die Email-Adresse post@ba-neukoelln.berlin.de zu erheben. Es wird darauf hingewiesen, dass bei schriftlicher Einlegung

Verkehrsverbindungen:
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

des Widerspruchs die Widerspruchsfrist nur dann gewahrt ist, wenn der Widerspruch innerhalb dieser Frist eingegangen ist.

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

Kontrolle

Datum der
Überprüfung:

01.08.2019

Überprüfter Standort:

Ristorante La Fontana

Waltersdorfer Chaussee 122

12355 Berlin

Überprüfung

durch:

Team:

Kontrollart:

Nachkontrolle

Verstöße

- **In der Küche gab es am Doppelspül- und Handwaschbecken während der Betriebszeit keine Warmwasserversorgung. Es fanden zu dieser Zeit lediglich Reinigungsarbeiten statt. Die Grundhygiene in der Küche war wiederholt äußerst schlecht. Die Armatur am Handwaschbecken war stellenweise stark mit Schimmel behaftet. Der Spülbereich war im Abflussbereich samt Fliesenspiegel massiv, teils mit Schimmel, verschmutzt. Die Silikonverfugung im Spülbereich löste sich ab. Die Innenflächen samt Gummidichtungen der ausgeschalteten Tischkühleinrichtung vor dem Pizza-Ofen war gravierend mit Altschmutz und Schimmel verunreinigt. Der rechts neben dem Kochbereich befindliche kleine weiße Kühlschrank war von innen erheblich verschmutzt. Die Gummidichtung war grob eingerissen und stark mit Schimmel behaftet. Die Beschichtung des Metallgestelles, auf dem der Pizza-Ofen stand, war stellenweise abgeplatzt. Der im Eimer befindliche Wischmopp, der zum Reinigen der Ofenplatten diente, war äußerst verschmutzt. Die an den Türen der Salatkühleinrichtung befindlichen Gummidichtungen waren massiv mit Lebensmittelresten und Schwarzsimmel verschmutzt. Die Schneidevorrichtung war stark verschlissen und verfärbt. Die Innenflächen samt Einlegegitter in der Salatkühleinrichtung waren massiv mit klebrigen Lebensmittelresten verdreckt. Im Wandfliesenspiegel waren an diversen Stellen offene Bohrlöcher vorhanden. Der Holzhackklotz war stark**

riefig, verschlissen und speckig verschmutzt. Die Leuchtstofflampe an der Decke hatte keine Abdeckung. Die beiden Fenster samt Rahmen waren stark mit Staub behaftet. An beiden geöffneten Fenstern fehlten Insektengitter. Der Fußboden war unter Kühleinrichtungen und Spülbereich verdreckt. Im Tischregal wurden ein angebrochenes Glas mit Preiselbeeren und eine angebrochene Dose mit Hummerpaste ungekühlt aufbewahrt. Laut Herstellerangaben mussten diese nach Anbruch kühl vorrätig gehalten werden. Auf der Saladette standen mehrere Coca-Cola-Flaschen mit selbst abgefülltem Salatdressing ohne Kühlung.

- Der blaue Fußbodenbelag war stark abgenutzt. Die Schneidemaschine war erheblich mit angetrockneten Lebensmittelresten verschmutzt. Im Fliesenspiegel waren diverse offene Bohrlöcher vorhanden. Die an der Wand befindliche Doppelsteckdose war verdreckt. Zudem fehlten die Abdeckungen. Im Regal stand ein kühlpflichtiges angebrochenes Glas mit Himbeeren ohne Kühlung. Die Wandregale waren verdreckt. Beim Fußbodenabfluss fehlte ein Schutzgitter. Die Türdichtungsgummis vom Doppelkühlschrank waren massiv mit Altschmutz und Schimmel behaftet. Der Fußboden unter dem Doppelkühlschrank und im Wareneingangsbereich war massiv mit u.a. mit Zigarettenstummeln, Pappmüll und Altschmutz verdreckt. Im neben dem Wareneingang befindlichen Regal wurden teils stark verdreckte Gegenstände bspw. eine Mehrfachsteckdose vorgefunden. Der Fliesenspiegel vor der ausgeschalteten Kühlzelle war stark beschädigt. An diversen Leuchtstofflampen an der Decke fehlten die Abdeckungen. Die ausgeschaltete Kühlzelle war mit diversen, teils verdreckten, Ausrüstungen zugestellt, so dass eine Reinigung nicht mehr möglich war. An dem großen Lüftungsloch in der Wand fehlte eine Abdeckung.
- An der Tür fehlte immer noch ein Griff. Das Lüftungsgitter am Kühlaggregat war wiederholt massiv mit Staub und Schwarzsimmel behaftet. Diverse in Gastrobhältnissen aufbewahrte Lebensmittel wurden ohne Abdeckung vorgefunden. Einige Eimer mit geschälten Kartoffeln etc. wurden direkt auf dem Fußboden gelagert.
- Der Hygienezustand im gesamten Kellerlager war im äußersten Maß schlecht. Die regale samt Inventar bspw. Gläser, Kartons und Geschirr waren massiv verschmutzt. Alle Wandflächen waren stark beschädigt, nicht Wasser abstoßend und verdreckt. Die rechte im Betrieb befindliche sowie die linke ausgeschaltete Fasskühlbox waren von innen und außen samt Schläuchen und Gummidichtungen erheblich mit Altschmutz, Staub und Schwarzsimmel verschmutzt. An Decken hingen diverse Gespinste. der gesamte Fußboden war massiv verschmutzt und teils feucht.
- Die allgemeine Grundhygiene war auch hier schlecht. Die Arbeitskleidung lag offen im Dreck herum. Daneben stand eine Schubkarre mit Bauschutt. Die Wandflächen waren stark beschädigt und verdreckt. Der Fußboden war ebenfalls u.a. mit Zigarettenstummeln verschmutzt. Die Kleiderschränke waren teils korrodiert.

Kontrolle

Datum der
Überprüfung:

07.08.2019

Überprüfter Standort:

Ristorante La Fontana

Waltersdorfer Chaussee 122

12355 Berlin

Überprüfung

durch:

Team:

Kontrollart:

Nachkontrolle

Verstöße

- **In der Küche und Vorbereitungsküche waren noch Verschmutzungen vorhanden. Das Kellerlager wurde ausgemistet und aufgeräumt. Leichte Verunreinigungen waren noch vorhanden.**