



Amt für Verbraucherschutz, Tierschutz u. Veterinärwesen
Carlo-Schmid-Str. 4, 52146 Würselen



Vollzug des Gesetzes zur Verbesserung der gesundheitsbezogenen
Verbraucherinformation (Verbraucherinformationsgesetz-VIG)
Ihr Antrag vom 11.04.201 nach dem Verbraucherinformationsgesetz
zum Betrieb:
Berlin Grill Pizzeria, Pontstr. 1-3, 52134 Herzogenrath

Sehr geehrter Herr [REDACTED],

mit Antrag vom 11.04.2021 beehrten Sie die Herausgabe folgender
Informationen nach § 2 Abs. 2 VIG zum o. g. Betrieb.

1. Wann haben die beiden letzten lebensmittelrechtlichen
Betriebsüberprüfungen im o.g. Betrieb stattgefunden?
2. Kam es hierbei zu Beanstandungen? Falls ja, beantragten Sie
die Herausgabe der entsprechenden Kontrollberichte.

Bezüglich Ihrer o.a. Anfrage teile ich Ihnen mit, dass die letzten
beiden amtlichen Kontrollen vor Antragstellung am 28.02.2018 und
23.10.2019 stattgefunden haben und übersende Ihnen
wunschgemäß die Kontrollberichte zu den o. g. Routinekontrollen.

Wie bereits mit vorangegangenem Schreiben angekündigt, kann
Ihrem Wunsch, die angefragten Informationen in elektronischer
Form (E-Mail) zu erhalten, nicht entsprochen werden. Ein
rechtssicherer Nachweis für den Zugang der angefragten
Informationen kann mit der Übersendung per E-Mail nur mit einer
qualifizierten elektronischen Signatur erfolgen. Da diese

Der Städteregionsrat

A 39
Amt für Verbraucherschutz ,
Tierschutz u. Veterinärwesen

Dienstgebäude
Carlo-Schmid-Str. 4
52146 Würselen

Telefon Zentrale
0241 / 5198-0

Telefon-Durchwahl
0241 / 5198 [REDACTED]

Telefax
02405 / 95018

E-Mail
[REDACTED]@staedteregion-
aachen.de

Auskunft erteilt
Frau Schlein

Aktenzeichen
(bitte immer angeben)
217979

Datum
15.06.2021

Telefax Zentrale
02405 / 95018

Bürgertelefon
0800 / 5198 000

Internet
www.staedteregion-aachen.de

Bankverbindungen
Sparkasse Aachen
BLZ 390 500 00
Konto 304 204
BIC AACSD33
IBAN DE2139050000
0000304204

Postgirokonto
BLZ 370 100 50
Konto 1029 86-508 Köln
BIC PBNKDEFF
IBAN DE5237010050
0102986508

Erreichbarkeit
Buslinien 1 und 16 bis Haltestelle
Straßenverkehrsamt

* Elektronischer Zugang zur
StädteRegion Aachen
Bitte beachten Sie die Hinweise
unter www.staedteregion-aachen.de/eZugang

Kontrollbericht

Zeichen/Datum: sti

Standort

Berlin Grill – Pizzeria

Dammstr. 23

52134 Herzogenrath

Datum : 28.02.2018

Bei der Überprüfung wurden folgende Mängel festgestellt:

Vorbereitungsraum:

1. In einem Tiefkühlschrank waren die Schubfächer zum Teil ausgebrochen.
2. Lebensmittel (z. B. Nudeln) waren ohne jegliche Beschriftung (z. B. Einfrierdatum) eingefroren worden.
3. Es wurde eine Pfanne mit einer stark abgenutzten Teflonbeschichtung vorgefunden.
4. Der offene Ablagebereich unter dem Gasherd war z. T. stark verschmutzt.
5. Unter dem Gasherd war der Fußboden vor allem durch lose, locker aufliegende Verunreinigungen verschmutzt.
6. Eine Tiefkühltruhe war im Innern und am inneren Rand durch Lebensmittelreste verschmutzt.
7. Bei der vorgenannten Tiefkühltruhe befand sich von außen, d. h. am hinteren Rand des Deckels, nicht leicht reinigungsfähiges und sich teils ablösendes Klebeband.
8. Der innere Deckenbereich einer Mikrowelle war durch anhaftende Lebensmittelrückstände verschmutzt.
9. Es wurden abgenutzte und beschädigte Arbeitsgeräte (z. B. ein beschädigter Holzlöffel) vorgefunden.
10. Die Tiefkühltruhe, die unter einer Arbeitsfläche stand, war von außen stellenweise verstaubt.
11. An der Unterseite des Arbeitstisches befand sich unbehandeltes und nicht leicht reinigungsfähiges Holz.
12. Die Armatur der Doppelspüle war lose.
13. Ein rotes und ein weißes Schneidebrett rochen muffig. Je eine Seite der Schneidebretter war verschimmelt.
14. Die Unterseite der Doppelspüle war stark verschmutzt. Teilweise wurden Gespinstbildungen vorgefunden.
15. Das Abflussrohr der Doppelspüle war stark verschmutzt und undicht.
16. Auf der unteren Ablage der Doppelspüle lagen offen ein verschmutztes Kehrblech und ein Handfeger.
17. Bei der mechanischen Belüftung fehlte der Filtereinsatz. Zum Zeitpunkt der Kontrolle war nur ein offenes Rohr vorhanden.

18. Im Vorbereitungsraum fehlte ein separates Handwaschbecken mit der Möglichkeit der Kalt- und Warmwasserentnahme. Zudem fehlten Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände in geeigneten Entnahmespendern, die an der Wand montiert sein sollten.
19. An den Fußbodenfliesen wurden Schadstellen und Abplatzungen an der Glasur vorgefunden.
20. Während der Überprüfung hielt sich der Vater des Betreibers ohne ausreichende Schutz- bzw. Arbeitskleidung im Hygienebereich auf.

Kleines Lager:

21. In dem kleinen Lager wurde ein stark muffiger Kanalgeruch festgestellt.
22. Es wurde unverhülltes Verpackungsmaterial, das für einen direkten Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen war, gemeinsam mit unreinen Zwiebeln gelagert.

Personaltoilette:

23. Die Beschichtung der Tür war an mehreren Stellen beschädigt und abgeplatzt.
24. Das Handwaschbecken war nicht praxisgerecht, d. h. das Becken war zur Gewährleistung einer ordnungsgemäßen Händereinigung zu klein bemessen.
25. Der Spiegel über dem Handwaschbecken war verschmutzt.
26. Der Spender für einmal zu benutzende Papierhandtücher war leer.
27. Es fehlte ein verschließbares Abwurfbehältnis zur Aufnahme von gebrauchten Papierhandtüchern.
28. Verunreinigte Reinigungsgeräte und Schuhe wurden offen im Toilettenvorraum gelagert.
29. Auf einer Verteilerdose fehlte eine Abdeckung.
30. Toilettenvorraum und direkter Toilettenbereich waren durch eine nicht praxisgerechte Falttür voneinander abgetrennt. Die Falttür war insgesamt als Toilettentür ungeeignet und in vorliegendem Fall außerdem beschädigt und nicht schließbar.
31. In direkten Toilettenbereich war kein Licht. Es fehlte eine ausreichende Beleuchtung.
32. Der Lüfter (Entlüftung) war massiv flockig verstaubt.
33. Es wurden gerissene Fliesen, fehlende Verfugungen sowie teilweise unbehandelter Betonfußboden vorgefunden.

Pizzaherstellungsbereich im vorderen Imbissbereich:

34. Obwohl der Betrieb bereits geöffnet war, waren die Vorbereitungen nicht abgeschlossen. Es befand sich Pizzateig in der Teigknetmaschine.
35. In dem Bereich, wo die Teigknetmaschine stand, waren die umliegenden Wandfliesen verschmutzt und durch Spinnweben verunreinigt.
36. Die Unterseite des Pizzaofens war stark verstaubt.
37. Im Bereich des Pizzaofens waren die Wandfliesen zum Teil durch anhaftende bräunliche Auflagerungen verunreinigt.

Verkaufstheke:

38. In der Theke befindlicher Krautsalat wies eine Temperatur von + 17,6 °C auf.

Kennzeichnung:

39. Eine Allergen Kennzeichnung fehlte gänzlich.

Eigenkontrollen:

- Es konnten keinerlei dokumentierte Eigenkontrollmaßnahmen vorgelegt werden.
- Es war kein Thermometer zur Durchführung von dokumentierten Wareneingangskontrollen und zur Temperaturüberwachung der Kühl- und Tiefkühleinrichtungen vorhanden.

Kontrollbericht

15.06.2021

Zeichen/Datum:

Standort

Berlin Grill - Pizzeria
Dammstr. 23
52134 Herzogenrath

Datum : **23.10.2019**

Bei der Überprüfung wurden folgende Mängel festgestellt:

1. **Vorbereitungsraum**

Der Wrasenabzug war verfettet.

2. **Vorbereitungsraum**

Die Deckeldichtung der Tiefkühltruhe war verunreinigt.

3. **Vorbereitungsraum**

Die Schubfächer des Tiefkühlschranks waren zum Teil ausgebrochen.

4. **Vorbereitungsraum**

Das Mikrowellengerät war im Inneren massiv verunreinigt.

5. **Vorbereitungsraum**

Einige Elektroinstallationen (z. B. eine Mehrfachsteckdose über der Mikrowelle) waren verunreinigt.

6. **Vorbereitungsraum**

Der Abfall wurde nicht so zeitnah wie möglich entfernt, so dass eine Anhäufung dieser Abfälle nicht vermieden wurde, obwohl in diesem Raum mit Lebensmitteln umgegangen wurde. Es wurden Restspieße mündlich als Abfall deklariert. Diese Restspieße/Speisereste wurden gemeinsam mit Lebensmitteln gelagert, die für den Verkauf bestimmt waren.

7. **Vorbereitungsraum**

Für die Deckenlampe fehlte eine Schutzabdeckung.

8. **Kühlzelle**

Die Ventilatorschutzgitter des Kühlaggregates waren verunreinigt.

9. **Kühlzelle**
- Im Eingangsbereich der Kühlzelle war der Fußboden verunreinigt.
10. **Kühlzelle**
- Im inneren der Kühlzelle waren die Wandflächen nicht vollständig verfugt. Stellenweise wurden sich ablösende oder fehlende Silikonfugen vorgefunden.
11. **Vorderer Imbissbereich**
- Im inneren des Wrasenabzuges war die Schutzabdeckung der Lampe stark beschädigt.
12. **Vorderer Imbissbereich**
- Die Beleuchtung im inneren des Wrasenabzuges war massiv verfettet.
13. **Bedientheke**
- Der Unterschrank der Kühltheke war erheblich verschmutzt und verstaubt.
14. **Bedientheke**
- Es wurden leicht verderbliche Lebensmittel bei einer nicht angemessenen Temperatur vorrätig gehalten und dadurch die Kühlkette unterbrochen (z. B. gemischter Salat 21,1 °C und grüner Salat 20,0 °C).
15. **Pizzaherstellungsbereich**
- In der Wand befand sich eine Unterputz- bzw. Hohlwanddose, welche nicht über einen Deckel verfügte. Eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion war nicht möglich. Ansammlungen von Schmutz wurden nicht vermieden.
16. **Pizzaherstellungsbereich**
- Der Kühlschrank war im Inneren verunreinigt. Im Bereich des Kondenswasserablaufes wurden anhaftende rötliche Ablagerungen vorgefunden.
17. **Lagerraum**
- Die Wandflächen waren nicht leicht zu reinigen, erforderlichenfalls zu desinfizieren, entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest. Es wurden Löcher in den Wänden vorgefunden.
18. **Lagerraum**
- Die Wände waren zum Teil verunreinigt.
19. **Lagerraum**
- Der Fußboden war stellenweise verunreinigt.

20. **Personaltoilette**

Die Falttür der Toilette ließ sich nicht vollständig bzw. nicht ausreichend dicht schließen.

21. **Personaltoilette**

Die Decke war aufgrund von einigen Spalten nicht leicht zu reinigen.

22. **Personaltoilette**

In den Wänden befanden sich nicht verschlossene Löcher. Außerdem wurden gerissene Wandfliesen vorgefunden.

23. **Personaltoilette**

Der Fußboden war teilweise verunreinigt.

24. **Vorraum Personaltoilette**

Die Wandfliesen waren teilweise beschädigt.

25. **Vorraum Personaltoilette**

Oberhalb der Wandfliesen waren die Wandflächen nicht leicht zu reinigen, erforderlichenfalls zu desinfizieren, entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest gestaltet.

26. **Vorraum Personaltoilette**

In der Wand befand sich eine Unterputz- bzw. Hohlwanddose, welche nicht über einen Deckel verfügte. Eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion war nicht möglich. Ansammlungen von Schmutz wurden nicht vermieden.

27. **Vorraum Personaltoilette**

Reinigungsgeräte wurden offen im Toilettenvorraum gelagert.

28. **Vorraum Personaltoilette**

Ein Schrank, in dem Reinigungsmittel und Schuhe gelagert wurden, war nicht verschließbar.

29. **Vorraum Personaltoilette**

Das Handwaschbecken war für eine ordnungsgemäße und hygienische Händereinigung zu klein bemessen.

30. **Personalhygiene**

Die Lagerung der Arbeitskleidung war unhygienisch, sie erfolgte offen im Toilettenvorraum.

31. **Kennzeichnung**

Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in Verkehr gebracht, ohne die Allergene anzugeben. Auf den Speisekarten/Flyern fehlten sowohl eine Allergenkennzeichnung als auch ggfs. ein Hinweis auf eine mündliche Auskunft.

32. **Eigenkontrollsystem / HACCP**

Es wurden keine der Art und Größe des Unternehmens angemessenen Dokumente und Aufzeichnungen erstellt, um nachzuweisen, dass die Verfahren, die auf HACCP-Grundsätzen beruhen, eingerichtet, durchgeführt und aufrechterhalten werden.

33. **Personalschulung**

Aktuell keine Angestellten. Reiner Familienbetrieb.

34. **Schädlingskontrolle**

Es wurde kein Schädlingsmonitoring durchgeführt.