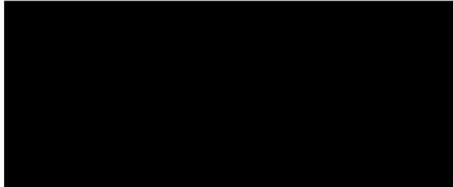




Bezirksamt Mitte von Berlin • 13341 Berlin • (nur Postanschrift)



GeschZ. Ord 3 300 -  
VIG 54/2021  
(bei Antwort bitte angeben)

Bearbeiter/in: [REDACTED]

Dienstgebäude: Beusselstr. 44 n-q,  
10553 Berlin

Zimmer 010

Telefon 030 – 9018 [REDACTED]

Telefon Intern 918 -

Telefax 030 – 9018-45581

Vermittlung (030) 9018-20

E-Mail [REDACTED]@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 geehrte(r) [REDACTED]

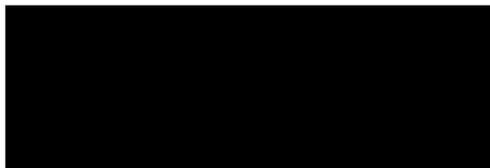
Ihrem o.g. Antrag vom 01.06.2021 zum Betrieb:

*Amrit*  
*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-q: 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: BELADEBEXX Sparkasse Berlin
Elektronische Zugangsöffnung gem. § 3a Abs. 1 VwVfG: <a href="mailto:post@ba-mitte.berlin.de">post@ba-mitte.berlin.de</a> Internet: <a href="http://www.berlin.de">www.berlin.de</a> Twitter: <a href="https://twitter.com/ba_mitte_berlin">@ba_mitte_berlin</a>			



*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.*

10. 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 Handwaschbeckens 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.

<input type="checkbox"/> <b>Es wurden erhebliche Mängel festgestellt, eine ausführliche Niederschrift der Betriebsüberprüfung folgt. Die o. g. Auflistung zu Feststellungen/Mängel enthält nur Angaben zu den kontrollierten Parametern.</b>	<input type="checkbox"/> entnommene Proben, Anzahl: <input style="width: 40px; text-align: center;" type="text" value="0"/> <input type="checkbox"/> Lichtbilder wurden angefertigt <input type="checkbox"/> <input style="width: 20px;" type="text" value="0"/> Anlagen	
<p>Bei den genannten Feststellungen handelt es sich um Verstöße gegen lebensmittel-/futtermittelrechtliche Vorschriften. Sollten die Mängel nicht bis zum beseitigt sein, behalte ich mir vor, Anordnungen zur Beseitigung zu treffen. →</p> <p>Sie haben Gelegenheit, dazu innerhalb der genannten Frist/en Stellung zu nehmen (§ 28 Abs. 1 des Verwaltungsverfahrensgesetzes). Die Ahndung der Verstöße als Ordnungswidrigkeit/en oder Verfolgung als Straftat/en bleibt ausdrücklich vorbehalten.</p>		
<input checked="" type="checkbox"/> <b>Zum Ende der genannten Frist/en werde ich den Betrieb erneut überprüfen.</b> Für die erneute Überprüfung muss ich nach der Verordnung über die Erhebung von Gebühren im Gesundheits- und Sozialwesen eine Verwaltungsgebühr erheben.		
<input type="checkbox"/> <b>Gebühr erhoben:</b>	<b>Euro;</b>	<b>QuittungsNr.:</b>
<b>anwesende Person</b> <div style="background-color: black; height: 15px; width: 100%;"></div> <div style="background-color: black; height: 15px; width: 100%;"></div> <div style="background-color: black; height: 15px; width: 100%;"></div> <div style="background-color: black; height: 15px; width: 100%;"></div>		Ich habe eine Ausfertigung des Protokolls erhalten und setze den Gewerbetreibenden in Kenntnis. <div style="background-color: black; height: 30px; width: 100%;"></div>
<b>Angaben der/des Kontrolleurin/Kontrolleurs</b> <div style="background-color: black; height: 15px; width: 100%;"></div> <div style="background-color: black; height: 15px; width: 100%;"></div> <div style="background-color: black; height: 15px; width: 100%;"></div>		<div style="background-color: black; height: 30px; width: 100%;"></div>
		Datum/Unterschrift
		Datum/Unterschrift

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  
 27.08.2020 10:00

### 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 (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

##### 2. Andere Kontrollpunkte

Die Gestaltung der kleinen Vorbereitungsfläche 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.

<input type="checkbox"/> <b>Es wurden erhebliche Mängel festgestellt, eine ausführliche Niederschrift der Betriebsüberprüfung folgt. Die o. g. Auflistung zu Feststellungen/Mängel enthält nur Angaben zu den kontrollierten Parametern.</b>	<input type="checkbox"/> entnommene Proben, Anzahl: <input type="text" value="0"/> <input type="checkbox"/> Lichtbilder wurden angefertigt <input type="checkbox"/> 0 Anlagen
<p>Bei den genannten Feststellungen handelt es sich um Verstöße gegen lebensmittel-/futtermittelrechtliche Vorschriften. Sollten die Mängel nicht bis zum beseitigt sein, behalte ich mir vor, Anordnungen zur Beseitigung zu treffen.</p> <p>Sie haben Gelegenheit, dazu innerhalb der genannten Frist/en Stellung zu nehmen (§ 28 Abs. 1 des Verwaltungsverfahrensgesetzes). Die Ahndung der Verstöße als Ordnungswidrigkeit/en oder Verfolgung als Straftat/en bleibt ausdrücklich vorbehalten.</p>	<div style="border: 1px solid black; height: 30px; width: 100%;"></div> <p>(Datum; ggf. lfd. Nr.)</p>
<input type="checkbox"/> <b>Zum Ende der genannten Frist/en werde ich den Betrieb erneut überprüfen.</b> Für die erneute Überprüfung muss ich nach der Verordnung über die Erhebung von Gebühren im Gesundheits- und Sozialwesen eine Verwaltungsgebühr erheben.	
<input checked="" type="checkbox"/> <b>Gebühr erhoben:</b> <input type="text" value=""/> Euro; <b>QuittungsNr.: folgt per Bescheid</b>	
<p><u>anwesende Person</u></p> <p><input type="text" value=""/></p>	<p>Ich habe eine Ausfertigung des Protokolls erhalten und setze den Gewerbetreibenden in Kenntnis.</p> <div style="border: 1px solid black; height: 30px; width: 100%;"></div> <p>Datum/Unterschrift</p>
<p><u>Angaben der/des Kontrolleurin/Kontrolleurs</u></p> <p><input type="text" value=""/></p> <p><input type="text" value=""/></p> <p><input type="text" value=""/></p>	<div style="border: 1px solid black; height: 30px; width: 100%;"></div> <p>Datum/Unterschrift</p>