

# Bezirksamt Mitte von Berlin

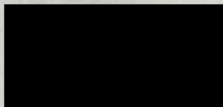
Abteilung Ordnung, Umwelt, Natur,  
Straßen und Grünflächen

Ordnungsamt - Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

BERLIN



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



GeschZ. Ord 3 300 -  
VIG 26/2022  
(bei Antwort bitte angeben)

Bearbeiter/in: Frau [REDACTED]  
Dienstgebäude: Beusselstr. 44 n-q,  
10553 Berlin

Zimmer 010  
Telefon 030 - 9018 [REDACTED]  
Telefon Intern 918 - [REDACTED]  
Telefax 030 - 9018 [REDACTED]  
Vermittlung (030) 9018 [REDACTED]  
E-Mail [REDACTED]@ba-mitte.berlin.de

E-Mail nicht für Dokumente mit elektronischer  
Signatur verwenden

Internet [www.berlin.de/ba-mitte/vetleb](http://www.berlin.de/ba-mitte/vetleb)

Datum 19.05.2022

Ihr Antrag nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG) vom 28.03.2022

Anlage

Sehr geehrte [REDACTED]

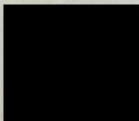
Ihrem o.g. Antrag vom 28.03.2022 zum Betrieb:

*Italofritzen  
Friedrichstr. 106  
10117 Berlin*

wurde mit Bescheid vom 27.04.2022, zugestellt am 29.04.2022, entsprochen.

Beiliegend übersende ich die Kopie/n der/des geschwärzten Kontrollberichte/s der Kontrollen am  
22.09.2020 und 11.03.2022.

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

Anschrift der Behörde Bezirksamt Mitte von Berlin Abteilung Ordnung, Personal und Finanzen Beusselstr. 44 n-q Gebäude 32 10553 Berlin Tel.: [REDACTED] Email: [REDACTED]
--

## Protokoll zur Betriebsüberprüfung

Anlass

<input checked="" type="checkbox"/> Plankontrolle <input type="checkbox"/>	Datum/Uhrzeit 22.09.2020 11:10
--	-----------------------------------

Überprüfung bei

<b>Betrieb</b> [REDACTED] italo fritzen Friedrichstr. 106 10117 Berlin	Öffnungszeiten: Telefon: [REDACTED]
<b>Gewerbetreibender</b> Bezeichnung: [REDACTED] Wohnanschrift: [REDACTED] <input type="checkbox"/> Angaben unverändert	Telefon:

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

### Betriebsstätte (allgemein)

- Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)  
 Die betrieblichen Eigenkontrollen wurden nicht aktuell geführt.  
*Behebungstext: Die Dokumentation der betriebliche Eigenkontrollen ist wieder aufzunehmen und jederzeit aufrechtzuerhalten.*

### Küche

- Hygiene allgemein (Betriebshygiene)  
 In Kühl- bzw. Tiefkühleinrichtungen wurden Lebensmittel unverpackt bzw. in nicht geeigneten Umhüllungen aufbewahrt.  
*Behebungstext: Lebensmittel sind so zu lagern, dass sie nicht nachteilig beeinflusst werden können. Dazu sind lebensmittelgeeignete Verpackungen zu verwenden.*
- Hygiene allgemein (Betriebshygiene)  
 Das Handwaschbecken war locker und es fehlten Einmalhandtücher.  
*Behebungstext: Das Handwaschbecken ist instand zusetzen und es sind hygienische Mittel zum Trocknen der Hände bereitzustellen.*
- Hygiene allgemein (Betriebshygiene)  
 Die Silikonfugen des Abwaschbereiches wiesen teilweise Beschädigungen bzw. Verschmutzungen auf.  
*Behebungstext: Die Silikonfugen sind in einen hygienischen Zustand zu versetzen.*
- Hygiene allgemein (Betriebshygiene)  
 Der Dosenöffner war mit dunklen Belägen stark verunreinigt.  
*Behebungstext: Der Dosenöffner ist gründlich zu reinigen und in einem hygienischen Zustand zu halten.*

### Spülküche

- Hygiene allgemein (Betriebshygiene)  
 Die Bodendehnungsfuge im Spülbereich wies Beschädigungen auf.  
*Behebungstext: Die Silikonfuge ist in einen hygienischen Zustand zu versetzen.*
- Hygiene allgemein (Betriebshygiene)  
 Die Spülmaschine wies im Innenbereich erhebliche Ablagerungen auf und war stark verkalkt.  
*Behebungstext: Die Spülmaschine ist zu entkalken, gründlich zu reinigen und in einem hygienischen Zustand zu versetzen.*

zu halten.

## Pizzastation

### 8. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Das Lüftungsgitter der Kühleinrichtung war verunreinigt.

Weiterhin wiesen sowohl die unteren Einschübe der Kühleinrichtungen, als auch aufgestellte Bedarfsgegenstände (Ölflaschen) Verschmutzungen mit alten Lebensmittelresten auf.

*Behebungstext: Die oben genannten Bereiche und Gegenstände sind gründlich zu reinigen und in einem hygienischen Zustand zu halten*

## Gefrierraum

### 9. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Die Gefriereinrichtung war teilweise vereist und der Fußboden war stellenweise verunreinigt.

*Behebungstext: Alle Kühleinrichtung ist zu reinigen und in einem sauberen Zustand zu halten.*

## Tresen

### 10. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Das Handwaschbecken war teilweise defekt und es fehlte ein Reinigungsmittel bzw. eine hygienische Abtrocknungsvorrichtung.

*Behebungstext: Das Handwaschbecken ist instand zusetzen und Seife und eine hygienische Abtrocknungsvorrichtung anzubringen bzw. bereitzustellen.*

### 11. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Es wurden beschädigte Arbeitsgeräte (Schneidbretter) vorgefunden.

*Behebungstext: Beschädigte Arbeitsgeräte sind in einen hygienischen einwandfreien und leicht zu reinigendem Zustand zu versetzen und zu halten. Ist eine Instandsetzung nicht möglich, sind diese zu entfernen.*

### 12. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Lebensmittel bzw. Rohstoffe wurden nicht so gelagert dass sie vor Kontamination oder anderer nachteiliger Beeinflussung geschützt waren.

*Behebungstext: Lebensmittel und/oder Rohstoffe sind stets so zu lagern und aufzubewahren dass sie vor Kontamination und jeglicher nachteiliger Beeinflussung geschützt sind.*

### 13. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Die Oberfläche des Tresens im Spülbereich wiesen erhebliche, rostig bzw. korrodiert wirkende Ablagerungen und Verschmutzungen auf.

*Behebungstext: Die oben genannten Bereiche sind gründlich zu reinigen und in einem hygienischen Zustand zu halten.*

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"/> 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.		<input type="checkbox"/> entnommene Proben, Anzahl: <input type="text" value="0"/>
<input type="checkbox"/> Lichtbilder wurden angefertigt		
<input type="checkbox"/> 0 Anlagen		
Bei den genannten Feststellungen handelt es sich um Verstöße gegen lebensmittel-/futtermittelrechtliche Vorschriften. Sollten die Mängel nicht bis zum Besetzt sein, behalte ich mir vor, Anordnungen zur Beseitigung zu treffen.		<input type="text" value="(Datum; ggf. lfd. Nr.)"/>
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.		
<input checked="" type="checkbox"/> Zum Ende der genannten Frist/en werde ich den Betrieb erneut überprüfen. Für die erneute Überprüfung muss ich nach der Verordnung über die Erhebung von Gebühren im Gesundheits- und Sozialwesen eine Verwaltungsgebühr erheben.		
<input type="checkbox"/> Gebühr erhoben:	Euro;	QuittungNnr.:
<b>Anwesende Person</b> Name, Vorname: <input type="text"/>		Ich habe eine Ausfertigung des Protokolls erhalten und setze den Gewerbetreibenden in Kenntnis.
Geburtsdatum/-ort: / <input type="text"/>		
Wohnanschrift: <input type="text"/>		<input type="text"/>
Telefon: <input type="text"/>		
<input type="checkbox"/> Angaben unverändert		Datum/Unterschrift
<b>Angaben der/des Kontrolleurin/Kontrolleurs</b>		
Name: <input type="text"/>		<input type="text"/>
E-Mail-Adresse: <input type="text"/>		
weiteres Begleitpersonal: <input type="text"/>		Telefon: <input type="text"/>
		Telefa: <input type="text"/>

Anschrift der Behörde  
 Bezirksamt Mitte von Berlin  
 Abt. Ordnung, Personal und Finanzen  
 Beusselstr. 44 n-q Gebäude 32  
 10553 Berlin  
 Tel.: [REDACTED]  
 E- [REDACTED]

## Protokoll zur Betriebsüberprüfung

Anlass

Plankontrolle

Datum/Uhrzeit

11.03.2022 09:59

Überprüfung bei

Betrieb

[REDACTED]  
 italo Inzen  
 Friedrichstr. 106  
 10117 Berlin

Öffnungszeiten:

Telefon: [REDACTED]

Gewerbetreibender

Bezeichnung: [REDACTED]

Wohnanschrift: [REDACTED]

Angaben unverändert

Telefon:

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

### Betriebsstätte (allgemein)

#### 1. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)

Das Restaurant war noch nicht wieder vollumfänglich in betrieb. Einige Bereich in der Küche sowie im Lager waren noch nicht wieder in Nutzung.

#### 2. Andere Kontrollpunkte

In der Küche sowie in der Spülküchen wiesen die Spül- und Handwaschbecken Beschädigung an den Silikonfugen auf, Verkalkungen oder andere Defekte.

Weiterhin fehlte teilweise die Ausstattung mit Seifenspender und Joder Papiertücher.

Behebungstext: Die Spül- und Handwaschbecken müssen wieder instandgesetzt und Joder repariert werden.

### Spülküche

#### 3. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Der Geschirrspüler wies Innen teilweise massive Schmutzrückstände und Verkalkungen auf.

Behebungstext: Der Geschirrspüler muss gereinigt und entkalkt werden.

### Pizzastation

#### 4. Andere Kontrollpunkte

Im Bodenbereich vor dem Pizzaofen und am Sockel waren kleine Fliesenschäden feststellbar.

Behebungstext: Die Fliesenschäden müssen behoben werden.

### Tresen

#### 5. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Beide Eisbereiter im Barbereich wiesen mittelgradige bis leichte Verschmutzungen auf. Insbesondere die Randbereiche waren verschmutzt.

Behebungstext: Die Eisbereiter müssen gereinigt werden.

#### 6. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Die unteren Schrankbereiche wiesen Verschmutzung auf.

kontrollierte Bereiche ohne Verstoß: Küche, Vorbereitungsküche, Trockenlager, Gefrierraum, Kühlraum  
 eingeleitete Maßnahmen: Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel, mündliche Belehrung



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.

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.

entnommene Proben, Anzahl: 0  
 Lichtbilder wurden angefertigt  
 0 Anlagen

Bei den genannten Feststellungen handelt es sich um Verstöße gegen lebensmittel-/futtermittelrechtliche Vorschriften. Sollten die Mängel nicht bis zum Besetzt sein, behalte ich mir vor, Anordnungen zur Beseitigung zu treffen.

(Datum; ggf. lfd. Nr.)

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.

Zum Ende der genannten Frist/en werde ich den Betrieb erneut überprüfen.

Für die erneute Überprüfung muss ich nach der Verordnung über die Erhebung von Gebühren im Gesundheits- und Sozialwesen eine Verwaltungsgebühr erheben.

Gebühr erhoben:

Euro;

QuittungNr.:

**anwesende Person**

Name, Vorname: [redacted]

Funktion: [redacted]

Ich habe eine Ausfertigung des Protokolls erhalten und setze den Gewerbetreibenden in Kenntnis.

Geburtsdatum/-ort: /

Wohnanschrift:

Telefon:

Angaben unverändert

Datum/Unterschrift

**Angaben der/des Kontrolleurin/Kontrollieurs**

Name: [redacted]  
E-Mail-Adresse: [redacted]

Telefon: [redacted]  
Telefon: [redacted]

Datum/Unterschrift

weiteres Begleitpersonal: