

Bezirksamt Spandau von Berlin

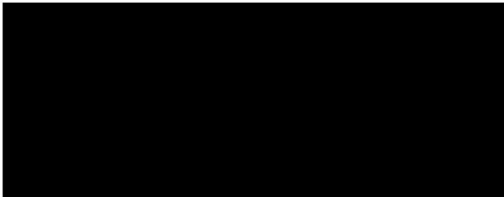
Abteilung Ordnungsamt

- Ordnungsamt -

Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht



Bezirksamt Spandau von Berlin, 13578 Berlin (Postanschrift)



GeschZ. (bei Antwort bitte angeben)

Ord VetLeb 21-22-L-131

Bearbeiterin: [REDACTED]

Dienstgebäude: Rathaus Spandau

Carl-Schurz-Str. 2/6, 13597 Berlin

Zimmer [REDACTED]

Telefon (030) 90279-[REDACTED]

Telefax (030) 90279-[REDACTED]

Intern 9279-[REDACTED]

E-Mail vetleb@ba-spandau.berlin.de
(Hinweis siehe unten)

Internet www.berlin.de/ba-spandau/

Datum 15.06.2022

Ihr Antrag [#245833] nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG) vom 07.04.2022
Aktenzeichen 22-L-131

Sehr geehrte [REDACTED]

am 07.04.2022 haben Sie per E-Mail über die vom Verein foodwatch e.V. und der Transparenz-Initiative FragDenStaat erstellten Online-Plattform „Topf Secret“ unter dem Zeichen [#245833] einen Antrag nach § 1 in Verbindung mit § 2 Absatz 1 des Gesetzes zur Verbesserung der gesundheitsbezogenen Verbraucherinformation (Verbraucherinformationsgesetz - VIG) gestellt.

Sie begehren den Zugang zu folgenden Informationen:

1. „Wann haben in den vergangenen 5 Jahren lebensmittelrechtliche Betriebsüberprüfungen im folgenden Betrieb stattgefunden:
Indisches Restaurant Gandhi
Stresowplatz 11
13597 Berlin“
2. „Kam es hierbei zu Beanstandungen? Falls ja, beantrage ich hiermit die Herausgabe der entsprechenden Kontrollberichte an mich.“
3. „Sofern in den vergangenen 5 Jahren nicht mindestens zwei lebensmittelrechtliche Betriebsüberprüfungen stattfanden, bitte ich um Mitteilung der beiden letzten Kontrolltermine.“

Verkehrsverbindungen:

U-Bahn Linie 7, S-Bahn S3, S9, RB, RE
Bus 130, 134, 135, 236, 237, 337, M32, M36, M37, M45,
63B, 639, 671, X33

Geldinstitut

Postbank Berlin
Berliner Sparkasse
Berliner Bank

IBAN

IBAN: DE91 1001 0010 0005 5801 00
IBAN: DE14 1005 0000 0810 0046 07
IBAN: DE95 1007 0848 0510 221500

BIC

BIC: PBNKDEFF100
BIC: BELADEBEXXX
BIC: DEUTDE33110

Hinweis zu E-Mails: Verschlüsselte E-Mails können aus technischen Gründen nicht bearbeitet werden, mit Signatur versehene E-Mails nur, wenn sie an den elektronischen Zugang gemäß § 3a Abs. 1 VwVfG: vetleb@ba-spandau.berlin.de gerichtet werden.

Meinem Schreiben vom 13.05.2022 entsprechend beantworte ich Ihre Anfrage vom 07.04.2022 gemäß § 6 Absatz 1 VIG wie folgt:

1. In den vergangenen 5 Jahren vor Antragstellung fanden am 19.10.2021, am 27.10.2021 und am 10.11.2021 lebensmittelrechtliche Betriebsüberprüfungen durch die Veterinär- und Lebensmittelaufsicht Spandau in dem o.g. Betrieb statt.
2. Bei allen drei Betriebsüberprüfungen kam es zu Beanstandungen.
3. ---

Diesem Schreiben sind die anonymisierten Kontrollblätter, die zu den Kontrollen am 19.10.2021, am 27.10.2021 und 10.11.2021 erstellt wurden, beigelegt.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag



Anlage
3 Kontrollblätter

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 19.10.2021

Betriebsdaten

Betrieb	„Indisches Restaurant Gandhi“
Kennzeichen	
Nachname	
Vorname	
Teilort	
Ort	13597 Berlin
Straße	Stresowplatz 011
Öffnungszeit	
Nummern	

Kontrollpunkte und Verstöße

Betriebsstätte (allgemein)

1. In der Speisekarte war die Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe vorhanden, jedoch war diese zum Teil fehlerhaft (Mixed Pakora = gemischte Vorspeise aus Gemüse mit Käse überbacken wurde mit „Chinin haltig“ gekennzeichnet).

Küche

2. Zum Zeitpunkt der Kontrolle war der Reinigungszustand der Küche unzureichend. Die Wand- und Fußbodenbereiche waren erheblich verunreinigt (z.B. der Fliesenspiegel im Fensterbereich mit Soße, der Bodenbereich zwischen den Gerätschaften mit alten, vertrockneten Lebensmitteln und unterhalb der Arbeitsflächen mit schwarzen, verkrusteten Ablagerungen). Außerdem war der Fliesenspiegel um das Fenster stark schadhaf.
3. Folgende weitere Mängel wurden im Küchenbereich festgestellt:
 - a. Es fehlte Flüssigseife zum hygienischen Händewaschen.
 - b. Zum Kontrollzeitpunkt wurde Soße in einem Topf direkt auf dem Fußboden gelagert.
 - c. Der Griff von einem gebrauchten Messer war mit Klebeband fixiert, somit war diese Oberfläche nicht mehr leicht zu reinigen und eine Sammelstelle für Mikroorganismen.
 - d. Die Mülleimer waren zum Kontrollzeitpunkt nicht verschlossen.
 - e. Das weiße Schneidebrett war durch die tiefen Einschnitte nicht mehr leicht zu reinigen. Zudem waren die Außenkanten nach oben gebogen.
 - f. Das Gitter vom Fußbodenablauf war schadhaf.
 - g. Die Filter der Dunstabzugshaube waren stark mit schwarzen Fettablagerungen verunreinigt.
 - h. Der Gasherd war stark mit alten, verbrannten Lebensmittelresten verunreinigt.
 - i. Das verunreinigte Geschirr von den Gästen (von Sonntag, den 17.10.2021) wurde unterhalb einer Arbeitsfläche gelagert.
 - j. Der Dosenöffner war am Einstechzahn und an der Befestigung mit alten Lebensmittelresten verunreinigt.
 - k. Verunreinigte Reinigungslappen lagen auf dem Fußboden vor einem Kühlschrank.
 - l. Das Silikon am Fensterrahmen war mit schwarzen, schimmelähnlichen Belägen verunreinigt.
 - m. Auf dem Bodenbereich am Herd war der Fliesenspiegel schadhaf.
 - n. Der graue Kühlschrank war von Innen mit Lebensmittelresten verunreinigt; zudem wurden die Lebensmittel nicht abgedeckt.
4. Diverse Gerätschaften, wie z.B. ein kleiner Backofen unterhalb der Arbeitsfläche am Fenster sowie die graue Mikrowelle auf der Fensterseite, waren von Innen stark verrostet (Blasen bildeten sich um den Rost herum) und mit angetrockneten, alten Lebensmittelresten verunreinigt.

Keller

5. Andere Kontrollpunkte:
 - a. Die selbst eingefrorenen Lebensmittel wurden nicht gekennzeichnet; hier fehlten das Einfrierdatum und die Bezeichnung des Lebensmittels.

- b. Das Dichtungsgummi von der Tiefkühltruhe gegenüber vom Kühlhaus war stark verunreinigt.

Tresen

- 6. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)
 - a. Der Deckenbereich war nicht verschlossen.
 - b. Der Fußboden war an diversen Stellen schadhaft.
 - c. Eiswürfel wurden ohne Abdeckung im Tiefkühlschrank aufbewahrt.
 - d. Der Mülleimer war mit Lebensmittelresten verunreinigt.
 - e. Der Innenraum von dem weißen Kühlschrank war mit Soße verunreinigt.

Maßnahmen		
Datum	Maßnahme	Stand
19.10.2021	mündliche Belehrung	
19.10.2021	Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel	

ausgehändigte Merkblätter:

Bemerkung (Kontrolle):

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 27.10.2021

Betriebsdaten

Betrieb „Indisches Restaurant Gandhi“
Kennzeichen
Nachname
Vorname
Teilort
Ort 13597 Berlin
Straße Stresowplatz 011

Kontrollpunkte und Verstöße

Betriebsstätte (allgemein)

Folgende Mängel sind noch zu beheben:

- Betriebliche Eigenkontrollen wurden nicht dokumentiert.
- Die Kennzeichnung der Allergene bei Gluten haltigen Lebensmitteln ist noch zu präzisieren z.B. Weizen, Roggen etc.
- An dem Fußbodenablauf in der Küche haftete noch die blaue Transportschutzfolie.
- Die Reinigung der Filter und des Gasherdes ist noch zu verbessern.
- Zwischen dem Wandbereich und dem Durchlauferhitzer war ein großer Spalt zu erkennen.
- Lebensmittelbehältnisse in Tiefkühltruhen und/oder Kühlschränken sind nach der Entnahme wieder zu verschließen.
- Hemdtrageetaschen, in denen Lebensmittel eingefroren wurden, sind nicht für das Einfrieren von Lebensmitteln geeignet.
- ---

Maßnahmen

Datum	Maßnahme	Stand
27.10.2021	Verwarnung mit Verwarnungsgeld (OWIG), schriftlich - vor Ort	abgeschlossen (beendet, erledigt, durchgesetzt, bezahlt, verurteilt ...)
27.10.2021	mündliche Belehrung	
27.10.2021	Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel	

ausgehändigte Merkblätter:

Bemerkung (Kontrolle):

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 10.11.2021

Betriebsdaten

Betrieb	„Indisches Restaurant Gandhi“
Kennzeichen	
Nachname	
Vorname	
Teilort	
Ort	13597 Berlin
Straße	Stresowplatz 011
Öffnungszeit	
Nummern	

Kontrollpunkte und Verstöße

Betriebsstätte (allgemein)

Hygiene

1. ---
2. Bei der Dokumentation der betrieblichen Eigenkontrollen fehlt noch die Dokumentation der Lagertemperaturen (Kühl- und Tiefkühlgeräte)

Maßnahmen

Datum	Maßnahme	Stand
10.11.2021	Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel	

ausgehändigte Merkblätter:

Bemerkung (Kontrolle):