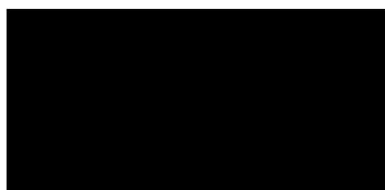


**Bezirksamt Mitte von Berlin**  
Abteilung Ordnung, Umwelt, Natur,  
Straßen und Grünflächen  
Ordnungsamt - Veterinär- und Lebensmittelaufsicht



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



GeschZ. Ord 3 300 -  
VIG 61/2022  
(bei Antwort bitte angeben)

Bearbeiter/in: [Redacted]

Dienstgebäude: Beusselstr. 44 n-q,  
10553 Berlin

Zimmer 010

Telefon 030 – 9018 43 [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 04.10.2022

**Ihr Antrag nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG) vom 19.07.2022**

Sehr geehrte [Redacted]

Ihrem o.g. Antrag vom 19.07.2022 zum Betrieb:

*Bahar Imbiss*  
*Prinzenallee 21*  
*13357 Berlin*

wurde mit Bescheid vom 29.08.2022, zugestellt am 31.08.2022, entsprochen.

Beiliegend übersende ich die Kopie/n der/des geschwärzten Kontrollberichte/s der Kontrolle/n am 22.10.2021 und 07.06.2022.

Mit freundlichen Grüßen  
Im Auftrag



|                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                  |  | <p>Verkehrsverbindungen<br/>Grossmarkt Beusselstr. 44 n-q<br/>S-Bahn: S 42 / S 41 (Beusselstr.)<br/>Bus: TXL, 106, 123</p> | <p>Bankverbindungen<br/>IBAN: DE42 1001 0010 0650 5301 02<br/>BIC: PBNKDEFFXXX Postbank Berlin<br/>IBAN: DE75 1005 0000 0063 6080 06<br/>BIC: BELADEBEXXX Sparkasse Berlin</p> |
| 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> |  |                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                |

## Anschrift der Behörde

Bezirksamt Mitte von Berlin  
 Abt. Ordnung, Personal und Finanzen  
 Beusselstr. 44 n-q Gebäude 32  
 10553 Berlin  
 Tel.: +49 30 - 9018-43232  
 E-Mail: Vetteb@ba-mitte.verwalt-berlin.de

## Protokoll zur Betriebsüberprüfung

## Anlass

☐ Plankontrolle

☒ Nachkontrolle

Datum/Uhrzeit

22.10.2021 11:12

## Überprüfung bei

## Betrieb

Bahar Imbiss

Prinzenallee 021 links  
 13357 Berlin

## Gewerbetreibender

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

## Betriebsstätte (allgemein)

## 1. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)

festgestellt am 08.10.2021:

Die Dokumentation bzw. die Durchführung des Reinigungskontrollsystems war fehler- bzw. mangelhaft.

22.10.21:

erledigt

zu beheben bis/in: unverzüglich

## 2. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)

festgestellt am 08.10.2021:

Die Dokumentation bzw. die Durchführung der Temperaturkontrollen war fehler- bzw. mangelhaft. In dem Kühlschrank für Ayran (neben dem Eingang) und in der Vitrine fehlte ein Thermometer.

22.10.21:

Die Temperaturlisten wurden durchgehend geführt, die Temperaturen waren ok.

zu beheben bis/in: unverzüglich

## 3. Kennzeichnung und Aufmachung

festgestellt am 08.10.2021:

Die Allergene / Zusatzstoffe waren in der Speisen/Getränkemkarte nicht bzw. mangelhaft angegeben. Zum Beispiel fehlen die Angaben Senf und Ei beim Hamburger.

22.10.21:

unverändert

*Behebungstext: Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe, Allergene und sonstigen kennzeichnungspflichtigen Zutaten sind schriftlich niederzulegen bzw. deutlich sicht- und lesbar anzubringen. Wenn die Informationen in einer separaten Speisekarte o.Ä. angegeben sind, ist schriftlich und deutlich erkennbar darauf hinzuweisen, dass die Allergene und Zusatzstoffe einsehbar sind.*

zu beheben bis/in: unverzüglich

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

festgestellt am 08.10.2021:

Die Rückverfolgbarkeit der verwendeten Lebensmittel konnte nicht dargestellt werden. Es gab kein Etikett zu den Spießen am Grill, keine Lieferscheine oder Rechnung zu den Lebensmitteln.

22.10.21:

Die Etiketten der Spieße wurden aufgehoben, sehr gut

Die Lieferscheine vor [REDACTED] sind nicht genügend ausgefüllt. Es fehlt Name und Anschrift des Lieferanten, Anschrift des Empfängers, Bezeichnung der Ware, Zuordnung zu der Ware (z. B. Herstellungsdatum, Chargen-Nummer).

*Behebungstext: Die Rückverfolgbarkeit ist darzulegen. Lieferscheine/Rechnungen müssen im Betrieb vorrätig gehalten werden.*

zu beheben bis/in: unverzüglich

#### 5. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

festgestellt am 08.10.2021:

Die Schneidebretter waren unzureichend gereinigt.

22.10.21:

Die Schneidebretter sind gesäubert worden.

#### 6. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

festgestellt am 08.10.2021:

Die Reinigungsgeräte (Wischmop, Besen etc.) waren nicht aufgehängt. So können die Geräte nicht abtrocknen.

22.10.21

unverändert

*Behebungstext: Reinigungsgeräte sind aufzuhängen.*

#### 7. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

festgestellt am 08.10.2021:

Das Handwaschbecken war nicht berührungsfrei und es fehlte ein Spender für Desinfektionsmittel.

22.10.21:

unverändert, aber eine neue Armatur und ein Spender sind bestellt worden, die Armatur wird heute angebracht.

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

festgestellt am 08.10.2021:

Der Mitarbeiter [REDACTED] war nicht geschult worden. Er konnte z. B. keine Aussage zur Rückverfolgbarkeit der Waren, zur Temperaturdokumentation und zu der Allergenkennzeichnung sagen.

22.10.21:

Die Mitarbeiter sind nicht geschult worden. Es muss ein Schulungsnachweis mit Inhalten der Schulung und Unterschriften der Mitarbeiter eingereicht werden.

*Behebungstext: Die Mitarbeiter sind ausreichend zu schulen. Ein Schulungsnachweis ist der Überwachungsbehörde zu übermitteln.*

zu beheben bis/in: 1 Monat(e)

#### Verarbeitungsraum Vorbereitung

#### 9. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

festgestellt am 08.10.2021:

Auf dem Arbeitstisch neben dem gewaschenen Salat stand die Messerschleifmaschine. Es besteht die Gefahr, dass Metallstaub auf die Lebensmittel kommt.

22.10.21:

Die Schleifmaschine ist entfernt worden.  
zu beheben bis/in: unverzüglich

#### Lagerraum Keller

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

festgestellt am 08.10.2021:

Die Dokumentation bzw. die Durchführung der Temperaturkontrollen war fehler- bzw. mangelhaft. Im Kühlschrank neben der Treppe und in der TK-Truhe fehlte ein Thermometer.

22.10.21:

Der Kühlschrank neben der Treppe hatte immer noch kein Thermometer. In der TK-Truhe war ein Thermometer vorhanden, die Temperatur betrug -22°C, ok.

Eine Temperaturliste war vorhanden, aber sie wurde nicht ausgefüllt.

*Behebungstext: Es müssen geeignete und dokumentierte Verfahren vorhanden sein, die die Überwachung und Einhaltung der entsprechenden Temperaturen regeln.*

zu beheben bis/in: unverzüglich

##### 11. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

festgestellt am 08.10.2021:

Das Lager im Keller war sehr unordentlich. Es wurden betriebsfremde Gegenstände (z. B. Stühle, Kindermotorrad) gefunden.

22.10.21:

Das Lager war deutlich ordentlicher, die Kindermoterräder waren nicht entfernt worden.

zu beheben bis/in: unverzüglich

eingeleitet Maßnahme: Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel

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"/> Q Anlagen                                                                                                                                    |
| 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.                          |  | <input type="text"/> (Datum, ggf. ffd. 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 type="checkbox"/> Zum Ende der genannten Frist/en werde ich den Betrieb erneut überprüfen.<br>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"/> Gebühr erhoben: <input type="text"/> Euro;                                                                                                                                                                               |  | QuittungsNr.:                                                                                                                                                         |
| anwesende Person<br><input type="text"/><br><input type="text"/><br><input type="text"/><br><input type="text"/><br><input type="text"/>                                                                                                                     |  | Ich habe eine Ausfertigung des Protokolls erhalten und setze den Gewerbetreibenden in Kenntnis.<br><input type="text"/><br><input type="text"/><br>Datum/Unterschrift |
| Angaben der/des Kontrolleurin/Kontrolleurs<br><input type="text"/><br><input type="text"/><br><input type="text"/>                                                                                                                                           |  | <input type="text"/><br><input type="text"/><br>Datum/Unterschrift                                                                                                    |

## Anschrift der Behörde

Bezirksamt Mitte von Berlin  
 Abt. Ordnung, Personal und Finanzen  
 Beusselstr. 44 n-q Gebäude 32  
 10553 Berlin  
 Tel.: +49 30 - 9018-43232  
 E-Mail: Vetleb@ba-mitte.verwalt-berlin.de

## Protokoll zur Betriebsüberprüfung

## Anlass

☒ Plankontrolle


Datum/Uhrzeit

07.06.2022 13:00

## Überprüfung bei

Betrieb

Bahar Imbiss

 Prinzenallee 021 links  
 13357 Berlin

Gewerbetreibender

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

## Betriebsstätte (allgemein)

## 1. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)

Die Dokumentation bzw. die Durchführung der Temperaturkontrollen war fehler- bzw. mangelhaft.

Behebungstext: Es müssen geeignete und dokumentierte Verfahren vorhanden sein, die die Überwachung und Einhaltung der entsprechenden Temperaturen regeln.

zu beheben bis/in: unverzüglich

## 2. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Sämtliche Dichtungsgummis im Betrieb waren durch schimmelähnliche Beläge verunreinigt. Des Weiteren wiesen die Dichtungsgummis Beschädigungen in Form von Rissen auf.

Behebungstext: Die Dichtungsgummis sind instand zu setzen.

zu beheben bis/in: unverzüglich

## Verarbeitungsraum Vorbereitung

## 3. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Zum Zeitpunkt der Kontrolle wurde ein deutlich erkennbarer Fliegenbefall festgestellt.

Behebungstext: Es sind geeignete Maßnahmen im Bezug auf den Fluginsektenbefall zu treffen.

zu beheben bis/in: unverzüglich

## 4. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Es wurde ein mit Lebensmittel befüllter Mülleimer vorgefunden, dieser war nicht abgedeckt.

Behebungstext: Befüllte Mülleimer sind stets abzudecken.

zu beheben bis/in: unverzüglich

## 5. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Im Betrieb wurden mehrere Geräte vorgefunden wo die Transportschutzfolie angebracht war.

Behebungstext: Die Folie ist rückstandslos zu entfernen.

zu beheben bis/in: unverzüglich

## Lageraum Keller

## 6. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Der Fußboden des Lagers war durch alte Beläge verunreinigt.

Behebungstext: Der Fußboden ist zu reinigen.

zu beheben bis/in: unverzüglich

## 7. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Zum Zeitpunkt wurde die Arbeitskleidung der Mitarbeiter direkt auf den Boden gelagert. Es besteht keine Möglichkeit die Kleidung ordnungsgemäß aufzubewahren.

**Behebungstext:** Die Arbeitskleidung ist sachgemäß aufzubewahren.  
zu beheben bis/in: unverzüglich

eingeleitet Maßnahme: 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.   
☐ Lichtbilder wurden angefertigt  
☐ 0 Anlagen

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.

(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;

QuittungsNr.:

anwesende Person

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

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

Datum/Unterschrift

Angaben der/des Kontrolleurin/Kontrolleurs

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Datum/Unterschrift