

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



Bezirksamt Mitte von Berlin, 13341 Berlin (Postanschrift)
Herrn



Geschäftszeichen (bitte angeben)

Ord 3 300 - VIG 6/2024

Bearbeiter/in: Frau

Telefon 030-9018-43310

Telefax 030-9018-45581

@ba-mitte.berlin.de

(E-Mail-Adresse gilt nicht für Dokumente mit
qualifizierter elektronischer Signatur)

Dienstgebäude:

Beusselstr. 44 n-q, Gebäude 32,
10553 Berlin

Zimmer: 10

20.03.2024

Ihr Antrag nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG) vom 18.01.2024

Sehr geehrter Herr Burkhardt,

Ihrem o.g. Antrag vom 18.01.2024 zum Betrieb:

Swing Kitchen

Georgenstraße / S-Bahnbogen 201

10117 Berlin

wurde mit Bescheid vom 19.02.2024, Zustellung am 06.03.2024, entsprochen.

Beiliegend übersende ich die Kopie/n der/des geschwärzten Kontrollberichte/s der
Kontrolle/n am 20.04.2022 und 22.11.2023.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag

Dienstgebäude
Beusselstr. 44 n-q,
Gebäude 32
10553 Berlin

Verkehrsverbindungen
S-Bahn: S41 / S42 Bhf. Beusselstraße
Bus: 106, 123 (S Beusselstraße)

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 VwVIG
post.ordnungsamt@ba-mitte.berlin.de
(E-Mail mit digital signierten Anlagen)
post.ordnungsamt@ba-mitte-berlin.de-mail.de
(für De-Mail)

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
 20.04.2022 11:35

Überprüfung bei

Betrieb

Swing Kitchen
 Georgenstr. / S- Bahnbogen 201
 10117 Berlin

Gewerbetreibender

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

Tresen

1. Kennzeichnung und Aufmachung

Eine separate Liste mit in den Gerichten sowie Getränken enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen war vorhanden.

Ein diesbezüglicher Kundenhinweis im Sichtbereich der Theke fehlte.

Behebungstext: Ein Kundenhinweis bzgl. Einsehbarkeit enthaltener Allergene und Zusatzstoffe ist an gut sichtbarer Stelle vorzunehmen (z.B. auf Angebotstafel, oder separatem Aufsteller).

zu beheben bis/in: unverzüglich

Maßnahme: mündliche Belehrung

2. Kennzeichnung und Aufmachung

Die in der Vitrine feilgehaltenen Deserts wurden als "handgemacht" bezeichnet.

Die Deserts wurden tiefgefroren vorverpackt geliefert.

Hersteller war gem.

Inwiefern diese das für eine Kundenentscheidung relevante Prädikat "handgemacht" bei der Produktion erfüllten, war vor Ort nicht abschließend aufzuklären.

Behebungstext: Im Nachgang ist eine geeignete Bescheinigung hinsichtlich der handgemachten Produktion feilgehaltener Deserts zu übermitteln.

zu beheben bis/in: unverzüglich

Maßnahme: mündliche Belehrung

Lagerraum Küche

3. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Gegenüber der Lagerregale für Bedarfsgegenstände aber auch für verpackte Lebensmittel standen drei Abfalltonnen in Edelstahl-Umhäusungen nach Art von Konfiskatabfällen.

Abfälle wurden entspr. getrennt von oben durch Aussparungen entsorgt.

Die darunter befindlichen Tonnen standen entspr. offen und wurden n. A. über Nacht geschlossen. Dafür ist ein nahezu vollständiges Herausziehen der Tonnen vor die dort gelagerten Lebensmittel erforderlich.

Eine Entleerung erfolgt je nach Abfallsorte n.A. alle zwei Tage bis hin zu zweimal wöchentlich.

Die Abfallsammlung innerhalb des Lebensmittellagerbereiches, der zudem unmittelbar in die Vorbereitungsproduktion überging (keine bauliche Trennung, d.h. ein Luftraum), entsprach hygienisch sowie konzeptionell nicht den lebensmittelrechtlichen Vorschriften, da eine Migration von Mikroorganismen und

nachteilige Beeinflussung durch Gerüche ermöglicht wird.

Zudem wäre ein Ekelempfinden der Kunden bei Verzehr dort gelagerter Zutaten möglich, sofern diese in Kenntnis des Umstandes wären.

Behebungstext: Abfälle sind nicht innerhalb von Betriebsräumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, zu lagern.

Eine entpr. konzeptionell-bauliche oder organisatorische Anpassung ist zwingend erforderlich.

zu beheben bis/in: 3 Monat(e)

Maßnahme: Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf), 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 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

Anschrift der Behörde
 Bezirksamt Mitte von Berlin
 Abt. Ordnung, Personal und Finanzen
 Beusselstr. 44n-q
 10553 Berlin
 Tel.: 030 - 9018 43232
 E-Mail: Vetleb@ba-mitte.verwalt-berlin.de

Protokoll zur Betriebsüberprüfung

Anlass

☒ Plankontrolle ☐

Datum/Uhrzeit

22.11.2023 10:15 - 11:10

Überprüfung bei

Betrieb	
Swing Kitchen	
Georgenstr. / S- Bahnbogen 201	
10117 Berlin	
Gewerbetreibender	

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

Betriebsstätte (allgemein)

1. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Der allgemeine betriebliche Reinigungszustand war gut.
 Ein betriebliches Eigenkontrollsystem war etabliert.

Tresen

2. Kennzeichnung und Aufmachung

Die auf den digitalen Produktangebotstafeln feilgehaltenen Dips sowie der vegane Speck waren mit dem Prädikat "homemade" bzw. "hausgemacht" bezeichnet.
 De facto wurden diese verzehrsfertig von einer [REDACTED]

Behebungstext: Die Auslobung "homemade" i.S. eines hausgemachten, also innerhalb des Betriebes oder Unternehmens hergestellten Produktes, war dazu geeignet den Verbraucher irrezuführen.
 zu beheben bis/in: unverzüglich

Produktionsküche

3. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Die Abfall-Lagerung und Entsorgung war hinsichtlich der vorangegangenen Kontrolle nicht hinreichend verändert.
 Weiterhin wurde Abfall, insbesondere Lebensmittelabfall, über den Zeitraum einer Woche innerhalb des zum Hygienebereich zugehörigen Teil neben der Produktion in Tonnen gesammelt.
 Bei Betreten des Betriebsbereiches war unmittelbar ein arttypischer Biomüll-Geruch wahrzunehmen.
 In dem für das Reinigen von Lebensmitteln einzig zur Verfügung stehenden Waschbecken waren zum Kontrollzeitpunkt frische Rispentomaten.

Die letzte Entsorgung war lt. Angabe sowie Aushang am Vortag.

Behebungstext: Entsprechend der Anordnung des letzten Kontrollberichtes ist die Abfallentsorgung zwingend anzupassen.

zu beheben bis/in: unverzüglich

4. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Die Decke oberhalb des Burger-Brötchen-Toasters war großflächig braun verfärbt bzw. belegt.
 Augenscheinlich war keine hinreichende Entlüftung vorhanden.

Behebungstext: Die Decke ist zu reinigen oder neu zu streichen.

Es wird empfohlen, das Gerät innerhalb des Bereiches einer Dunstabzugshaube zu betreiben.
 zu beheben bis/in: unverzüglich

5. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Das in der Produktion installierte Handwaschbecken war nicht funktionstüchtig.

Da dieser Zustand nach Befragen seit ca. einem Jahr vorherrschte, war das Becken zugestellt.

Behebungstext: Um ein hygienisches Reinigen der Hände zwischen verschiedenen Arbeitsschritten zu ermöglichen, muss eine geeignete, praktikabel nutzbare Handwaschgelegenheit zur Verfügung zu stehen. Das Becken ist funktionstüchtig herzurichten.

zu beheben bis/in: unverzüglich

6. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Die Kunststoff-Oberfläche der Einlegegitter innerhalb der beiden Tageskühl- bzw. Tiefkühlschränke war vielstellig auf- u. abgeplatzt.

Das darunter befindliche Metall war deutlich korrodiert.

Behebungstext: Um den Eintrag von Kunststoffteilchen sowie Korrosionspartikeln auf die dort z.T. offen gelagerten Lebensmittel zu vermeiden, sind die Gitter instand zu setzen oder auszulagern.

zu beheben bis/in: unverzüglich

Maßnahme: Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf), Bußgeldverfahren

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/Mängeln 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 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.:

☐ ausgehändigte Merkblätter:

anwesende Person

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

Datum/Unterschrift

Angaben der/des Kontrolleurin/Kontrolleurs

Datum/Unterschrift