

Bezirksamt Tempelhof-Schöneberg von Berlin
Abteilung für Ordnung, Straßen, Grünflächen, Umwelt und
Naturschutz
Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

Bezirksamt Tempelhof-Schöneberg, 10820 Berlin



Geschäfts-/Stellenzeichen (bitte angeben):

VerLeb 31 - VIG-514-2024

Dienstgebäude:

Rathaus Schöneberg

John-F.-Kennedy-Platz

10825 Berlin

Telefon: +49 30 90277-7371

Telefax: +49 30 90277-7372

Vermittlung: +49 30 90277-0

vetleb@ba-ts.berlin.de

www.berlin.de/ba-tempelhof-schoeneberg/

18.04.2024

Eröffnung des Informationszugangs nach dem VIG

Anlage: Kontrollbericht/e

Sehr geehrter Herr [REDACTED]

Ihren Antrag auf Informationszugang nach dem VIG wird entsprochen.

A - Begründung

Mit E-Mail vom 25.03.2024 [*304163; Umi Vegan/Lietzenburger Str. 4] haben Sie die Herausgabe diverser Informationen beantragt.

Der Informationszugang wird durch Auskunftserteilung eröffnet. Die letzte und bis dato einzige Kontrolle fand am 11.01.2023 (Kontrollbericht beigelegt) statt.

B - Rechtsbehelfsbelehrung

Gegen diesen Bescheid ist der Widerspruch zulässig.

Er ist innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe dieses Bescheides bei dem Bezirksamt Tempelhof-Schöneberg von Berlin, Ordnungsamt - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht, Tempelhofer Damm 165, 12099 Berlin einzulegen.

Mit freundlichen Grüßen

- Dieses Schreiben wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig -

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 11.01.2023 um 09:30, Kontrolle auf Anforderung
vom Betrieb

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle

BA Tempelhof-Schöneberg

Betriebsdaten

Betrieb Umi Vegan

Registrierung /
Zulassung

Kennzeichen 07-023737

Nachname

Vorname

Teilort

Tempelhof-Schöneberg

Ort

D-10789 Berlin

Straße

Lietzenburger Str. 6 - 8

Öffnungszeit

Ruhetage

Nummern

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.	Kontrollbereich	Verstoß = X	Gewichtung
1.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), HWB Flüssigseife/Einmalhandtücher fehlen	X	

An sämtlichen Handwaschbecken fehlten Mittel zum
Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen
(z. B. Flüssigseife und Einmalpapierhandtücher in
Spendern).

2. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), HACCP Dokumente fehlten

X

Es wurden keine der Art und Größe des Unternehmens angemessenen Dokumente und Aufzeichnungen erstellt, um nachzuweisen, dass die Verfahren, die auf HACCP-Grundsätzen beruhen, eingerichtet, durchgeführt und aufrechterhalten werden.

Reinigungsplan und Temperaturlisten fehlen.

3. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Schädlingsmonitoring nicht durchgeführt (Pflanzen) Primärproduktion

X

Es wurde kein Schädlingsmonitoring durchgeführt.

4. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Einrichtung Transportschutzfolie (Mehrzahl)

X

An der Einrichtung war die Transportschutzfolie teilweise nicht bestimmungsgemäß entfernt worden, eine angemessene Reinigung war nicht möglich, das Ansammeln von Schmutz wurde nicht vermieden.

5. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Tür fehlt

Personaltoiletten X

Es fehlte eine Tür von der Toilette zum Toilettenvorraum und vom Toilettenvorraum in den Flur.

6. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Personal Umkleidemöglichkeit unzureichend

Personaltoiletten X

Für das Personal stand keine ausreichende Umkleidemöglichkeit zur Verfügung. Das umziehen im Toilettenvorraum wird untersagt.