

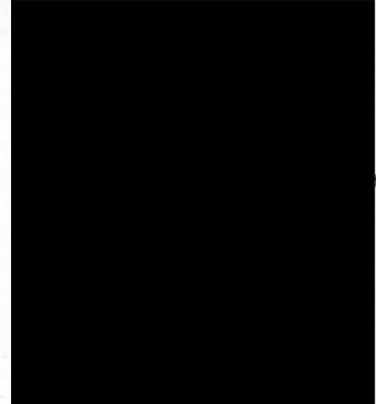
Bezirksamt Mitte von Berlin
Ordnung, Umwelt und Natur, Straßen und
Grünflächen
Ordnungsamt - Veterinär- und Lebensmittelaufsicht



Bezirksamt Mitte von Berlin, 13341 Berlin (Postanschrift)



Geschäftszeichen (bitte angeben)



17.12.2024

Ihr Antrag nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG) vom 24.10.2024

Sehr geehrte



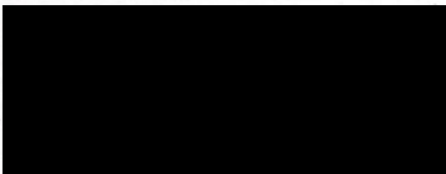
Ihrem o.g. Antrag vom 24.10.2024 zum Betrieb:

*Generator Berlin Mittel
Oranienburger Straße 65
10117 Berlin*

wurde mit Bescheid vom 19.11.2024, zugestellt am 26.11.2024, entsprochen.

Beiliegend übersende ich die Kopie/n der/des geschwärzten Kontrollberichte/s der
Kontrolle/n am 25.02.2020 und 24.08.2022.

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 VwVfG
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
 Abteilung Ordnung, Personal und Finanzen
 Beusselstr. 44 n-q Gebäude 32
 10553 Berlin
 Tel.: 030 9018-43232
 Email: Vetteb@ba-mitte.verwalt-berlin.de

Protokoll zur Betriebsüberprüfung

Anlass

☒ Plankontrolle


Datum/Uhrzeit

25.02.2020 13:00

Überprüfung bei

Betrieb

Generator Hostel Berlin Mitte
 Oranienburger Str. 065
 10117 Berlin

Gewerbetreibender

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

Trockenlager

1. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Es wurde wiederholt festgestellt, dass die Fußbodenfarbe stellenweise beschädigt ist und somit nicht in einem einwandfreien Zustand war.

Behebungstext: Der Fußboden ist instandzusetzen.
 zu beheben bis/in: 2 Monat(e)

Küche

2. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Der Kühlschrank "Gardemanger" wies einen lockeren Griff auf, dieser ist instandzusetzen.

In dem Deckenbereich der Spüle wurden Farbabplatzungen festgestellt, diese sind zu beseitigen.
 zu beheben bis/in: unverzüglich

Lager im Keller

3. Fußboden beschädigt

Es wurde wiederholt festgestellt, dass die Fußbodenfarbe stellenweise beschädigt ist und somit nicht in einem einwandfreien Zustand war.

Behebungstext: Der Fußboden ist instandzusetzen.
 zu beheben bis/in: 2 Monat(e)

Personalbereiche

4. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Es wurde wiederholt festgestellt, dass die Fußbodenfarbe stellenweise beschädigt und somit nicht in einem einwandfreien Zustand war.

Behebungstext: Der Fußboden ist instand zu setzen.
 zu beheben bis/in: 2 Monat(e)

Bar

5. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Die Armatur am Handwaschbecken war zum Zeitpunkt der Kontrolle lose und ist instandzusetzen.

Brezeln wurden ohne Spuckschutz angeboten.
 Lebensmittel müssen abgedeckt werden.

zu beheben bis/in: unverzüglich

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

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

24.08.2022 10:02

Überprüfung bei

Betrieb

Generator Hostel Berlin Mitte
 Oranienburger Str. 065
 10117 Berlin

Gewerbetreibender

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

Küche

1. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Am Handwaschbecken war der Papiertuchspender leer.

Behebungstext: Zur hygienischen Reinigung und Trocknung der Hände müssen saubere Tücher idealerweise Papiertücher verwendet werden.

zu beheben bis/in: unverzüglich

Café

2. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Am Handwaschbecken war der Papiertuchspender leer.

Behebungstext: Zur hygienischen Reinigung und Trocknung der Hände müssen saubere Tücher idealerweise Papiertücher verwendet werden.

Bar

3. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Der Bar-Boden war insgesamt sehr klebrig und in den Eckbereichen waren grobe Verschmutzungen und Lebensmittelreste wie z.B. Kaffeebohnen feststellbar.

Behebungstext: Der Fußboden muss (regelmäßig) gereinigt werden.

zu beheben bis/in: unverzüglich

4. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Im Bereich der Gläserdusche, insbesondere unter den Barnatten waren Fruchtfliegen feststellbar. Fruchtfliegen sind Schädlinge die Keime und Verunreinigungen übertragen können.

Behebungstext: Der Bereich muss gründlich gereinigt und mögliche Quellen für die Vermehrung der Fruchtfliegen beseitigt werden.

Weiterhin muss eine für den Lebensmittelbereich geeignete Bekämpfung der Fruchtfliegen erfolgen.

zu beheben bis/in: unverzüglich

Frühstücksbereich

5. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Am Frühstückbuffet fehlte an den offenen Lebensmitteln (Aufschnittplatten und Salaten) ein Spuckschutz.

Behebungstext: Die offenen Lebensmittel müssen vor nachteiliger Beeinflussung (niesen, husten, sprechen/spucken) geschützt werden. Das kann durch Hauben oder sonstige Abdeckungen erfolgen.

Lager im Keller**6. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)**

Der Eiswürfelbereiter wies auf der rechten Seite leichte Schmutz- und Kalkablagerungen auf. Eiswürfel (Mundeis) für die Verwendung in Lebensmittel/ Getränken müssen Trinkwasserqualität aufweisen.

Behebungstext: Der genannte Bereich muss besser gereinigt werden.
zu beheben bis/in: unverzüglich

Bierkeller**7. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)**

Der Wand- und Deckenbereich war fast flächig mit grauen Schimmelnestern verunreinigt.

Behebungstext: Die Wandflächen und die Decke müssen (regelmäßig) gründlich gereinigt werden.

eingeleitete Maßnahmen: 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:

☒ 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. 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.

☐ 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