

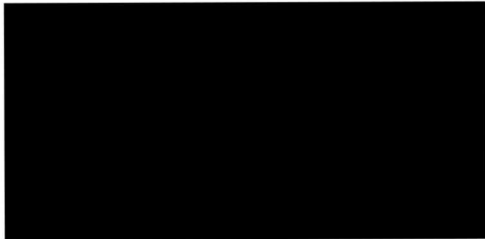
# Bezirksamt Friedrichshain-Kreuzberg von Berlin

Abt. Wirtschaft, Ordnung, Schule und Sport

Ordnungsamt - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht



Bezirksamt Friedrichshain-Kreuzberg von Berlin, Postfach 35 07 01, 10216 Berlin



Dienstgebäude: Petersburger Str. 86 - 90, 10247 Berlin

Bearbeiter: [REDACTED]

Bearb.Z.: Ord VetLeb 35

Zimmer: [REDACTED]

Telefon: (030) 90298 - [REDACTED]

Telefax: (030) 90298 - [REDACTED]

Email: [vetleb@ba-fk.berlin.de](mailto:vetleb@ba-fk.berlin.de)

E-Mail nicht für Dokumente mit elektronischer Signatur verwenden.

Elektronische Zugangseröffnung gem. § 3a Abs. 1 VwVfG: [post@ba-fk.berlin.de](mailto:post@ba-fk.berlin.de)

Datum: 12.11.2021

Gesch.Z.:

Ord VetLeb 35 - VIG 58/21

## Amtliche Lebensmittelüberwachung

### Anfrage nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)

Informationszugang gemäß § 6 Absatz 1 Satz 2 Verbraucherinformationsgesetz (VIG)

Anlage(n): 2 Kontrollblatt/-blätter

Sehr geehrte(r) [REDACTED]

bezüglich Ihrer Anfrage zu

**Adana Grillhaus**

**Skalitzer Str. 99**

**10997 Berlin**

übersende ich die von Ihnen beantragten Informationen im Sinne des § 2 Absatz 1 Nummer 1 VIG.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag [REDACTED]

- Dieses Schreiben wurde mit Hilfe der Informationstechnik gefertigt und ist ohne Unterschrift gültig -

**Hausanschrift:** Petersburger Str. 86-90, 10247 Berlin

Zahlungen bitte bargeldlos nur an die Bezirkskasse Friedrichshain-Kreuzberg

**Verkehrsverbindungen:**

**Amtstierärztliche Sprechstunde**

**Geldinstitut**

**Kontonummer**

**Bankleitzahl**

**IBAN**

**BIC**

U-Bahn: Frankfurter Tor

Dienstag

Berliner Sparkasse

0610003607

100 500 00

DE57 1005 0000 0610 0036 07

BELADEBEXX

Tram: Bersarinplatz

von 9.00 bis 10.00 Uhr  
und nach Vereinbarung

Postbank

3416104

100 100 10

DE33 1001 0010 0003 4161 04

PBNKDEFF100

**Fundstelle:**

Gesetz zur Verbesserung der gesundheitsbezogenen Verbraucherinformation  
(Verbraucherinformationsgesetz - VIG)

In der Fassung der Bekanntmachung vom 17. Oktober 2012,

Fundstelle: BGBl. I S. 2166, in der jeweils geltenden Fassung.

# KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 01.02.2017 um 12:49, planmäßige Routinekontrolle

Ausdruck erstellt von  
Aktenzeichen

Ord VetLeb 44  
VIG 58/21

Amt/Dienststelle BA Friedrichshain-Kreuzberg

## Betriebsdaten

Betrieb Yeni Adana Holzgrillhaus

Teilort  
Ort  
Straße

D-10997 Berlin  
Skalitzer Str. 99

## Lebensmittelbetriebsarten

Gattung	Betriebsart	Kontrolliert = X
Dienstleistungsbetriebe	Speisegaststätte	X

## Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.	Kontrollbereich	Verstoß = X	Gewichtung
1.		X	
<b>Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)</b>			
▪ Es fehlte ein Eigenkontrollsystem.			
2.		X	
<b>Kennzeichnung und Aufmachung</b>			
▪ Eine Allergenkennzeichnung war nicht vorhanden.			
3.	Küche	X	
<b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Personalhygiene (Hygiene allgemein)</b>			
▪ In der Küche befand sich ein gefüllter Aschenbecher.			
4.	Küche	X	
<b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Arbeitshygiene</b>			
▪ Der Kühlschrank war innen verunreinigt; unverpacktes Lammfleisch lag auf dem Kühlschrankboden.			
5.	Küche	X	
<b>Andere Kontrollpunkte</b>			
▪ In der Tiefkühltruhe befanden sich Kunststoffbeutel mit tiefgefrorenem Lammfleisch. Laut Aussage des Anwesenden Personals soll dieses nach dem Einfrieren durch eine Fachfirma entsorgt werden.			

# KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 04.05.2017 um 09:32, Befundbesprechung vor Ort

Ausdruck erstellt von  
Aktenzeichen

Ord VetLeb 35  
VIG 58/21

Amt/Dienststelle BA Friedrichshain-Kreuzberg

## Betriebsdaten

Betrieb Yeni Adana Holzgrillhaus

Teilort  
Ort  
Straße

D-10997 Berlin  
Skalitzer Str. 99

## Lebensmittelbetriebsarten

Gattung	Betriebsart	Kontrolliert = X
Dienstleistungsbetriebe	Speisegaststätte	X

## Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.	Kontrollbereich	Verstoß = X	Gewichtung
-----	-----------------	-------------	------------

1. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Arbeitshygiene**

- D. Verantwortliche wurde mündlich über das Ergebnis der amtlichen Probennahme (rohe Hackfleischbouletten) vom 01.02.2017 belehrt. Demnach wurden bei der mikrobiologischen Untersuchung eine Überschreitung der von der Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie e.V. (DGHM) empfohlenen Richt- und Warnwerte festgestellt.

*Hinweis:*

*Es wird darauf hingewiesen, dass es sich bei der Probe nicht um ein für den Rohverzehr vorgesehenes Lebensmittel handelt.*