



Bezirksamt Neukölln, Karl-Marx-Str. 83, 12040 Berlin (Postanschrift)

Herrn

██████████  
██████████  
██████████ Berlin

Geschäftszeichen (bitte angeben)  
Ord VetLeb L-VIG-050/2022

Frau

██████████  
Telefon +49 30 90239-31 ██████████  
vetleb@bezirksamt-neukoelln.de

Elektronische Zugangsöffnung gem.  
§3a Abs. 1 VwVfG:  
post@bezirksamt-neukoelln.de

18. Oktober 2022

**Antrag auf Informationszugang gem. § 1 des Gesetzes zur Verbesserung der gesundheitsbezogenen Verbraucherinformation (Verbraucherinformationsgesetz-VIG)**

Sehr geehrter Herr ██████████,

sie hatten am 12.08.2022 über das Internetportal der Organisation „Foodwatch“ mit der Bezeichnung „Frag-den-Staat.de“ ein Auskunftersuchen nach dem Gesetz zur Verbesserung der gesundheitsbezogenen Verbraucherinformation (VIG) eingereicht.

Ihr Ersuchen bezog sich auf den Betrieb  
„My-Mevlevi Döner Produktions GmbH“,  
Warmsteinacher Straße 58, 12349 Berlin

Nachdem der Gewerbetreibende über den Antrag informiert wurde und die vierzehntägige Frist verstrichen ist, erhalten Sie die beiden Kontrollblätter.

Dieser Bescheid ist gemäß § 7 VIG gebührenfrei.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag

██████████

Gesetz zur Verbesserung der gesundheitsbezogenen Verbraucherinformation  
-Verbraucherinformationsgesetz, VIG-  
vom 17.10.2012, BGBl. I S. 2725  
zuletzt geändert durch Artikel 2 Abs. 32, Gesetz vom 7.8.2013, BGBl. I S. 3154

## Kontrollen – Anlage

18.10.2022

---

Datum der  
Überprüfung:

**22.04.2022**

Überprüfter Standort:

**My-Mevlevi Döner Produktions GmbH**

**Warmensteinacher Str. 058**

**12349 Berlin**

Überprüfung

durch:

Team:

Kontrollart:

**Nachkontrolle**

---

### Verstöße

- **Die Decke war mit Kondenswasser behaftet.**

## Kontrollen – Anlage

18.10.2022

Datum der  
Überprüfung:

**20.06.2022**

Überprüfter Standort: **My-Mevlevi Döner Produktions GmbH**

**Warmensteinacher Str. 058**

**12349 Berlin**

Überprüfung

durch: Team:

Kontrollart: **Nachkontrolle**

---

### Verstöße

- **Es wurde ein Schädlingsbefall festgestellt. Die in der Betriebsstätte hergestellten, verarbeiteten und in den Verkehr gebrachten Lebensmittel waren einer Kontaminationsgefahr ausgesetzt.**
- **Die Türdichtung war verunreinigt.**
- **Die Decke war schimmelähnlich verunreinigt.**
- **Der Türgriff fehlte.**
- **Für das Handwaschbecken fehlte die Warmwasserzufuhr.**
- **Es wurden Lebensmittel so gelagert, dass eine Kontamination nicht ausgeschlossen werden konnte.**
- **Das Fenster war nicht mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbar Insektengitter ausgestattet.**
- **Es wurden Lebensmittel so erzeugt, verarbeitet bzw. vertrieben, dass sie nicht vor Kontaminationen geschützt waren.**