

Datum der Veröffentlichung	Produktgruppe/ Branche	Unternehmen	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	Datum der Feststellung	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Bemerkung (Abstellung)	Rechtsgrundlage	zuständige Behörde
13.03.2026	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung	Restaurant Da Gianni Veltener Str. 43 16515 Oranienburg	#BEZUG!	29.01.2026	- im gesamten Küchenbereich und deren Kühleinrichtungen wurden erhebliche Verunreinigungen festgestellt, wie bspw. altkrustige oder altfettige Anhaftungen an Flächen und Arbeitsgeräten wie Messer, Aufschnittmaschine, Schneidebretter und Pfannen - es wurde Schimmel festgestellt als auch schimmelähnliche Ablagerungen, dies insbesondere in den Kühlhäusern an deren Kühlaggregaten und deren Ventilatoren, an Wänden, Decken, Regalen, Fußböden, an den zur Lebensmittellagerung dienenden Kisten in den Kühlräumen, an den Innenseiten und in den Schubladen der Untertischkühlungen sowie deren Dichtungen - des Weiteren wurde ein Schabenbefall festgestellt	abgestellt am: 05.02.2026 und Schädlingsmonitoring eingerichtet	§ 12 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch – LFGB)	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Adolf-Dechert-Str. 1, 16515 Oranienburg
16.03.2026	Marktstand	Kowalski Marktstand Obst- und Gemüse Markt 16727 Vellten	Inverkehrbringer	14.01.2026	-wiederholt teilweise fehlende deutsche Kennzeichnung auf den Lebensmitteln in Vorverpackungen aus Polen (Marmelade, Käse, Süßwaren, Konserven, Fischerzeugnisse) - es werden unverpackte Räucherfische ohne hygienische Voraussetzung angeboten, d.h. Lebensmittel sind nicht abgedeckt und es gibt keine Möglichkeit die Hände zu reinigen - Lebensmittel werden in einem ungeeigneten verschmutzten und nicht leicht zu reinigenden Transportfahrzeug ohne Kühlung transportiert	Mängel teilweise abgestellt in der Nachkontrolle	- LMIDV § 2 i.V.m. § 5 Absatz 1 Nr. 18 - VO (EG) 852/2004 Art. 4 Abs. 2 i.V.m. § 3 LMHV (Lebensmittelhygiene-VO) i. V. m. § 3 LMHV (Lebensmittelhygiene-VO) • Anhang II Kapitel IX Nr. 5 i. V. m. § 3 LMHV (Lebensmittelhygiene-VO) • Anhang II Kapitel III Nr. 2 Buchst. a), c), e) und h) i.V.m. § 3 LMHV	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Adolf-Dechert-Str. 1, 16515 Oranienburg
23.03.2026	Direktvermarktung Fleisch, Fleischerzeugnisse & Wurstwaren, handwerklich, Café	Bauernhof Koch Hr. Ronald Koch Großmutter Dorfstr. 63 16775 Löwenberger Land	Hersteller	17.12.2025, 19.12.2025, 05.01.2026, 08.01.2026, 13.01.2026, 14.01.2026, 29.01.2026, 09.02.2026	Kontrolle 17.12.2025: • gravierende Hygienemängel in allen Produktionsräumen • großflächige, mittel- bis hochgradige, brockig-stückige, krustige Verschmutzungen auf sämtlichen Oberflächen • schimmelähnliche Ablagerungen und tw. kleine Kötter ähnliche Gebilde an verschiedenen Stellen in allen Produktionsräumen • deutlich wahrnehmbarer Geruch nach Verwesung, Blut, Abfall, v. a. im Kühlraum • sofortige Produktionsuntersagung, Anordnung weiterer Maßnahmen Nachkontrolle vom 19.12.2025: • vom Lebensmittelunternehmer (LMU) angeforderte Nachkontrolle zur amtlichen Abnahme • in 3 von 5 Räumen war aufgeräumt und grob gereinigt worden • weiterhin hochgradige Verschmutzungen in den Produktionsräumen • deutlicher Geruch nach Nager-Urin, Rattennest und frische Ausscheidungen aufgefunden • Kühlraum weiterhin deutlich wahrnehmbarer Geruch nach Verwesung und Zersetzung • Ausweitung der Ordnungsverfügung um Schädlingsbekämpfung mit Abnahme Nachkontrolle vom 05.01.2026: • vom LMU erneut angeforderte Nachkontrolle zur amtlichen Abnahme • bis auf Schädlingsbekämpfung – Zustand in den 5 Produktionsräumen nahezu unverändert • Kontrolle des 2. Betriebsteils – gastronomische Einrichtung (Café) • Mündliche Anordnung der Reinigung und ggf. Desinfektion aller Räumlichkeiten, Wiederaufnahme der gastronomischen Einrichtung erst nach Abnahme Nachkontrolle vom 08.01.2026: • vom LMU erneut angeforderte Nachkontrolle zur amtlichen Abnahme • Kontrolle Hofladens, Reinigung und ggf. Desinfektion angeordnet • Anordnung eines Inverkehrbringungsverbots für alle selbst hergestellten und verarbeiteten Lebensmittel tierischen Ursprungs • Sicherstellung sämtlicher Erzeugnisse im Hofladen, in den Verkaufsautomaten in Großmutz, in Löwenberg und Emmas Kaufhalle in Teschendorf • Amtliche Versiegelung des Hofladens • vorab mündliche Anordnung der unschädlichen Beseitigung der Waren Nachkontrolle vom 13.01.2026: • vom LMU erneut angeforderte Nachkontrolle zur amtlichen Abnahme der angeordneten Maßnahmen, Nachkontrolle jedoch in Abwesenheit des LMU, Begleitung durch Vertretung • Zustand in den Produktionsräumen nahezu unverändert • Verweigerung der Kontrolle des Festsaals der gastronomischen Einrichtung • Wiederaufnahme des Betriebsteils des Cafés erteilt Nachkontrolle vom 14.01.2026: • Vorstellung des Kühlanhängers am Dienstort des VLÜA zur Abnahme Nachkontrolle vom 29.01.2026: • vom LMU erneut angeforderte Nachkontrolle zur Siegelöffnung zur unschädlichen Beseitigung der sichergestellten Erzeugnisse und zur amtlichen Abnahme • Produktionsräume kontrolliert, Abnahme und Freigabe der Produktionsräume • weiterhin keine Abnahme des Hofladens möglich Nachkontrolle vom 09.02.2026: • vom LMU erneut angeforderte Nachkontrolle, Abnahme der Reinigungsmaßnahmen des Hofladens erfolgt • Produktionsräume ebenfalls kontrolliert, Mängel erneut festgestellt	Hochgradige Verschmutzung der Produktionsstätte: 29.01.2026; Schädlingsbekämpfung Produktionsstätte: 05.01.2026; Verschmutzung Kühlanhänger: 14.01.2026; hochgradige Verschmutzung Hofladens: 09.02.2026; Bei Nachkontrolle am 09.02.2026 wieder identische Mängel in Produktionsstätte vorgefunden, in geringerer Ausprägung je Mangel und nicht alle Mängel im Vergleich zum 17.12.2025	• Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I VO (EG) 852/2004 (Lebensmittelhygiene-VO) i. V. m. § 3 LMHV (Lebensmittelhygiene-VO) • Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II VO (EG) 852/2004 (Lebensmittelhygiene-VO) i. V. m. § 3 LMHV (Lebensmittelhygiene-VO) • Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IV VO (EG) 852/2004 (Lebensmittelhygiene-VO) i. V. m. § 3 LMHV (Lebensmittelhygiene-VO) • Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V VO (EG) 852/2004 (Lebensmittelhygiene-VO) i. V. m. § 3 LMHV (Lebensmittelhygiene-VO) • Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. VI VO (EG) 852/2004 (Lebensmittelhygiene-VO) i. V. m. § 3 LMHV (Lebensmittelhygiene-VO) • Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. VIII VO (EG) 852/2004 (Lebensmittelhygiene-VO) i. V. m. § 3 LMHV (Lebensmittelhygiene-VO) • Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. X VO (EG) 852/2004 (Lebensmittelhygiene-VO) i. V. m. § 3 LMHV (Lebensmittelhygiene-VO) • § 12 LFGB (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch)	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Adolf-Dechert-Str. 1, 16515 Oranienburg
02.04.2026	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung	Asia Snack Lehnitzstr. 21 a 16515 Oranienburg	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	03.03.2026	- starker Schabenbefall im Vorbereitungsbereich - wiederholt mangelhafter Reinigungs- und Hygienestatus	12.03.2026	§ 12 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch – LFGB)	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Adolf-Dechert-Str. 1, 16515 Oranienburg
29.04.2026	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung	Vietnam Asia Imbiss Am Markt 8 17279 Lychen	Inverkehrbringer	28.01.2026	Eine Planprobe Frittierfett inklusive Nachprobe wurden jeweils als „deutlich brandig und deutlich ranzig und im Abgang unangenehm kratzend“ beurteilt, was auch durch die ermittelten hohen polaren Anteile (28,9 % in der Planprobe, zum Verzehr geeignete Fette weisen max. 24 % auf) und polymere Triglyceride (14,1% in Planprobe und 13,7% in Nachprobe zum Verzehr geeignete Fette weisen weniger oder gleich 12% auf) bestätigt wurde.		Art. 14 Abs. 1 und 2 Buchst. b i. V. m. Abs. 5 der VO (EG) Nr. 178/2002	Landkreis Uckermark, Landwirtschafts-, Umwelt und Veterinäramt, Sachgebiet Lebensmittelüberwachung, Karl-Marx-Str. 1, 17291 Prenzlau
30.04.2026	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung	McDonald's Restaurant Lenzener Chaussee 21 19322 Wittenberge	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	24.02.2026 Probenahme, 26.03.2026 Befunddatum	Bei einer Kontrolle wurde auf Verdacht eine Probe gebrauchtes Frittierfett entnommen. Dieses wies eine auffällige Sensorik auf (deutlich brandig und ranzig, kräftige gelbbraune Farbe), welche durch chemisch-analytische Untersuchungen bestätigt wurde. Die Probe Frittierfett besitzt somit typische, sinnfällige und stoffliche Eigenschaften eines thermisch belasteten Fetts. Aufgrund dieser Ergebnisse ist das Öl für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet.	24.02.2026 (Austausch des Fettes direkt nach Probenahme und Hinweis durch den Lebensmittelkontrolleur), am 13.04.2026 wurde bei einer Kontrolle vor Ort kein auffälliges Frittierfett vorgefunden.	Artikel 14 Absatz 1 und 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 178/2002	Landkreis Prignitz, Gb IV, Sachbereich Veterinäraufsicht und Verbraucherschutz, Berliner Straße 49, 19348 Perleberg

Datum der Veröffentlichung	Produktgruppe/ Branche	Unternehmen	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	Datum der Feststellung	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Bemerkung (Abstellung)	Rechtsgrundlage	zuständige Behörde
27.05.2026	Einzelhandel/ Lebensmittelgeschäft	Biene Markt Havelpassage 10 16761 Hennigsdorf	Inverkehrbringer	19.03.2026, 24.03.2026	- Umpacken von Räucherfischerzeugnissen, Herstellen von Hackfleisch und gefüllten Backwaren in einem hygienisch ungeeigneten Kellerraum ohne Handwaschbecken und Spülmöglichkeit - Inverkehrbringen von mangelhaft oder nicht gekennzeichneten Räucherfischerzeugnissen, Wurstwaren und Teigwaren - Inverkehrbringen von leichtverderblichen Makrelen-, Garnelen- und Heringserzeugnissen mit stark überschrittenen Mindesthaltbarkeitsdatum	Mängel abgestellt in der Anlasskontrolle am 29.04.2026	§12 LFGB § 5 LMIDV	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Adolf-Dechert-Str. 1, 16515 Oranienburg
16.06.2026	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseneinrichtung	Panorama Hotel am Oberuckersee Warnitz Quastweg 2 17291 Oberuckersee	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	07.01.2026	1. Im Rahmen der Kontrolle zeigte sich der gesamte Betrieb in einem allgemein unsauberen und unstrukturierten Zustand. Die Arbeits- und Lagerräume waren teilweise ungeordnet, Reinigungszustände unzureichend und eine klare Trennung hygienischer Arbeitsabläufe war nicht durchgängig erkennbar. 2. Im Betrieb wurde Mäusekot auf Kühlschränken und in Lagerräumen unter den Regalen festgestellt. Des Weiteren wurden in den Lagerbereichen bereits tote Mäuse in Schlagfallen vorgefunden. 3. Der Salat war in einer Saladette mit einem Kopfkissenbezug abgedeckt. Der Bezug war verschmutzt und wies sichtbare Gebrauchsspuren auf. Außerdem wurde in der Saladette Gemüse mit weißen schimmelähnlichen Ablagerungen festgestellt. 4. Mehrere Kombidämpfer, der Sahnepumpen, waren stark verschmutzt. 5. Eine im Lebensmittelbereich eingesetzte Vitrine war verunreinigt und wies eine beschädigte Glasscheibe auf. 6. Im Tiefkühlhaus wurden Lebensmittel unübersichtlich und teilweise direkt auf dem Boden gelagert. Mindesthaltbarkeitsdaten waren nicht eindeutig erkennbar. Des Weiteren fehlte teilweise eine Kennzeichnung der selbst eingefrorenen Lebensmittel. 7. Die Lebensmittel wurden in Behältnissen (Aufbewahrungskisten der FA. Ikea) gelagert, die nicht für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen sind. 8. In der Backstube war ein Handwaschbecken mit diversen Bedarfsgegenständen zugestellt. Ein weiteres Waschbecken in dem Bereich war ohne Funktion. 9. Wesentliche Unterlagen, insbesondere Belehrungen nach dem IFSG, Temperaturaufzeichnungen, Schädlingsmonitoring und Reinigungsnachweise konnten zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht vorgelegt werden.	Alle Mängel wurden abgestellt in der Nachkontrolle am 11.02.2026.	- § 12 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) - § 3 Satz 1 der Lebensmittelhygiene-Verordnung LMHV - Art. 4 Abs. VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. Anhang II	Landkreis Uckermark, Landwirtschafts-, Umwelt und Veterinäramt, Sachgebiet Lebensmittelüberwachung, Karl-Marx-Str. 1, 17291 Prenzlau
19.06.2026	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseneinrichtung	Restaurant Kreta Lehnitzstr. 21D 16515 Oranienburg	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	06.05.2026	Schabenbefall in Küche, Spülküche und im Flur im Lagerbereich der Tiefkühltruhe sowie am Pass neben dem Abfalleimer	12.05.2026	§ 12 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Adolf-Dechert-Str. 1, 16515 Oranienburg
17.07.2026	Bäckerei / Konditorei	Café & Bäckerei Fortwengel, Hellbronner Str. 30, 15230 Frankfurt (Oder)	Hersteller	28.01.2026	Bei der Plankontrolle am 28.01.2026 wurden Mängel im Eigenkontrollsystem, bei Hygiene und Sauberkeit sowie Probleme mit Schädlingen (Schaben) festgestellt, die eine Nachkontrolle erforderlich machten. Bei den Nachkontrollen am 19.02.2026, 25.03.2026 und 21.04.2026 war ein Großteil der Auflagen noch nicht erfüllt.	-	§10 Abs. 1 Nr. 2 i.V.m. 8 Abs. 1 Gesetz zur Ausführung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches und weiterer Vorschriften (AGLFGB)	Stadt Frankfurt (Oder), Amt für Ordnung und Sicherheit, Abt. Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Goeppelstr. 38, 15234 Frankfurt (Oder)
09.09.2026	Einzelhandel/ Lebensmittelgeschäft	Biene Markt Havelpassage 10 16761 Hennigsdorf	Inverkehrbringer	06.07.2026	- Inverkehrbringen von mangelhaft oder nicht gekennzeichneten Gewürzen, Nüssen, Gebäck, Garnelen, Feinkostsalat und Wurstwaren - Inverkehrbringen von kühlpflichtigen und nicht kühlpflichtigen Lebensmitteln mit teilweise stark überschrittenen Mindesthaltbarkeitsdatum, ohne Hinweis darauf - Inverkehrbringen von Lebensmitteln ohne Auftauhinweis	Mängel abgestellt in der Kontrolle am 24.07.2026	§11 Abs. 1 LFGB	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Adolf-Dechert-Str. 1, 16515 Oranienburg