

Datum der Veröffentlichung	Produktgruppe/ Branche	Unternehmen	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	Datum der Feststellung	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Bemerkung (Abstellung)	Rechtsgrundlage	zuständige Behörde
15.08.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissseinrichtung	Chiapas, Neuendorfstr. 1, 16761 Hennigsdorf	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	23.06.2025	- Schabenbefall in der Küche und im Tresen-Bereich - stark verschmutzter Mundeis-Bereiter	Mängel abgestellt in der Nachkontrolle am 27.06.2025	§12 LFGB	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Adolf-Dechert-Str. 1, 16515 Oranienburg
22.08.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissseinrichtung	Eismöller, Schulstr. 4-8, 16515 Oranienburg	Inverkehrbringer	06.06.2025, 30.06.2025 (wiederholt)	Irrführung durch nicht deklarierte kakaohaltige Fettglasur bei der Abgabe von nicht vorverpacktem Speiseeis	16.06.2025	<ul style="list-style-type: none"> • Art. 7 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel, zuletzt geändert durch Art. 1 VO (EU) 2024/2512 vom 17.4.2024 i. V. m. • § 11 Abs. 1 Nr. 1 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch – LFGB) Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch – LFGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 15. September 2021, zuletzt geändert durch Art. 11 G zur Durchführung der VO (EU) 	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Adolf-Dechert-Str. 1, 16515 Oranienburg
01.09.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissseinrichtung	Asia Bistro, Weinbergstraße 32, 15907 Lübben	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	18.06.2025, 20.06.2025, 23.06.2025	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verunreinigung verschiedener Lebensmittelkontaktmaterialien und Geräte (z. B. Gasherde, Abzugsanlage, Frittierkörbe, Schöpfkellen, Pfannen, Sparschäler, Ventilatoren, GN Einsätze, Mikrowelle, Eimer, Siebe, Messer, Salatschleuder, Küchenmaschine, Wasserkocher, Lebensmittelbehälter für Gewürze, Stärke, Reis) 2. massiver Fliegenbefall, Fliegen und deren Kot auf Oberflächen mit Lebensmittelkontakt 3. fehlende Trennung reiner und unreiner Bereich – Nutzung der Doppelspüle zum Waschen des gesamten Equipments sowie zum Abgießen von Nudelwasser und anderem, Nachspültemperatur von mindestens 80°C zur desinfizierenden Reinigung war nicht gegeben 4. unverschlossene Abfalleimer, drei verschmutzte Eimer mit Lebensmittelresten im Türbereich zum Lagerraum 5. wiederholte Überschreitung der erforderlichen Lagertemperatur für rohes Geflügelfleisch und rohen Fisch 6. Lagerung von Rindfleischpatties in Kunststoffdose im Kühlschrank mit gräulicher Verfärbung und Verderbnisgeruch 7. Lagerung von geöffneten und unabgedeckten Lebensmitteln mit Gefrierbrand im Gefrierschrank 8. Zigarettengeruch im Lagerraum 	Verstöße zur Nachkontrolle am 17. Juli 2025 behoben	Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 4 Absatz 2 Anhang II - Kapitel V Nummer 1 Buchstabe a) - Kapitel VI Nummer 2 - Kapitel IX Nummer 2 Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) - § 3 Satz 1	Landkreis Dahme-Spreewald, Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz, Hauptstr. 51, 15907 Lübben
12.09.2025	Küche (Gemeinschaftsverpflegung)	Menü Oberhaveland Himmelforfer Landstr. 12 16798 Fürstenberg/Havel	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	16.07.2025	<ol style="list-style-type: none"> 1. Betriebsfremde Gegenstände (Baumaterial, Werkzeug, Hilfsstoffe ohne Lebensmittelkonformität wie Rostlöser) lagen in der Küche herum. 2. In der Küche wurde ein Handwaschbecken mit verunreinigtem Wasser und einem Lappen gefüllt vorgefunden; somit nicht nutzbar und fehlende Flüssigseife. Am Handwaschbecken der Personalttoilette fehlte die Warmwasserzufuhr sowie ebenfalls Mittel zum hygienischen Händewaschen und -trocknen. 3. In der Küche war neben dem Konvektomaten ein handelsüblicher Wasserschlauch angebracht, der nicht aus lebensmittelgeeignetem Material bestand. 4. Die Decken und Wände im Küchenbereich sind großflächig verfärbt. 5. Die Außenscheibe des Konvektomaten war geborsten; Gefahr besteht, dass die Scheibe springt. 6. Die Fettfilter der Dunstabzugshaube waren nicht eingesetzt und im Abzug hingen altfettige Verkrustungen hinab. 7. Am geöffneten Fenster des Pausen-, Aufenthaltsraumes fehlte ein Insektengitter; Tür von Produktion zu Pausenraum stand offen. 8. Im Pausenraum stand ein benutzter Aschebecher, während die Tür zur Produktion offenstand. 9. Die Warmhaltezeiten der gekochten Mittagsspeisen, auch für eine Grundschule, sind zu lang. Späteste Abfüllung erfolgt um 6:00 Uhr. Ausgabe der Mittagsspeisen erfolgt erst ca. 5-7 Stunden später. 		<ul style="list-style-type: none"> • Art. 4 Abs. 2 VO (EG) 852/2004 i. V. m. zu 1. Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchst. c) i. V. m. § 3 LMHV zu 2. Anh. II Kap. I Nr. 4 i. V. m. § 3 LMHV zu 3. Anh. II Kap. V Nr. 1 Buchst. b) i. V. m. § 3 LMHV zu 4./5./6. Anh. II Kap. I Nr. 1 i. V. m. § 3 LMHV zu 7. Anh. II Kap. II Nr. 1 Buchst. d) i. V. m. § 3 LMHV zu 8./9. § 3 LMHV 	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Adolf-Dechert-Str. 1, 16515 Oranienburg
12.09.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissseinrichtung	Lavin Grill Straßunder Str. 8 16515 Oranienburg	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	10.07.2025	Täuschung bezüglich eines wiederholt verwendeten Erzeugnisses aus 53% Hühnerseparatenfleisch, welches als Currywurst ausgelobt wurde.	Der Verstoß war in der Nachkontrolle am 14.07.2025 abgestellt.	Art. 7 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 i. V. m. § 11 Abs. 1 Nr. 1 LFGB	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Adolf-Dechert-Str. 1, 16515 Oranienburg
12.09.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissseinrichtung	Gaststätte „Kirchenklause“ Kirchgasse 11 15848 Beeskow	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	13.03.2025	<p>Spülbereich</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lagerung von Reinigungsgeräten in einer undefinierbaren Flüssigkeit. • Der Bereich unterhalb des Abwaschbeckens war stark verschmutzt. • Die Spülmaschine wies im Innenraum und an den Seiten der Tür starke Verschmutzungen auf. <p>Küche-Pizzabereich</p> <ul style="list-style-type: none"> • Starke Verschmutzungen im Regalbereich unter dem Pizzaofen, an der Unterbaukühlung unter der Pizzazubereitung, in den Schubfächern unterhalb des Arbeitstisches, im Fußbodenbereich und am Gitter der Belüftung. • Aufbewahrung verschmutzter Arbeitskleidung und verschmutzter Handtücher unterhalb des Arbeitstisches. • Unsaubere Pfannen und eine unsaubere Schüssel wurden unterhalb der Ablage der Kochstrecke gelagert. • Die Spender für Flüssigseife und Einmalhandtücher am Handwaschbecken waren leer. <p>Vorbereitungsraum</p> <ul style="list-style-type: none"> • Der Teigknetter war mit alten Lebensmittelresten verunreinigt. • Unsachgerechte Lagerung von Lebensmitteln in der Tiefkühltruhe. <p>Kühlzelle</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Ventilatoren –Gitter waren mit schimmelähnlichen Verunreinigungen belegt. <p>Personalttoilette</p> <ul style="list-style-type: none"> • Der gesamte Personalsanitärbereich wies Verschmutzungen auf – Grundreinigung angeordnet. 		VO (EG) Nr. 852/2004, Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kapitel I Nr. 1 und Nr. 4; Kapitel II Nr. 2c, Kapitel V Nr. 1a i.V.m § 3 LMHV § 2 Nr. 5 Lebensmittelrechtliche Straf – und Bußgeldverordnung	Landkreis Oder-Spree, Amt für Landwirtschaft, Veterinär- und Lebensmittelüberwachung, Schneeberger Weg 40, 15848 Beeskow

Datum der Veröffentlichung	Produktgruppe/ Branche	Unternehmen	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	Datum der Feststellung	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Bemerkung (Abstellung)	Rechtsgrundlage	zuständige Behörde
29.09.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissseinrichtung	SSP Deutschland GmbH Burger King Filialen Flughafen BER (Airside und Landside) Melli-Beese-Ring 1 12529 Schönefeld	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	18. Juli 2025 21. Juli 2025	- Temperaturkontrolle nicht dokumentiert (Temperaturabweichungen festgestellt) - wiederholt Temperatur Lebensmittel gemäß Kennzeichnung/Verpackung überschritten - Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)	Mängel behoben am 01. August 2025	Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 4 Absatz 2 Anhang II - Kapitel IX Nummer 2 Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) - § 3 Satz 1	Landkreis Dahme-Spreewald, Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz, Hauptstr. 51, 15907 Lübben
10.10.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissseinrichtung	Annam Bistro Grünstr. 3 16792 Zehdenick	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	14.08.2025	1. In der gesamten Betriebsstätte wurden hygienische Mängel festgestellt, wie u.a. - Die Dunstabzugshaube war altfettig verunreinigt, das Alt fett tropfte herab. - Es befinden sich altfettig, klebrige Anhaftungen auf Arbeitsflächen, Geräten, Wänden und Fußböden und insbesondere schwer zugängliche Bereiche weisen Schmutzansammlungen auf. - Sämtliche Dichtungen der Kühlgeräte sind stark verunreinigt und teilweise erheblich verschlissen. - Die Küchenmesser wurden in der Küche geschliffen, mittels eines Wetzblockes, welcher auf einem alten Holzstück befestigt war. - Der Bodenablauf war mit Altschmutz zugesetzt. - Eine alte, verschmutzte Jeanshose wurde zur Reinigung des Fußbodens genutzt. - Die verwendeten Reinigungsutensilien sind erheblich verschlissen. - Es befinden sich betriebsfremde Gegenstände im Küchenbereich, wie ein Rasierer. - Ein Kühlschrank ist erheblich verschlissen, an der Innentür sind sichtbar Materialverluste vorhanden. - Das Betriebsgelände, welches sich direkt vor dem geöffneten Kücheneingang befindet, ist stark vernachlässigt, „wilde“ Abfallentsorgung und Altgerätelagerung herrscht hier vor. - Es befindet sich ein zersprungener Spiegel über der Tiefkühltruhe. 2. Das verwendete weiße Schneidebrett ist verunreinigt und verschlissen sowie der Küchenhobel und weitere Arbeitsmittel sind altschmutzig verunreinigt. 3. Es findet Fußbodenlagerung von Lebensmittelbedarfsgegenständen statt. 4. An geöffneten Fenstern und Türen befinden sich keine Fliegengaze.	Nachkontrolle vom 28.08.2025: - in Teilbereichen hat sich die hygienische Situation verbessert - eine weitere Nachkontrolle ist ausstehend	Art. 4 Abs. 2 VO (EG) 852/2004 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr.1 i.V.m. §3 LMHV, §12 LFGB, Art. 4 Abs. 2 VO (EG) 852/2004 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 Buchst. a) Art. 4 Abs. 2 VO (EG) 852/2004 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr.3 i. V. m. §3 LMHV; Art. 4 Abs. 2 VO (EG) 852/2004 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr.1 Buchst. d) i.V.m. §3 LMHV	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittel- überwachungsamt, Adolf-Dechert- Str. 1, 16515 Oranienburg
10.10.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissseinrichtung	Nr. 10 Kebab Stralsunder Str. 10 16515 Oranienburg	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	21.08.2025	- Am Handwaschbecken der Gästetoilette, welche auch als Personaltoilette genutzt wird, fehlte wiederholt die Warmwasserzufuhr. Das Handwaschbecken im Tresenbereich hatte ebenfalls wiederholt kein Warmwasser, da der vorhandene Durchlauferhitzer/Boiler weder angebaut noch der Stecker in der Steckdose eingesteckt war. Mittel zum hygienischen Händewaschen und -trocknen waren ebenfalls am Handwaschbecken im Tresenbereich nicht vorhanden. - Der vorhandene Abfalleimer im Vorbereitungsraum ist wiederholt nicht abgedeckt (Deckel fehlt). - Die Lampenabdeckung im Vorbereitungsraum ist wiederholt von innen mit alten Insekten verunreinigt. - Es wurden wiederholt Verunreinigungen am Fußbodenablauf, an Dichtungen und im Innenraum von Kühlgeräten (inkl. Saladette), dem Fußboden unterhalb von Möbeln im Vorbereitungsraum, altfettige Ablagerungen unterhalb der Fritteuse, fettige Filterelemente der Abluft oberhalb des Dönergrills vorgefunden und festgestellt. - Es wurden wiederholt Lebensmittelbehälter auf dem Fußboden gelagert. - Die Temperatur der Salattheke ist wiederholt zu warm. - In der Betriebsstätte wurden während der Nachkontrolle im Vorbereitungsraum und somit während des Betriebes des Imbisses Malerarbeiten durchgeführt. Die Küchenmöbel wurden nicht abgedeckt/geschützt. Es befanden sich oberhalb der Schränke sowie auf der Arbeitsfläche weiße, frische Farbleckse/-spritzer. Die Malerarbeiten wurden in Hygienekleidung, welche dem Verkauf von Speisen dient, vom Imbisspersonal durchgeführt. Der Mitarbeiter stand mit Socken bekleidet unmittelbar auf der Arbeitsfläche. Es befanden sich auf der Arbeitsfläche Kaffee in Tüten und Verpackungsmaterial der Speisen (Kunststofftüten).	04.09.2025 Verstöße überwiegend abgestellt	Art. 4 Abs. 2 VO (EG) 852/2004 i. V. m. -Anh. II Kap. I Nr. 4 i. V. m. § 3 LMHV -Anh. II Kap. VI Nr. 2 Satz 1 -Anh. II Kap. I Nr. 1 i. V. m. § 3 LMHV -Anh. II Kap. IX Nr. 3 i. V. m. § 3 LMHV -Anh. II Kap. IX Nr. 5 i. V. m. § 3 LMHV	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittel- überwachungsamt, Adolf-Dechert- Str. 1, 16515 Oranienburg
04.11.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissseinrichtung	Weißes Haus, Rosa- Luxemburg-Str. 130, 16727 Velten	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	23.09.2025	1. im Verkaufsraum lag eine Gurke mit schimmelähnlichen Anhaftungen auf dem dunkelverfärbten Schneidebrett 2. auch die Gurken in der Kühlzelle wiesen schimmelähnliche Anhaftungen auf, der Salat war welk 3. im Kühlschrank lagerte eine offene Packung Hähnchenbrustfilet mit abgelaufenen Verbrauchsdatum 4. Mikrowelle, Innenraum des Kühlschranks, Kontaktgrill und die Ablufthaube waren stark verschmutzt 5. Spülschwämme waren stark verschlissen, Besen und Wischer waren verunreinigt 6.starker Zigarettergeruch im Verkaufsraum 7. im Verkaufsraum lagerte Alt fett in Eimern 8.in den Tiefkühltruhen lagerten alte Drehspeise zwischen Lebensmitteln 9.im Lagerbereich lag eingetrockneter Schadnagerkot zwischen Unrat	Mängel abgestellt in der Nachkontrolle am 09.10.2025	§12 LFGB	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittel- überwachungsamt, Adolf-Dechert- Str. 1, 16515 Oranienburg
07.11.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissseinrichtung	Eismöller UG, Schulstr. 4- 8, 16515 Oranienburg	Inverkehrbringer	10.09.2025	1. wiederholte Irreführung durch nicht deklarierte kakaohaltige Fettglasur bei der Abgabe von nicht vorverpacktem Speiseeis		- Art. 7 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 i. V. m. - § 11 Abs. 1 Nr. 1 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch – LFGB)	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittel- überwachungsamt, Adolf-Dechert- Str. 1, 16515 Oranienburg
17.11.2025	Einzelhandel/ Lebensmittelgeschäft	Kowalski, Marktstand Obst- und Gemüse Markt 16727 Velten	Inverkehrbringer	01.10.2025	- wiederholt teilweise fehlende deutsche Kennzeichnung auf den Lebensmitteln in Vorverpackungen aus Polen (Marmelade, Käse, Süßwaren, Konserven, Fischerzeugnisse) - wiederholt Inverkehrbringen von kühlpflichtigen Lebensmitteln ohne Kühlung (Fisch geräuchert, Fischerzeugnisse, Milch, Käse) - 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 am 05.11.2025	LMIDV § 2 i.V.m. § 5 Absatz 1 Nr. 18 VO (EG) 852/2004 Art. 4 Abs. 2 i.V.m. • Anhang II Kapitel IX Nr. 5 i. V. m. § 3 LMHV • Anhang II Kapitel III Nr. 2 Buchst. a), c), e) und h) i.V.m. § 3 LMHV	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittel- überwachungsamt, Adolf-Dechert- Str. 1, 16515 Oranienburg

Datum der Veröffentlichung	Produktgruppe/ Branche	Unternehmen	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	Datum der Feststellung	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Bemerkung (Abstellung)	Rechtsgrundlage	zuständige Behörde
19.11.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung Lieferservice	Funa Sushi Attilastraße 18 12529 Schönefeld OT Großziethen	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	11.07.2025	<ul style="list-style-type: none"> - allgemein schlechte Betriebshygiene - Lebensmittelbehälter auf dem Fußboden gelagert - wiederholt Stubenliegenbefall festgestellt - Abfallbehälter für Lebensmittel verunreinigt, Abfallbehälter Deckel nicht genutzt (Küche, Spülbereich) - Handwaschbecken Einmalhandtücher fehlen - Spüle Arbeitsgeräte und Waschvorrichtung Lebensmittel verunreinigt - wiederholt Schneidebrett unhygienisch aufbewahrt - Fußboden Randbereiche verunreinigt, Fußboden Standfuß verunreinigt (Spülbereich, Lager, Küche, Verkauf/Lager Kühlgeräte), Steckdosen verunreinigt - verschiedene Lebensmittelkontaktgegenstände verunreinigt und beschädigt (Spülbereich, Küche) - wiederholt Kühlkette unterbrochen, Temperatur beim Auftauen überschritten, Temperaturkontrollen nicht durchgeführt - Kühlaggregat verunreinigt - wiederholt Fritteuse und Korb verunreinigt - Lebensmittel verdorben - gebrauchte, verschmutzte Kartons dienen zur Lagerung von Lebensmitteln - Türdichtung beschädigt und verunreinigt, Schutzgitter des Wandventilators verunreinigt - Unterschrank, Heizkörper/Fensterrahmen, Speiseeistruhe verunreinigt - Vorraum Toilette fehlt - Personaltollette verunreinigt - Reinigungsgerät im Toilettenraum gelagert 	Hygienische Mängel überwiegend behoben am 15. Juli 2025	Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 4 Absatz 2, Anhang II - Kapitel II Nummer 3, - Kapitel V Nummer 1 Buchstabe a), - Kapitel VI Nr. 2 Satz 1 - Kapitel IX Nummer 2 Verordnung (EG) Nr. 178/2002 - Artikel 14 Absatz 1 i. V. m. Absatz 2 Buchstabe b) Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) - § 3 Satz 1	Landkreis Dahme-Spreewald, Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz, Hauptstr. 51, 15907 Lübben
24.11.2025	Fleischerei	Fleischerei und Partyservice Penndorf Bahnhofstraße 6 15712 Königs Wusterhausen	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	05.09.2025	<ul style="list-style-type: none"> - Schimmel an Fleischerkisten (Mehrzahl) - Schimmel an Decke des Kühlraums - Fleischerkisten auf Fußboden gelagert - Befall Mehlmoten festgestellt - Befall Mäuse festgestellt 	Verstöße zur Nachkontrolle am 19.09.2025 behoben	Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 4 Absatz 2, Anhang II - Kapitel I Nummer 1, - Kapitel V Nummer 1 Buchstabe a), - Kapitel IX Nummer 3 Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) - § 3 Satz 1	Landkreis Dahme-Spreewald, Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz, Hauptstr. 51, 15907 Lübben
28.11.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung	Frau Marie Klapötke Istanbul Döner Brandenburger Str. 50 16798 Fürstenberg/Havel	Hersteller/ Inverkehrbringer	25.09.2025 29.09.2025	<ul style="list-style-type: none"> - wiederholt kein warmes Wasser auf der Personaltollette - gemeinsame Lagerung von Abfällen und Lebensmitteln - wiederholte Lagerung von Gewürzen in ungeeigneten Behältern - wiederholt Silikonfuge der Doppelspüle mit schwarzschimmelähnlichen Ablagerungen belegt - wiederholt verschlissene Reinigungsutensilien - wiederholt Deckel der Gefriertruhen defekt - wiederholt stark mit schwarzschimmelähnlichen Ablagerungen behaftete Dichtungen der Türen der Saladette - wiederholt Einschubgitter der Kühlung ohne Beschichtung und mit Rostbelägen 		<ul style="list-style-type: none"> • Art. 7 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 i. V. m. • § 12 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch – LFGB) 	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Adolf-Dechert-Str. 1, 16515 Oranienburg
28.11.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung	Asia Imbiss Steinstraße 22 17291 Prenzlau	Inverkehrbringer	09.10.2025	Die Ordnung und Sauberkeit sowie die Lebensmittellagerung war bei der Routine Kontrolle und bei der erfolgten Nachkontrolle zu beanstanden.: <ul style="list-style-type: none"> - Die Kühlung der Saladette war zu wiederholten Male ausgeschaltet, eine amtliche Temperaturmessung der Kräutersoße ergab den Wert von 16 °C - Zum wiederholten Male wurde, obwohl nur ein Grill vorhanden ist, 2 Dönerspieße gleichzeitig angegart, wobei der Spieß zum Wechsel ohne Kühlung stehend in der Ecke des Dönerwagens gelagert wird. - Die Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung ist unvollständig, nicht plausibel und trotz mehrmaliger Aufforderung nicht überarbeitet. - Im Imbisswagen Altverschmutzungen mit Lebensmittelresten und vor allem mit Fettresten in den Kühlschränken, an der Dunstabzugsanlage, an den Gewürzbehältern und in den Zwiebelkisten festgestellt. - Erneut war das Handwaschbecken nicht frei zugänglich. Zudem war erneut der Wasserboiler ausgeschaltet, sodass Warmwasser anlag. - Reinigungsutensilien (Lappen und Schwämme) waren verunreinigt, löchrig und verschlissen. 	Nachkontrolle am 14.10.- überwiegend abgestellt	VO (EG) Nr. 852/2004, Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kapitel I § 3 LMHV Satz 1	Landkreis Uckermark, Landwirtschafts-, Umwelt und Veterinäramt, Sachgebiet Lebensmittelüberwachung, Karl-Marx-Str. 1, 17291 Prenzlau
28.11.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung	Berlin Kebap Obere Mühlenstraße 15 17268 Templin	Inverkehrbringer	21.08.2025	Aufgrund einer Verbraucherbeschwerde wurde Dönerfleisch als Beschwerdeprobe in das Landeslabor Berlin-Brandenburg eingesandt. Als Ergebnis der durchgeführten sensorischen Untersuchung der eingesandten Probe wurde durch mehrere geschulten Sachverständige ein abweichender, nämlich deutlich unfrischer und verdorbener Geruch festgestellt. Das Aussehen wurde beschrieben als durchgegart, grau-braunfarbene Stücke aus fein zerkleinertem Fleisch; teilweise mit braunfarbenem Bratrand stellenweise leicht grünlich verfärbt. Weiterhin wurde zahlreiche Hygienemängel festgestellt: <ul style="list-style-type: none"> • verschmutzte und beschädigte Ausrüstungsgegenstände und Kühleinrichtungen • erhöhte verkrustet Altfettablagerungen • verschlissene Reinigungsutensilien • Lagerung von betriebsfremden Gegenständen (Matratze, Kissen, Decken, Kleidung und Schuhe) • Dönerspieße die für die Entsorgung bestimmt waren, lagerten in der Lebensmittel-Tiefkühltruhe 	Nachkontrolle am 2.9.25- teilweise abgestellt	VO (EG) Nr. 852/2004, Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kapitel I § 3 LMHV Satz 1	Landkreis Uckermark, Landwirtschafts-, Umwelt und Veterinäramt, Sachgebiet Lebensmittelüberwachung, Karl-Marx-Str. 1, 17291 Prenzlau

Datum der Veröffentlichung	Produktgruppe/ Branche	Unternehmen	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	Datum der Feststellung	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Bemerkung (Abstellung)	Rechtsgrundlage	zuständige Behörde
03.12.2025	Fleischerei	SAHEB GmbH Dorfstraße 29 b 15749 Mittenwalde OT Ragow	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	20.08.2025	<ul style="list-style-type: none"> - Fleischzubereitung Herstellung Geflügelfleisch mehr als +4 °C - Geflügelfleisch über +4 °C Innentemperatur gelagert - TNP Behälter Beschädigt - TNP Stellplatz Außenbereich ungekühlte Tonne - TNP Sammlung/Abholung nicht nach Kategorien getrennt - TNP Behälter nicht identifizierbar/gekennzeichnet - Tiefkühlereinrichtung im Außenbereich für Dritte frei zugänglich - Information über unverarbeitet gelieferte Lebensmittel tierischen Ursprungs nicht unverzüglich verfügbar 	Verstöße überwiegend behoben am 02. Oktober 2025	<p>Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 4 Absatz 2 Anhang II, Kapitel VI Nr. 2 Satz 1</p> <p>Verordnung (EG) Nr. 853/2004, Artikel 3 Absatz 1 i. V. m. Anhang III, Abschnitt V Kapitel III Nummer 1 Buchstabe a und b</p> <p>Verordnung (EG) Nr. 178/2002, Artikel 3 Absatz 1 und 3</p> <p>Durchführungsverordnung (EU) Nr. 931/2011, Artikel 3 Absatz 1</p> <p>Tierische Lebensmittelhygieneverordnung (Tier- LMHV), § 15 Absatz 3 Satz 1 Nummer 3</p> <p>Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV), § 3 Satz 1</p> <p>Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), § 44 Absatz 3 Satz 1 und 2</p>	Landkreis Dahme-Spreewald, Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz, Hauptstr. 51, 15907 Lübben
05.12.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissereinrichtung	Emily Pizza Julius-Leber-Str. 2 16515 Oranienburg	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	24.09.2025	<ul style="list-style-type: none"> - gesamter Betrieb war sehr stark verunreinigt - Personal trug stark verunreinigte Personalkleidung - schwer zugängliche Bereiche im vorderen Küchenbereich sowie im hinteren Vorbereitungsraum waren unterhalb des Küchenmobiliars, zwischen Arbeitsgeräten, auf sämtlichen Mobliaroberflächen und Wänden (Fliesenspiegeln) stark verunreinigt - sehr stark verunreinigte und überwiegend verschlissene Reinigungsgeräte - das Handwaschbecken im vorderen Küchenbereich war deutlich verunreinigt; Einmalhandtuchspender war ebenfalls leer - Lüftungsgitter der beiden Dunstabzugsanlagen im Küchenbereich und Vorbereitungsraum oberhalb der Zubereitungs- und Vorbereitungsstrecken waren altfettig und flusenartig verunreinigt - eine Teignetmaschine sowie eine vorgefundene Plastikwanne, in der sich loses Mehl befand, waren stark durch alte Ablagerungen verunreinigt; die Wanne war außerdem aufgrund ihrer Beschaffenheit nicht zur Lagerung/Aufbewahrung von Lebensmitteln geeignet - an der Lüftungsanlage bildeten sich bereits Fettnasen, die äußerlich herab liefen - die angebrachten Klebefliegenfallen waren stark von toten Fliegen besiedelt - offenstehende Abfalleimer im gesamten Betrieb, zum Teil mit umherliegenden Fruchtflecken - unabgedeckte, gekochte Nudeln wurden neben verschlissenen und unsauberen Messern und Zangen vorrätig gehalten - zwei Schneidebretter (blau/rot) lehnten an der Wand hinter der Spülbrause und standen in einem schleimigen Schmutzfilm - Innenraum des Doppelkühlschranks im Vorbereitungsraum war sehr stark verunreinigt; es hafteten schimmelähnliche Verunreinigungen an den Dichtungen der Kühlschranktüren sowie den Einlegeböden - Lebensmittelbehälter (für Teigrohlinge) waren sehr stark verunreinigt - auf der Fußbodenfliese unterhalb der Kühlschranktür sammelte sich bereits der Dreck (durch Herabtropfen) - im Toilettenvorraum befand sich eine gewerblich genutzte Tiefkühltruhe mit Lebensmitteln darin sowie privat genutzte Gegenstände - zwei Aschenbecher standen im Toilettenvorraum auf einem Heizkörper neben der Tiefkühltruhe - zwei alte Matratzen standen angelehnt an der Tiefkühltruhe im Toilettenvorraum 	Verstöße teilweise abgestellt bei der Nachkontrolle am 05.12.2025	§ 12 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch – LFGB)	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Adolf-Dechert-Str. 1, 16515 Oranienburg
10.12.2025	Bäckerei / Konditorei	Bäckerei & Konditorei Erfert Bad Wilsnacker Str. 15 19322 Wittenberge	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	18.11.2025	<ol style="list-style-type: none"> 1. Im gesamten Produktionsbereich sind die Wände und Decken mit Spinnweben verunreinigt. 2. Im Allgemeinen schlechte Betriebshygiene 3. Lebensmittelbedarfsgegenstände (hier: Teigausstecher, Teigroller, Stöppler) waren erheblich mit Lebensmittelresten und alten Verschmutzungen behaftet. 4. Die Wände des Kühlhauses waren großflächig mit schimmelartigem Belag behaftet. 5. Ein im Kühlhaus befindlicher Eimer mit einer Pistaziencreme war von innen und außen mit einem schimmelartigen Belag verunreinigt. 	02.12.2025	<p>Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Artikel 4 Absatz 2 i.V.m.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anhang II Kapitel I Nr. 1 - Anhang II Kapitel V Nr. 1 Buchstabe a) - Anhang II Kapitel IX Nr. 2 <p>Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) § 3 Satz 1</p>	Landkreis Prignitz, Gb IV, Sachbereich Veterinäraufsicht und Verbraucherschutz, Berliner Straße 49, 19348 Perleberg
18.12.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissereinrichtung	Casualfood GmbH Restaurant Goodman & Filippo/ Hermann's/ Beans & Barley Flughafen Terminal 2 Marktplatz Mell-Beese-Ring 1 12529 Schönefeld	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	01.10.2025	<ul style="list-style-type: none"> - Eiswürfelbereiter in allen Einrichtungen innenseitig stark verunreinigt - Kühltische (Goodman & Filippo) mit alten/eingetrockneten Lebensmittelresten, darin teils offene Lebensmittel zum Verkauf - Verunreinigungen mit Schimmelbesatz an Verdampferlauf in Kühlzelle - Gläserspülboy und Umfeld massiv verunreinigt - große Geschirrspülmaschine in der Küche stark verschmutzt und verkalkt - in Verkaufsvitrine (Goodman & Filippo) lagerten kühlpflichtige Lebensmittel bei entschieden zu hohen Temperaturen (bis 17,2°C) - im Wareneingangsbereich/Müllraum befand sich im unreinen Bereich eine TK-Truhe mit u.a. Burgerpattys, bei denen die Kühlkette unterbrochen wurde (-0,6°C) 	Verstöße am 15.10.2025 behoben	<p>Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 4 Absatz 2, Anhang II</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kapitel V Nummer 1 Buchstabe a), - Kapitel IX Nummer 2 <p>Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) - § 3 Satz 1</p>	Landkreis Dahme-Spreewald, Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz, Hauptstr. 51, 15907 Lübben

Datum der Veröffentlichung	Produktgruppe/ Branche	Unternehmen	Hersteller/ Behandler/ Inverkehr- bringer	Datum der Feststellung	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Bemerkung (Abstellung)	Rechtsgrundlage	zuständige Behörde
18.12.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissseinrichtung	Restaurant „Asia Gourmet“ Terminal 1 Food Court Melli-Beese-Ring 1 12529 Schönefeld	Hersteller/ Behandler/ Inverkehr- bringer	13.10.2025 14.10.2025 21.10.2025	<ul style="list-style-type: none"> - wiederholt Befall Schädlinge (Schaben) festgestellt - Temperatur Auftauen überschritten - Lebensmittel verdorben (Mungobohnensprossen) - mehrere Gegenstände mit Lebensmittelberührung verunreinigt (Schneidebretter, Möser, Gastronormbehälter, Schneidemaschine für Fleisch, Fleischklopf, Gemüseriebe) - Eswürfel kontaminiert 	Verstöße zur Nachkontrolle am 25.11.2025 überwiegend behoben	Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 4 Absatz 2 Anhang II - Kapitel V Nummer 1 Buchstabe a), - Kapitel VII Nummer 4 - Kapitel IX Nummer 2 Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) - § 3 Satz 1	Landkreis Dahme-Spreewald, Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz, Hauptstr. 51, 15907 Lübben
19.12.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissseinrichtung	Vietnam Bistro Am Markt 6 17268 Templin	Inverkehr- bringer	14.08.2025 11.09.2025	<ul style="list-style-type: none"> - Die Lüftungen der Kühlschränke in der Küche waren mit schwarzbraunen und rostigen Ablagerungen verunreinigt. - In der Küche wurden Nudeln in einem Eimer eingeweicht, der nicht für Lebensmittel geeignet war. Der Eimer stand zudem direkt auf dem Fußboden. - Die Geschirrspülmaschine war an den Scharnieren und im Randbereich mit Lebensmittelresten und Rotschmiere verunreinigt. - Im linken Lager waren die Lichtschalter und die Nebenbereiche der Wand mit ölgelben Rückständen verunreinigt. - Der Fußboden im rechten Lager war mit Altöl und Lebensmittelresten verunreinigt. - In der von außen und innen verunreinigten kleinen Gefriertruhe im rechten Lager wurden private sowie gewerbliche Lebensmittel gelagert. - Die gesamte Personaltoilette war verunreinigt. Es wurden verschmutzte Reinigungsgeräte stehend auf dem Fußboden vorgefunden. 		§ 3 Satz 1 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) Artikel 4 Absatz 2 i. V. m. Anhang II Kapitel V Nr. 1 Buchstabe a sowie Kapitel IX Nr. 2 und 3 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004	Landkreis Uckermark, Landwirtschafts-, Umwelt und Veterinäramt, Sachgebiet Lebensmittelüberwachung, Karl-Marx-Str. 1, 17291 Prenzlau
19.12.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissseinrichtung	Fantastic Gartenschau GmbH Produktionsküche in Ropersdorf Straße am Uckersee 27-30 17291 Nordwestuckermark	Inverkehr- bringer	15.09.2025	<ul style="list-style-type: none"> - In der Produktionsküche waren die Gitterabdeckungen des Abzugssystems stark mit Anhaftungen verschmutzt und verrostet. - Die Regalwagen in der Kalten Küche waren mit Lebensmittelresten verschmutzt. - In der Tiefkühlzelle wurde eine geöffnete Packung Gebäck offen vorgefunden. - Die Tiefkühlzelle war an der Decke, am Regal und an den Lebensmitteln im Eingangsbereich sowie am Verdampfer sehr stark vereist. - Der Anschlussbereich des Verdampfers war an der Außenwand der Tiefkühlzelle, im Lagerbereich links, stark verschmutzt und mit einer schimmelähnlichen Schicht umgeben. - Die Außentür des Lagers für Kisten stand während der gesamten Kontrolle offen. - In der Kühlzellenverkleidung innen wurden wiederholt viele Löcher vorgefunden. Eine Behebung wurde bereits in den Kontrollen am 16.01.2025 und am 28.01.2025 beauftragt. - Das neu angebaute Handwaschbecken im Umkleideraum wurde mit einem Schlauch, der durch den Raum über den Fußboden führte, aus dem Nebenraum mit Wasser versorgt. Es lag nur Kaltwasser an. - Im Buffetbereich im Restaurant wurden private Gegenstände (Tasche mit Schuhen, Zigaretten, Getränk) auf dem Tellerwagen vorgefunden. 		§ 3 Satz 1 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) § 8 des Gesetzes zur Ausführung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (AGLFGB) i. V. m. § 39 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB)	Landkreis Uckermark, Landwirtschafts-, Umwelt und Veterinäramt, Sachgebiet Lebensmittelüberwachung, Karl-Marx-Str. 1, 17291 Prenzlau
15.01.2026	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissseinrichtung	Hotel & Restaurant Schillland Straße am Uckersee 27-30 17291 Nordwestuckermark	Inverkehr- bringer	15.09.2025	Restaurantküche <ul style="list-style-type: none"> - Die Abzugshaube war so stark mit Alt fett verschmutzt, dass das Fett auf den sich darunter befindenden Arbeitstisch und den Fußboden lief. - Mehrere selbst umgefüllte Gewürze in Behältern hatten eine verwischte und nicht mehr zuerkennende Beschriftung. - Die Schubfächer und die Gummidichtungen der Schubfächer des Kühltisches waren mit Lebensmittelresten verschmutzt. - Die Wandfliesen im Bereich der Bodenkannte, unter dem Arbeitstisch mit den Kochplatten, waren beschädigt. - An den schwer zugänglichen Stellen, unter und zwischen den Arbeitsmöbeln, war der Fußboden stark mit Lebensmittelresten verschmutzt. - In den Raumecken und an der Decke wurden Gespinste festgestellt, die Deckenfarbe löste sich an mehreren Stellen ab. - Die Handbrause des Spülbeckens war stark verschmutzt und verkalkt. - Ein weißes großes Schneidebrett wies starke Rillen und Verfärbungen auf. - Die elektrische Insektenfalle war voller toter Insekten. Tresen <ul style="list-style-type: none"> - Biergläser wurden nach dem Spülen mit der Öffnung nach unten auf dem Tresen abgestellt, so dass sie innen nicht austrocknen konnten. - Mehrere Fruchtfliegen wurden am rechten Zapfhahn vorgefunden. - Die Zapfhähne wiesen Materialabnutzungen von innen und außen auf. - Die Abtropfbleche des Tresens waren klebrig verschmutzt. Sonstiges <ul style="list-style-type: none"> - Auch in den anderen Betriebsräumen (Trockenlager, Kühlzelle, Lagerräume für Bedarfsgegenstände und Getränke, Abstellraum) wurden gegen Hygieneanforderungen mehrfach verstoßen. 		§ 3 Satz 1 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) Artikel 4 Absatz 2 in Verbindung mit Anhang II Kapitel I, II und Kapitel V der Verordnung (EG) Nr. 852/2004	Landkreis Uckermark, Landwirtschafts-, Umwelt und Veterinäramt, Sachgebiet Lebensmittelüberwachung, Karl-Marx-Str. 1, 17291 Prenzlau
22.01.2026	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissseinrichtung	Gasthof „Zum Flößer“ Bernöwer Dorfstraße 20 16515 Oranienburg	Hersteller/ Behandler/ Inverkehr- bringer	14.11.2025	In der gesamten Betriebsstätte wurden hygienische Mängel festgestellt, wie u.a. <ul style="list-style-type: none"> - erhebliche Verunreinigung des Konvektomaten, altfettige, altkrustige Anhaftungen, welche sich bereits zapfenartig an Decke und Seitenwänden gebildet haben - in schwer zugänglichen Bereichen, wie im vorderen Küchenbereich unter bzw. neben der Spülmaschine, unterhalb des Doppelspülbeckens, seitlich und unterhalb des Gasherdes befanden sich altkrustige sowie schleimig, schmierige Verschmutzungen - vorgefundene Arbeits- und Reinigungsgeräte waren durch erhebliche Altschmutzanhaftungen verunreinigt und wiesen teilweise Materialverluste auf - unterhalb des Tresens ist es erheblich unsauber, dieser Bereich ist mit Gespinsten und Styroporlocken übersät - die mit Isolierband, ummantelten Schläuche der Bierfasskühlung weisen schimmelähnliche Anhaftungen auf, schimmelähnliche Ablagerungen fanden sich auch seitlich, im Bereich des Lüftungsauslasses 	Nachkontrolle vom 17.11.2025: nicht abgestellt; Nachkontrolle vom 01.12.2025: in Teilbereichen hat sich die hygienische Situation verbessert; Nachkontrolle vom 15.12.2025: abgestellt	§ 12 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch – LFGB)	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Adolf-Dechert-Str. 1, 16515 Oranienburg

Datum der Veröffentlichung	Produktgruppe/ Branche	Unternehmen	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	Datum der Feststellung	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Bemerkung (Abstellung)	Rechtsgrundlage	zuständige Behörde
30.01.2026	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissseinrichtung	Gaststätte „LUONG HOUSE“ Wilhelmstraße 37 15890 Eisenhüttenstadt	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	03.09.2025	Getränkeschankanlage - Das Reinigungs- und Desinfektionsintervall von 7 Tagen wurde nicht eingehalten. Laut Schanklagenbuch wird die Getränkeschankanlage nur alle 14 Tage gereinigt. Fachkenntnisse und betriebliche Eigenkontrollen - Keine Nachweise von Schulungen und Unterweisungen vorhanden - Reinigungs- und Desinfektionsplan lag nicht vor. - Schädlingskontrollen wurden nicht durchgeführt. Abfallentsorgung - Küchen- und Speiseabfälle wurden weiterhin über den Hausmüll entsorgt. Küche - Fußbodenfliesen sind immer noch defekt. - Reinigungsgeräte wurden nicht durch neue ersetzt. Sie waren zum Teil verschmutzt und verschlissen. - Eine Hakenleiste zum Aufhängen der Geräte wurde nicht angebracht. Der aktuelle Standort für die Reinigungsgeräte ist weiterhin ungeeignet. - Der Schwellenbereich wurde nicht hergerichtet und war stark verschmutzt. Getränkelerager - Eine Instandsetzung der defekten Wand- und Fußbodenfliesen ist nicht erfolgt. Flur- und Lagerbereich - An der Tür zum Außenbereich fehlte weiterhin eine Abschlussbürste. Lager - ehemaliger Außenbereich der Betriebsstätte - Die baulichen Mängel (Fugen, Spalten, Ritze) der Holzwandabtrennung bestehen weiterhin. Die Tür schließt nicht, da das Holz verzogen ist. - Der alte Schrank wurde nicht durch einen neuen Schrank ersetzt.	Bisher noch nicht abgestellt/behoben	§ 8 Abs. 1 S.2 i.V.m. § 10 Abs.1 Nr. 2 AGLFGB	Landkreis Oder-Spree, Amt für Landwirtschaft, Veterinär- und Lebensmittelüberwachung, Schneeberger Weg 40, 15848 Beeskow
06.02.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissseinrichtung	Gaststätte „TOKI SUSHI“ Uferstraße 18 C 15848 Beeskow	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	06.08.2025	Verstoß/ Grund der Beanstandung Küchen- und Abwaschbereich -Der Zugangsbereich der Küche und des Abwaschbereiches waren mit zwei Tüchern zugehängt, die im Innenbereich sichtbar verschmutzt waren. -Im Abwaschbereich wurden erhebliche Oberflächenverschmutzungen der Ablageflächen, Transportwagen, Fußbodenbereiche, Wandflächen und der Handbrause von der Abwaschspüle festgestellt. -Die Abfalleimer waren gefüllt und nicht mit einem Deckel bzw. geeigneter Abdeckung versehen. -Im Küchenraum war der Innenbereich der Dunstabzugshaube mit alten Fettresten versehen und es wurden sichtbare Fetttropfen am Haubenrand festgestellt. -Zum Zeitpunkt der Kontrolle befand sich Frischfisch in einer Transportbox, die direkt im Fußbodenbereich abgestellt wurde. Des Weiteren befanden sich in der Transportbox Fischabschnitte von bereits filetierten Fischen. Lagerraum-Kühlager OG -Am geöffneten Fenster befand sich kein Insektenschutz und der Fensterbereich war stark verunreinigt. -Zum Zeitpunkt der Kontrolle war die angelieferte Ware im Fußbodenbereich abgestellt. Der Fußbodenbelag war stellenweise mit blutiger Flüssigkeit versehen und die Zwischenräume der Tiefkühlzellen und die Bereiche dahinter waren verschmutzt. -Des Weiteren befanden sich zum Zeitpunkt der Kontrolle unverpackte, vorgegarte Speisen in diesem Bereich. Trockenlager OG -Am geöffneten Fenster befand sich ebenfalls kein Insektenschutz. -Die Lebensmittellagerung erfolgte direkt auf dem Fußboden, da nicht für alle Lebensmittelvorräte ausreichende Abstellflächen zur Verfügung standen. -Zum Zeitpunkt der Kontrolle fand eine gemeinsame Lagerung von Lebensmitteln und Reinigungsmitteln statt. Personalleiste -Zum Zeitpunkt der Kontrolle war eine hygienische Reinigung der Hände nicht durchführbar, da eine Handwascheinrichtung mit entsprechender Ausstattung (Seifen- und Handtuchspender sowie Händedesinfektionsmittel) fehlten.	03.02.2026 Mängel teilweise abgestellt	VO (EG) Nr. 852/2004, Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kapitel I Nr. 1, Nr.2c und Nr. 4; Kapitel II Nr. 1d	Landkreis Oder-Spree, Amt für Landwirtschaft, Veterinär- und Lebensmittelüberwachung, Schneeberger Weg 40, 15848 Beeskow