

Datum der Veröffentlichung	Produktgruppe/ Branche	Unternehmen	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	Datum der Feststellung	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Bemerkung (Abstellung)	Rechtsgrundlage	zuständige Behörde
14.02.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseneinrichtung	Resort Rheinsberger See GmbH Hafendorfstr. 1 16831 Rheinsberg	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer		<p><b>1. Betriebsstätte allgemein:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lagerung verderblicher Lebensmittel, teils mit Schimmelbildung,</li> <li>- Lagerung von Lebensmitteln in stark nach Verwesung riechender Flüssigkeit,</li> <li>- Lebensmittel wurden unsachgemäß aufgetaut,</li> <li>- Ein Gutachten des Landeslabors Berlin-Brandenburg bestätigt, das die als Probe gezogenen "White Tiger Garnelenspieße" nicht mehr zum Verzehr durch den Menschen geeignet sind.</li> <li>- Fußböden sowie Bodenabflüsse waren verschmutzt</li> </ul> <p><b>2. Vorbereitungsraum Buffet:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Folgende Bereiche waren wiederholt mit Fett und Schmutzablagerungen teilweise auch mit Lebensmittelresten altverschmutzt: Abzugshaube, Fliesenspiegel, Schränke, Arbeitsflächen, Salamander sowie der Fußboden</li> </ul> <p><b>3. Spülküche Töpfe:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Silikonfugen waren mit einer dunklen schimmelähnlichen Schicht überzogen</li> </ul> <p><b>4. warme Küche:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Kombidämpfer waren verschmutzt</li> </ul>	Punkte 1 – 4 waren zur Nachkontrolle am 02.12.2024 abgestellt	<p>VO (EG) Nr. 852/2004 Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 2</p> <p>VO (EG) 852/2004 (Lebensmittelhygiene-VO) Art. 4. Abs. 2 i.V.m. Anhang II, Kap. IX Nr. 2 i.V.m. § 3 S. 1 LMHV (Lebensmittelhygiene-Verordnung)</p> <p>VO (EG) 852/2004 (Lebensmittelhygiene-VO) Art. 4. Abs. 2 i.V.m. Anhang II, Kap. I Nr. 1, 2b Kap. V Nr. 1 lit. a, b, d i.V.m. § 3 S. 1 LMHV (Lebensmittelhygiene-Verordnung)</p>	Landkreis Ostprignitz-Ruppin, Amt für Verbraucherschutz und Landwirtschaft, Virchowstr. 14-16, 16816 Neuruppin
24.02.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseneinrichtung	AKI Asia Küche & Sushi Prinz-von-Homburg-Str. 13 16845 Neustadt (Dosse)	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	20.11.2024 18.12.2024	Gesundheitliche Gefährdung durch den Verzehr von „Sushi Ebi Garnelen“ durch falsches Auftauen. Dazu liegen 2 Gutachten des Landeslabors Berlin-Brandenburg vor. Enterobacteriaceae und Pseudomonaden wurden nach dem Auftauen der Garnelen festgestellt. Der Keimstatus wird als erheblich und produkttypische Kontamination bewertet. Die Gutachten bestätigen, dass die „Sushi Ebi Garnelen“ für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind.		Art. 14 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002	Landkreis Ostprignitz-Ruppin, Amt für Verbraucherschutz und Landwirtschaft, Virchowstr. 14-16, 16816 Neuruppin
05.03.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseneinrichtung	Bistro Sky Oase Havelpassage 7 16761 Hennigsdorf	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	21.01.2025	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verschmutzte Geräte und Ausrüstungsgegenstände (Herd, Abzugshaube, Pizzategestation, Kühlgeräte)</li> <li>- Verunreinigte Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt (Teigknetter, Gemüsereiben, Pizzaschneider)</li> <li>- Aufbewahrung von offenen Lebensmitteln an ungeeigneten Stellen (neben vollen Mülleimer, unter offener Treppe)</li> <li>- Wände und Fußböden teilweise verschmutzt (Kühlraum und unter Möbeln im Tresenbereich)</li> <li>- Pizzateig wird mit blauen ungeeigneten Mülltüten abgedeckt</li> <li>- volle, unbedeckte Abfallbehälter</li> </ul>	Mängel teilweise abgestellt in der Nachkontrolle am 18.02.2025	<p>VO (EG) 852/2004 Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 i. V. m. § 3 LMHV, Anh. II Kap. V Nr. 1 a), Anh. II Kap. IX Nr. 2, Anh. II Kap. VI Nr. 2, Anh. II Kap. X Nr. 1 i.V.m. § 3 LMHV</p>	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Adolf-Dechert-Str. 1, 16515 Oranienburg
05.03.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseneinrichtung	Öz's Döner Berliner Str. 28 16761 Hennigsdorf	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	01.08.2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- starke Verschmutzungen (Fasskühlung im Keller und am Tresen, in denen Lebensmittel gelagert werden)</li> <li>- verschmutzte Dichtungsgummis an Kühleinrichtungen</li> <li>- Verschmutzung in der Fettablauffrinne der Lüftung</li> <li>- verschlissene und verschmutzte Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt (Gemüsereiber)</li> <li>- Es lagern diverse betriebsfremde Gegenstände im Lager, in dem auch Lebensmittel gelagert werden</li> <li>- Kein Schädlings-Monitoring, Schadnagerkot im Lager</li> </ul>	noch offen	<p>O (EG) 852/2004 Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. I Nr. 1 i. V. m. § 3 LMHV</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Anhang II Kap. V Nr. 1 a)</li> <li>- Anhang II Kap. IX Nr. 3</li> <li>- Anhang II Kap. I Nr. 2 b) i.V.m. § 3 LMHV</li> <li>- Anhang II Kap. I Nr. 2 c)</li> <li>- Kapitel II Nr. 1 d)</li> <li>- Kapitel IX Nr. 4 i.V. m. § 3 LMHV</li> </ul>	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Adolf-Dechert-Str. 1, 16515 Oranienburg
31.03.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseneinrichtung	SSP Deutschland GmbH Burger King Filialen Flughafen BER (Airside und Landside) Melli-Beese-Ring 1 12529 Schönefeld	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	24.07.2024 30.07.2024 29.08.2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- deutlich sichtbare Beschädigungen der Tomaten- und Zwiebelschneider im Lebensmittelkontaktbereich (Ablösung von Metallspitern konnte nicht ausgeschlossen werden)</li> <li>- Lebensmittelkontaktmaterialien wie GN-Behälter, Spatel, Zangen und Löffel (Filiale Airside) sowie Warmhalteschübe (Filiale Landside) mit angetrockneten Lebensmittelrückständen</li> <li>- massive Verunreinigungen an den mit Saucen befüllten Kunststoffflaschen, insbesondere im Dosierbereich</li> <li>- leere Kunststoffflaschen teilweise mit Spülwasserrückständen und muffigen Gerüchen</li> <li>- Lagerung mehrerer Gebinde vorverpackten Salates (Eisbergsalat, Rucola) mit überschrittenem Verbrauchsdatum und Verderbnisspuren; Verwendung von ungekühltem Eisbergsalat der gleichen Charge als Burger-Beleg</li> <li>- für die beweglichen Teile der Speiseeismaschine Verwendung eines Schmiermittels ohne EU-Lebensmittelkonformität und gemäß Aufdruck auf der Verpackung ohne Eignung für Speiseismaschinen mit Pasteurisierungsprozess; Kontamination des Eismixes durch das verwendete Schmiermittel (Filiale Landside)</li> </ul>	beholden am 06.09.2024	<p>Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 4 Absatz 2 Anhang II</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kapitel V Nummer 1 Buchstabe a)</li> <li>- Kapitel IX Nummer 2</li> </ul> <p>Verordnung (EG) Nr. 178/2002</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Artikel 14 Absatz 1 i. V. m. Absatz 2 Buchstabe b)</li> </ul> <p>Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- § 3 Satz 1</li> </ul>	Landkreis Dahme-Spreewald, Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz, Hauptstr. 51, 15907 Lübben
11.04.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseneinrichtung	Big Pan Berliner Str. 38 16761 Hennigsdorf	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	28.02.2025	Massiver Schabenbefall in Küche, Sushi-Bereich und Tresen-Bereich	Mängel abgestellt in der Nachkontrolle am 03.03.2025	§ 12 LFGB	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Adolf-Dechert-Str. 1, 16515 Oranienburg

Datum der Veröffentlichung	Produktgruppe/ Branche	Unternehmen	Hersteller/ Behandler/ Inverkehr- bringer	Datum der Feststellung	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Bemerkung (Abstellung)	Rechtsgrundlage	zuständige Behörde
25.04.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissrichtung	Viet Dragon Germendorfer Dorfstr. 8 16515 Oranienburg	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehr- bringer	18.03.2025	<ol style="list-style-type: none"> <li>Lagerung von rohem Reis in einem ungeeigneten Behältnis (Abfalleimer, der nicht zur Lebensmittellagerung geeignet ist)</li> <li>verschlossene Ausrüstungsgegenstände, wie Siebe, Schöpfkellen, Pfannengriffe, bei denen sich bereits metallische Teile abgelöst haben und die Mundeismaschine, bei der sich bereits im Innenraum Kunststoffteilchen der noch vorhandenen Transportfolie abgelöst haben</li> <li>verunreinigte Ausrüstungsgegenstände mit Lebensmittelkontakt (Gemüsehobel, nicht umgefüllte Gastronombehälter mit Altanhaftungen)</li> <li>stark verunreinigte schwerzugängliche Bereiche unterhalb und hinter Küchenmobiliar, Gummidichtungen der rechtsseitigen Unterschichtkühlung, Kühlaggregate im Tresenbereich und im Kühlhaus im Keller</li> <li>Reinigungsutensilien (Lappen, Stahlschwämme) sind verschlissen und verunreinigt</li> <li>Lebensmittel werden nicht bodenfern gelagert und offen an ungeeigneten Stellen aufbewahrt</li> <li>zugestelltes Handwaschbecken im Tresenbereich/Sushi, somit nicht nutzbar und die Einmalhandtücher fehlen</li> <li>Lagerung betriebsfremder Gegenstände (Betten und Vorrichtungen für private Kleidung – mobile Kleiderschränke) im Keller und im eigentlich für die Umkleemöglichkeit vorgesehenen Raum angrenzend an Küche und Personaltoilette</li> <li>am Handwaschbecken der Personaltoilette fehlt Warmwasser und die gesamte Ausstattung (Flüssigseife, Einmalhandtücher)</li> <li>die Regale im Trockenlager im Keller bestehen aus offenporigem Holz und splintern</li> </ol>	<p>Folgende Verstöße waren in der Nachkontrolle am 24.03.2025 abgestellt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- verschlossene und verunreinigte Reinigungsutensilien</li> <li>- verunreinigte Unterschichtkühlung</li> <li>- fehlendes Warmwasser an Handwaschbecken der Personaltoilette</li> <li>- Mundeismaschine, bei der sich bereits im Innenraum Kunststoffteilchen der noch vorhandenen Transportfolie abgelöst haben</li> <li>- zugestelltes Handwaschbecken und fehlende Einmalhandtücher</li> </ul>	<p>Rechtsgrundlage Art. 4 Abs. 2 VO (EG) 852/2004 i. V. m.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Anh. II Kap. V Nr. 1 Buchst. b) i. V. m. Kap. IX Nr. 2</li> <li>- Anh. II Kap. V Nr. 1 Buchst. b) i. V. m. § 3 LMHV</li> <li>- Anh. II Kap. V Nr. 1 Buchst. a)</li> <li>- Anh. II Kap. I Nr. 1 i. V. m. § 3 LMHV</li> <li>- Anh. II Kap. IX Nr. 3 i. V. m. § 3 LMHV</li> <li>- Anh. II Kap. I Nr. 4 i. V. m. § 3 LMHV</li> <li>- Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchst. c) i. V. m. § 3 LMHV</li> <li>- Anh. II Kap. II Nr. 1 Buchst. f) i. V. m. § 3 LMHV</li> </ul>	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittel- überwachungsamt, Adolf-Dechert- Str. 1, 16515 Oranienburg
25.04.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissrichtung	Weißes Haus, Rosa- Luxemburg-Str. 130, 16727 Velten	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehr- bringer	19.03.2025	<ol style="list-style-type: none"> <li>tote Ratte unter der Spüle</li> <li>massive Schadnagerkot- und Schmutzansammlungen unter den Ausrüstungsgegenständen und in schwerzugänglichen Bereichen</li> <li>Gurken, Rotkohl und Käse mit schimmelähnlichen Anhaftungen in der Kühlzelle</li> </ol>	Mängel abgestellt in der Nachkontrolle am 07.04.2025	§ 12 LFGB	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittel- überwachungsamt, Adolf-Dechert- Str. 1, 16515 Oranienburg
21.05.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissrichtung	TD Gastronomie GmbH Burger King Filiale Elly-Beinhorn-Ring 2a 12529 Schönefeld	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehr- bringer	22.01.2025 23.01.2025	<ol style="list-style-type: none"> <li>Eiswürfelbereiter mit deutlich sichtbaren und massiven Verunreinigungen im Inneren, inklusive der sich darin befindlichen Eiswürfel</li> <li>starkes Rauchen sowie sensorische Auffälligkeit des sich im Multifettbackgerät befindlichen Frittierfetts</li> <li>Frittierfett-Temperatur war mit 197°C zu hoch eingestellt, dadurch schnellerer Fettverderb und Acrylamidbildung auf dem Frittiergut möglich</li> <li>mit klebrigem Fettfilm umschlossene Kunststoffflaschen mit Sauceninhalten sowie Verschmutzungen insbesondere im Dosierbereich</li> <li>Tomaten- und Zwiebelschneidegerätschaften mit alten Lebensmittelrückständen verschmutzt und beschädigt (Metallabrieb)</li> <li>großes Edelstahltauchbecken mit erhitzter, stark ätzender Chemikalien-Wasser-Mischung in der Küche - im unmittelbaren Umfeld der Speisenzubereitung</li> <li>Schmutzablagerungen mit beginnendem Schimmelbefall an den Wänden und Regalen (zur Lebensmittellagerung) in der Kühlzelle</li> <li>unhygienischer Zustand der Aggregatlüfter mit Ventilator</li> <li>Lagerung der Spülkörbe für das Geschirr auf dem stark verschmutzten Fußboden des Abwaschbereiches</li> <li>alte krustige Verschmutzungen an den Kaffeemaschinen-Auslasshähnen</li> </ol>	abgestellt am 26.01.2025	<p>Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 4 Absatz 2 Anhang II</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kapitel V Nummer 1 Buchstabe a)</li> <li>- Kapitel IX Nummer 2</li> </ul> <p>Verordnung (EG) Nr. 178/2002</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Artikel 14 Absatz 1 i. V. m. Absatz 2 Buchstabe b)</li> </ul> <p>Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- § 3 Satz 1</li> </ul>	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
21.05.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseneinrichtung	Restaurant „Asia Gourmet“ Terminal 1 Food Court Melli-Beese-Ring 1 12529 Schönefeld	Hersteller/ Behandler/ Inverkehr- bringer	16.01.2025 23.01.2025	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. alte, herabgefallene, teilweise verschimmelte Lebensmittel im Kühlbereich des Kühlschranks</li> <li>2. Innenflächen des Kühlschranks mit braunen Anhaftungen und klebrigen Rückständen, darin Lebensmittel in unabgedeckten Behältern (Salatmix, Geflügelfleisch, Rindfleisch, Garnelen)</li> <li>3. Abstellen nicht abgedeckter Behälter mit Lebensmittelinhalt (Pak Choi, Mungbohnenstrosen) auf dem Handwaschbecken neben einer Flasche mit Spülmittel, ohne Schutz vor Kontamination durch Spritzwasser und Reinigungsmittel</li> <li>4. teilweise starke Vereisung des Kühlbereiches eines Kühlschranks</li> <li>5. Lagerung unabgedeckter Behälter mit Tofu-Würfeln und Udon-Nudeln unter den mit Fettbelägen und Staubflusen verschmutzten Gittern der Lüftungsauslässe</li> <li>6. mit alten Fettbelägen verschmutzte Lüftungselemente im Deckenbereich unmittelbar über der Salatlade</li> <li>7. Verwendung eines Gartenschlauches ohne Lebensmittelkonformität zum Abschrecken/Herunterkühlen von Nudeln</li> <li>8. vorrätig gehaltene Mungbohnenstrosen mit sensorischen Abweichungen</li> <li>9. Aufbewahrung von aufgetautem, mariniertem Rindfleisch ohne Kühlung (amtlich gemessene Produkttemperatur +16 °C) mit sensorischen Abweichungen, welches nicht mehr zum Verzehr geeignet ist</li> <li>9. Bereithaltung von gekochtem, über mehrere Stunden warmgehaltenem und erneut erwärmtem Reis im Reiskocher (gemessene Oberflächentemperatur +55,5° C)</li> <li>10. Stapeln von feuchten Gastronormbehältern aus Kunststoff, dadurch muffige Gerüche</li> <li>11. Lagerung von Lebensmitteln in beschädigten, angeschlagenen Gastronormbehältern</li> <li>12. Trocknung/Aufbewahrung von gereinigten Gastronormbehältern in auf dem Fußboden abgestellten und teilweise verunreinigten Bierkästen</li> <li>13. wiederholte Verunreinigung verschiedener Lebensmittelkontaktmaterialien (z. B. Messer, Schäler, Gemüseibe) mit Lebensmittelresten und Rost</li> <li>14. weiße Rückstände am Messer der Fleischschneidemaschine</li> <li>15. braune Kalkanhaftungen und teilweise schimmelartige Beläge im Innenbereich der Eiswürfelmaschine</li> </ol>	abgestellt am 29.01.2025	<p>Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 4 Absatz 2 Anhang II</p> <p>- Kapitel V Nummer 1 Buchstabe a)</p> <p>- Kapitel VII Nummer 4</p> <p>- Kapitel IX Nummer 2</p> <p>Verordnung (EG) Nr. 178/2002</p> <p>- Artikel 14 Absatz 1 i. V. m. Absatz 2 Buchstabe b)</p> <p>Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) - § 3 Satz 1</p>	Landkreis Dahme-Spreewald, Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz, Hauptstr. 51, 15907 Lübben
02.06.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseneinrichtung	Burger King Deutschland GmbH Filiale: Chausseestraße 1 15745 Wildau	Hersteller/ Behandler/ Inverkehr- bringer	15.01.2025 20.01.2025 22.01.2025	<ul style="list-style-type: none"> <li>- erhebliche bauliche und hygienische Mängel in der gesamten Betriebsstätte</li> <li>- gesamte Betriebsstätte wiederholt (Wände, Fußboden, Gerätschaften) mit öliger Fettschicht verschmutzt</li> <li>- hygienisches Geschirrspülen aufgrund fehlender Teile an Spülmaschine nicht möglich, Spülmaschine im Innenbereich stark verunreinigt</li> <li>- Kalkablagerungen und Verschmutzungen der Rückwand oberhalb der Spülstrecke und an Anschlüssen und Rohren in der Spülküche</li> <li>- grobe, dunkle Verschmutzungen im Eingangsbereich des Kühlraumes und Tiefkühlraumes</li> <li>- Dichtungsgummi an der Tür des Tiefkühlraumes stark verschliffen und mit dunklen Verschmutzungen behaftet</li> <li>- sehr dunkel verfärbtes Fett mit alten Lebensmittelresten in der Fritteuse</li> <li>- erhebliche Verschmutzungen und Ablagerungen in Schränken unterhalb der Fritteuse</li> <li>- Austritt dunkler Flüssigkeit aus Versorgungsschächten im Deckenbereich, dadurch erhebliche Verschmutzung der umliegenden Bereiche</li> <li>- erhebliche Verschmutzungen der Frischluftgitter im Deckenbereich</li> <li>- Abdeckungen lösen sich teilweise von der Decke</li> <li>- Verunreinigung verschiedener Lebensmittelkontaktmaterialien (z. B. Innenraum des Burger Toasters, Pommes frites Salzstreuer, Zwiebelchneider (außerdem mit erheblichem Metallabrieb))</li> <li>- Verschmutzung der Dunstabzugshaube mit einem öligen, gelben Belag</li> <li>- schimmelartige Verschmutzungen im Kühlraum (Verdampfer, Stromleitungen, Rohre, zum Teil an den Wänden), darin offen gelagerte Lebensmittel (abgefüllte Soßen, Salate, geschnittene Zwiebeln)</li> <li>- Abluftgitter in mit Fettlöser gefüllter Metallwanne, an der Oberfläche des Fettlösers erhebliche Schicht mit altem Fett</li> <li>- starke Verschmutzung im Bereich der Premix-Anlage (Regale, Fußboden, CO2-Flaschen) durch klebrige alte Getränkereste</li> <li>- Lagerung sachfremder Werkzeuge und diverser Gegenstände oberhalb und hinter der Getränkeanlage</li> <li>- erhebliche Verschmutzung der Zapfstelle der Getränkeanlage mit klebrigen, verfärbten Getränkeresten</li> <li>- Eingang zum Küchenbüro erheblich beschädigt, Schrauben, Dübel, Füllmasse und rohes Holz erkennbar</li> <li>- diverse Reinigungsmittel standen oberhalb der Eiswürfelmaschine</li> </ul>	hygienische Verstöße am 22.01.2025; bauliche Mängel am 06.05.2025	<p>Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 4 Absatz 2 Anhang II</p> <p>- Kapitel I Nummer 10</p> <p>- Kapitel V Nummer 1 Buchstabe a)</p> <p>- Kapitel IX Nummer 2</p> <p>Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) - § 3 Satz 1</p>	Landkreis Dahme-Spreewald, Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz, Hauptstr. 51, 15907 Lübben