

Datum der Veröffentlichung	Produktgruppe/ Branche	Unternehmen	Hersteller/ Behandler/ Inverkehr-bringer	Datum der Feststellung	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Bemerkung (Abstellung)	Rechtsgrundlage	zuständige Behörde
17.07.2025	Bäckerei / Konditorei	Bäckerei VOLLKERN GmbH Lindenholz 2 16845 Temnitztal OT: Rohrlack	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehr- bringer	09.04.2025	1. Betriebsstätte allgemein: - in unterschiedlichen Lagerräumen sowie im Verkaufsraum wurde Mäusekot in verschiedenen Mengen festgestellt (geringe Menge – hohe Anzahl), - vor Ort wurden Fraßspuren an einem 25 kg Sack „Haferkern“ festgestellt 2. Backstube: - In Gärkörben für die Brote wurden „Käfer“ festgestellt 3. Lager - Oben: Bedarfsgegenstände wie z. B. Tüten für Lebensmittelkontakt waren offen gelagert und durch Staub sowie tote Insekten verunreinigt	Am Tag der Feststellung wurde ein Schädlingsbekämpfer beauftragt. Nachkontrolle am 14.4.2025: Verstoß 1-3 wurden abgestellt.	Rechtsgrundlage Art. 4, Abs. 2 VO (EG) 852/2004 (Lebensmittelhygiene-VO) i.V.m. Anhang II, Kap. I Nr. 2 c Art. 4, Abs. 2 VO (EG) 852/2004 (Lebensmittelhygiene-VO) i.V.m. Anhang II, Kap. X Nr. 1 Kap. X Nr. 2 852/2004 i.V.m. § 3 S. 1 LMHV	Landkreis Ostprignitz-Ruppin, Amt für Verbraucherschutz und Landwirtschaft, Virchowstr. 14-16, 16816 Neuruppin
05.08.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung	Conte's Pizza & Pasta", Francesco & Vincenzo Conte GbR, Attilastrasse 14-16, 12529 Schönefeld	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehr- bringer	14.05.2025 04.06.2025	- Kühlisch verunreinigt - wiederholt Handwaschbecken Abwasser kein geschlossenes System und Warmwasserzufuhr nicht zeitnah gewährleistet - Teigkneten Gehäuse verunreinigt - Backbleche verunreinigt - Behälter Lebensmittel nicht ausreichend getrocknet (Mehrzahl) - Teller beschädigt - Lebensmittelkontaktmaterialien verunreinigt (z.B. Reibe, Speiseeisportionierer, Pfannen) - Geschirrspülmaschine defekt und Innenraum mit rötlichem Belag verunreinigt - Gläserspülkorb verunreinigt und beschädigt - Lebensmittel verdorben	hygienische Mängel größtenteils behoben am 27.06.2025	Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 4 Absatz 2 Anhang II - Kapitel II Nummer 3 - Kapitel V Nummer 1 Buchstabe a) - 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
05.08.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung	Prime Kebap, Am Rondell 5, 12529 Schönefeld OT Wittersdorf	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehr- bringer	13. Mai 2025, 15. Mai 2025	- Verunreinigung verschiedener Lebensmittelkontaktmaterialien (z. B. Zangen, Kellen, Gemüsereibe, Messer, Schneidebrett) - Schwammfluch unter dem Schneidebrett schimmelähnlich verunreinigt sowie mit muffigem Geruch - Lagerung verschiedener Saucen in verunreinigten und zerschlissenen Kunststoffbehältern - angerostetes Sieb zum Sieben von Pizzamehl - Gästeteller teilweise beschädigt - geöffnete Dose mit Peperoni im Innenbereichrostig - verunreinigter Kühlenschrank in der Vorbereitungsküche diente zur Lagerung von nicht abgedeckten Behältern mit Lebensmittelinhalt (Bolognese Sauce, geschnittenes Gemüse) - Verunreinigung des Spülbeckens in der Vorbereitungsküche, das ebenso zum Waschen und Putzen von Lebensmitteln diente, sowie beschädigte und notdürftig angebundene Armatur - unabgedeckte Lagerung geschälter Zwiebeln, Möhren und Möhrenstreifen in der mit massiven Verschmutzungen und Schimmelbildung verunreinigten Kühlzelle - Inverkehrbringen von Lebensmitteln mit der Bezeichnung „Parmesan“ bzw. „Schnitzel“, wobei sich in der Warenlagerung Produkte mit der Verkehrsbezeichnung „Hartkäse“ bzw. „Hähnchen-Schnitte“ befanden	hygienische Mängel behoben am 29. Juli 2025	Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 4 Absatz 2 Anhang II - Kapitel II Nummer 3 - Kapitel V Nummer 1 Buchstabe a) - Kapitel IX Nummer 2 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Artikel 7 Absatz 1 Buchstabe a) Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) - § 3 Satz 1	Landkreis Dahme-Spreewald, Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz, Hauptstr. 51, 15907 Lübben
15.08.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung	Chiapas, Neuendorfstr. 1, 16761 Hennigsdorf	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehr- bringer	23.06.2025	- Schabenbefall in der Küche und im Tresen-Bereich - stark verschmutzter Mundes-Bereiter	Mängel abgestellt in der Nachkontrolle am 27.06.2025	§12 LFGB	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittel- überwachungsamt, Adolf-Dechert- Str. 1, 16515 Oranienburg
22.08.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung	Eismöller, Schulstr. 4-8, 16515 Oranienburg	Inverkehr- bringer	06.06.2025, 30.06.2025 (wiederholt)	Irführung durch nicht deklarierte kakaohaltige Fettglasur bei der Abgabe von nicht vorverpacktem Speiseeis	16.06.2025	• 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 von 15. September 2021, zuletzt geändert durch Art. 11 G zur Durchführung der VO (EU)	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittel- überwachungsamt, 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
01.09.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung	Asia Bistro, Weinbergstraße 32, 15907 Lübben	Hersteller/ Behandler/ Inverkehr-bringer	18. 06.2025, 20. 06.2025, 23. 06.2025	1. Verunreinigung verschiedener Lebensmittelkontaktmaterialien und Geräte (z. B. Gasherde, Abzugsanlage, Fritteuskörbe, Schöpfkellen, Pfannen, Sparschälere, 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 Rindfleischpasties in Kunststoffdose im Kühlschrank mit gräulicher Verfärbung und Verderbniseruch 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 Himmelpforter Landstr. 12 16798 Fürstenberg/Havel	Hersteller/ Behandler/ Inverkehr-bringer	16.07.2025	1. Betriebsfremde Gegenstände (Baumaterial, Werkzeug, Hilfsmotive 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 Personaletoilette fehlte die Wannenwasserzufluss sowie ebenfalls Mittel zum hygienischen Handwaschen 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 verfarbt. 5. Die Aufsichtscheibe des Konvektomaten war geborsten; Gefahr besteht, dass die Scheibe springt. 6. Die Fettfilter der Dunstabzugshaube waren nicht eingesetzt und im Abzug hingen alftige Krustenbildung hinab. 7. Am geöffneten Fenster des Pausa-, 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 Mittagspeisen, auch für eine Grundschule, sind zu lang. Späteste Abfüllung erfolgt um 6:00 Uhr. Ausgabe der Mittagsspeisen erfolgt erst ca. 5-7 Stunden später.		• 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/ Imbisseinrichtung	Lavin Grill Stralsunder Str. 8 16515 Oranienburg	Hersteller/ Behandler/ Inverkehr-bringer	10.07.2025	Täuschung bezüglich eines wiederholt verwendeten Erzeugnisses aus 53% Hühnerseparatorenfleisch, 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/ Imbisseinrichtung	Gaststätte „Kirchenklause“ Kirchgasse 11 15848 Beeskow	Hersteller/ Behandler/ Inverkehr-bringer	13.03.2025	Spülbereich - 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. Küche/Pizzabereich - 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. Vorbereitungsraum - Der Teigkneiter war mit alten Lebensmittelresten verunreinigt. - Unsachgerechte Lagerung von Lebensmitteln in der Tiefkühltruhe. Kühlzelle - Die Ventilatoren –Gitter waren mit schimmelähnlichen Verunreinigungen belegt. Personaletoilete - Der gesamte Personalsanitärbereich wies Verschmutzungen auf – Grundreinigung angeordnet.		VO (EG) Verschmutzung 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. 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, Schneeeberger Weg 40, 15848 Beeskow
29.09.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung	SSP Deutschland GmbH Burger King Filialen Flughafen BER (Airsiede und Landside) Mell-Beese-Ring 1 12529 Schönefeld	Hersteller/ Behandler/ Inverkehr-bringer	18. Juli 2025 21. Juli 2025	- Temperaturkontrolle nicht dokumentiert (Temperaturabweichungen festgestellt) - wiederholt Temperatur Lebensmittel gemäß Kennzeichnung/Verpackung überschritten - Hygiene (Hygiemanagement, Bettinliche 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/ Imbisseinrichtung	Annam Bistro Grünstr. 3 16792 Zehdenick	Hersteller/ Behandler/ Inverkehr-bringer	14.08.2025	1. In der gesamten Betriebsstätte wurden hygienische Mängel festgestellt, wie u.a. - Die Dunstabzugshaube war alftig verunreinigt, das Altfett tropfte herab. - Es befinden sich alftig, klebrige Anhaftungen auf Arbeitsflächen, Geräten, Wänden und Fußböden und insbesondere schwer zugängliche Bereiche weisen Schmutzsammelungen auf. - Sämtliche Dichtungen der Kühlgeräte sind stark verunreinigt und teilweise erheblich verschlossen. - Die Küchenmesser wurden in der Küche geschliffen, mittels eines Wetzelblocks, welcher auf einem alten Holzstück befestigt war. - Der Bodenablauf war mit Altschmutz zugesetz. - Eine alte, verschmutzte Jeanshose wurde zur Reinigung des Fußbodens genutzt. - Die verwendeten Reinigungssutensilien sind erheblich verschlossen. - Es befinden sich betriebsfremde Gegenstände im Küchenbereich, wie ein Rasierer. - Ein Kühlzschrank ist erheblich verschlossen, an der Innentür sind sichtbar Materialverluste vorhanden. - Das Betriebsgelände, welches sich direkt vor dem geöffneten Kücheneingang befindet, ist stark vernachlässigt, „wilde“ Abfallsortung und Altgeräterlagerung herrscht hier vor. - Es befindet sich ein zersprungener Spiegel über der Tiefkühltruhe. 2. Das verwendete weiße Schneidebrett ist verunreinigt und verschlossen 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. I 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 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
10.10.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung	Nr. 10 Kebab Stralsunder Str. 10 16515 Oranienburg	Hersteller/ Behandler/ Inverkehr-bringer	21.08.2025	<ul style="list-style-type: none"> - Am Handwaschbecken der Gästetoilette, welche auch als Personaltoilette genutzt wird, fehlte wiederholte die Warmwasserzufuhr. Das Handwaschbecken im Tresenbereich hatte ebenfalls wiederholte 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 Abfallreimer im Vorbereitungsräum ist wiederholte nicht abgedeckt (Deckel fehlt). - Die Lampenabdeckung im Vorbereitungsräum ist wiederholte von innen mit alten Insekten verunreinigt. - Es wurden wiederholte Verunreinigungen am Fußbodenablauf, an Dichtungen und im Innenraum von Kühlgeräten (inkl. Saladette), dem Fußboden unterhalb von Möbeln im Vorbereitungsräum, altfettige Ablagerungen unterhalb der Fritteuse, fettige Filterelemente der Abluft oberhalb des Dönergrills vorgefunden und festgestellt. - Es wurden wiederholte Lebensmittelbehälter auf dem Fußboden gelagert. - Die Temperatur der Salattheke ist wiederholte zu warm. - In der Betriebsstätte wurden während der Nachkontrolle im Vorbereitungsräum und somit während des Betriebes des Imbisses Malararbeiten durchgeführt. Die Küchenmöbel wurden nicht abgedeckt/geschützt. Es befanden sich oberhalb der Schränke sowie auf der Arbeitsfläche weiße, frische Farbklecksel-spritzer. Die Malararbeiten 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 Lebensmittelüberwachungsamt, Adolf-Dechert-Str. 1, 16515 Oranienburg
04.11.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung	Weißes Haus, Rosa-Luxemburg-Str. 130, 16727 Velten	Hersteller/ Behandler/ Inverkehr-bringer	23.09.2025	<ul style="list-style-type: none"> 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 Abluttaube waren stark verschmutzt 5. Spülchwämme waren stark verschlossen, Besen und Wischer waren verunreinigt 6. starker Zigarettengeruch im Verkaufsraum 7. im Verkaufsraum lagerte Altfett in Eimern 8. in den Tiefkühltruhen lagen alte Ohrspeiße zwischen Lebensmitteln 9. im Lagerbereich lag ein getrockneter Schadnagerkot zwischen Unrat 	Mängel abgestellt in der Nachkontrolle am 09.10.2025	§12 LFGB	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Adolf-Dechert-Str. 1, 16515 Oranienburg
07.11.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung	Eismöller UG, Schulstr. 4-8, 16515 Oranienburg	Inverkehr-bringer	10.09.2025	1. wiederholte Irreführung durch nicht deklarierte kakaohaltige Fettglasur bei der Abgabe von nicht vorverpacktem Speiseeis		<ul style="list-style-type: none"> - Art. 7 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 i. V. m. - § 11 Abs. 1 Nr. 1 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetz (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch – LFGB) 	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Adolf-Dechert-Str. 1, 16515 Oranienburg
17.11.2025	Einzelhandel/ Lebensmittelgeschäft	Kowalski, Marktstand Obst- und Gemüse Markt 16727 Velten	Inverkehr-bringer	01.10.2025	<ul style="list-style-type: none"> - wiederholte teilweise fehlende deutsche Kennzeichnung auf den Lebensmitteln in Vorverpackungen aus Polen (Marmelade, Käse, Süßwaren, Konserven, Fischerzeugnisse) - wiederholte Inverkehrbringen von kühlpflchtigen 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 Lebensmittelüberwachungsamt, Adolf-Dechert-Str. 1, 16515 Oranienburg
19.11.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung LieferService	Funa Sushi Attalastraße 18 12529 Schönefeld OT Großziethen	Hersteller/ Behandler/ Inverkehr-bringer	11.07.2025	<ul style="list-style-type: none"> - allgemein schlechte Betriebshygiene - Lebensmittelbehälter auf dem Fußboden gelagert - wiederholte Staubentfernen festgestellt - Abfallbehälter für Lebensmittel verunreinigt, Abfallbehälter Deckel nicht genutzt (Küche, Spülbereich) - Handwaschbecken Einmalhandschuh fehlt - Spül Arbeitsgeräte und Waschvorrichtung Lebensmittel verunreinigt - wiederholte Schneidebrett unhygienisch aufbewahrt - Fußböden Randbereiche verunreinigt, Fußboden Standfuß verunreinigt (Spülbereich, Lager, Küche, Verkauf/Lager Kühlgeräte), Steckdosen verunreinigt - verschiedene Lebensmittelkontaktgegenstände verunreinigt und beschädigt (Spülbereich, Küche) - wiederholte Kühlkette unterbrochen, Temperatur beim Auftauen überschritten, Temperaturkontrollen nicht durchgeführt - wiederholte 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 - Vorräum Toilette fehlt - Personalolette 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 I 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/ Inverkehr-bringer	05.09.2025	<ul style="list-style-type: none"> - Schimmel an Fleischerkisten (Mehrzahl) - Schimmel an Decke des Kühlraums - Fleischerkisten auf Fußböden gelagert - Befall Mehlmotten festgestellt - Befall Mäuse festgestellt 	Vorstöße 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/ Inverkehr-bringer	25.09.2025 29.09.2025	<ul style="list-style-type: none"> - wiederholte kein warmes Wasser auf der Personalolette - gemeinsame Lagerung von Abfällen und Lebensmitteln - wiederholte Lagerung von Gewürzen in ungeeigneten Behältern - wiederholte Silikonfolie der Doppelspüle mit schwarzschimmelähnlichen Ablagerungen belegt - wiederholte verschlissene Reinigungssutensilien - wiederholte Deckel der Gefriertruhen defekt - wiederholte stark mit schwarzschimmelähnlichen Ablagerungen behaftete Dichtungen der Türen der Saladette - wiederholte 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

Datum der Veröffentlichung	Produktgruppe/ Branche	Unternehmen	Hersteller/ Behandler/ Inverkehr-bringer	Datum der Feststellung	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Bemerkung (Abstellung)	Rechtsgrundlage	zuständige Behörde
28.11.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung	Asia Imbiss Steinstraße 22 17291 Prenzlau	Inverkehr-bringer	09.10.2025	<p>Die Ordnung und Sauberkeit sowie die Lebensmittel Lagerung war bei der Routine Kontrolle und bei der erfolgten Nachkontrolle zu beanstanden.: - Die Kühlung der Salatette 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 Dönerstücke 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 Altersschutzmaßnahmen mit Lebensmittelresten und vor allem mit Fettresten in den Kühlshränken, 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. - Reinigungssutensilien (Lappen und Schwämme) waren verunreinigt, föchrig und verschlossen.</p>	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	Inverkehr-bringer	21.08.2025	<p>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 verdorbenen Geruch festgestellt. Das Aussehen wurde beschrieben als durchgegarte, grau-braunfarbene Stücke aus fein zerkleinem Fleisch; teilweise mit braunfarbenem Bratrand stellenweise leicht grünlich verfärbt. Weiterhin wurde zahlreiche Hygienemängel festgestellt: • verschmutzte und beschädigte Ausrüstungsgegenstände und Kühlseinrichtungen • erhöhte verkristelte Altfettablagerungen • verschlossene Reinigungssutensilien • Lagerung von betriebsfremden Gegenständen (Matratze, Kissen, Decken, Kleidung und Schuhe) • Dönerstücke die für die Entsorgung bestimmt waren, lagen in der Lebensmittel-Tiefkühltruhe</p>	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
03.12.2025	Fleischerei	SAHEB GmbH Dorfstraße 29 b 15749 Mittenwalde OT Ragow	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehr-bringer	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 - Tiefkühlseinrichtung im Außenbereich für Dritte frei zugänglich - Information über unverarbeitet gelieferte Lebensmittel tierischen Ursprungs nicht unverzüglich verfügbar 	Verstöße überwiegend behoben am 02. Oktober 2025	Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 4 Absatz 2 Anhang II, Kapitel VI Nr. 2 Satz 1 Verordnung (EG) Nr. 853/2004, Artikel 3 Absatz 1 i. V. m. Anhang III, Abschnitt V Kapitel III Nummer 1 Buchstabe a und b Verordnung (EG) Nr. 178/2002, Artikel 3 Absatz 1 und 3 Durchführungsverordnung (EU) Nr. 931/2011, Artikel 3 Absatz 1 Tierische Lebensmittelhygieneverordnung (Tier-LMHV), § 15 Absatz 3 Satz 1 Nummer 3 Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV), § 3 Satz 1 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), § 44 Absatz 3 Satz 1 und 2	Landkreis Dahme-Spreewald, Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz, Hauptstr. 51, 15907 Lübben
05.12.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung	Emily Pizza Julius-Leber-Str. 2 16515 Oranienburg	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehr-bringer	24.09.2025	<ul style="list-style-type: none"> - gesamter Betrieb war sehr stark verunreinigt - der Personalanzug war stark verunreinigt - schwerzugängliche Bereiche im vorderen Küchenbereich sowie im hinteren Vorbereitungsraum waren unterhalb des Küchenmobiliars, zwischen Arbeitsgeräten, auf sämtlichen Mobiliaroberflächen und Wänden (Fliesenriegeln) 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 Teigknetmaschine 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 - der Dosenöffner im Vorbereitungsraum zeigte deutliche Verunreinigungen - an der Lüftungsanlage bildeten sich bereits Fettnasen, die äußerlich herablaufen - die angebrachten Klebefliegenfallen waren stark von toten Fliegen besiedelt - offene Abfallbehälter im gesamten Betrieb, zum Teil mit umherliegenden Fruchtfliegen - 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 Doppelküchenschrankes im Vorbereitungsraum war sehr stark verunreinigt; es hafteten schimmelähnliche Verunreinigungen an den Dichtungen der Küchenschranktüren sowie den Liegeböden - Lebensmittelbehälter (für Teigrolinge) waren sehr stark verunreinigt - auf der Fußbodenfläche unterhalb der Küchenschranktür sammelte sich bereits der Dreck (durch Herabtropfen) - im Toilettenraum befand sich eine gewerblich genutzte Tiefkühltruhe mit Lebensmitteln darin sowie privat genutzte Gegenstände - zwei Aschenbecher standen im Toilettenraum auf einem Heizkörper neben der Tiefkühltruhe - zwei alte Matratzen standen angelehnt an der Tiefkühltruhe im Toilettenraum 	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-Dechter-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
10.12.2025	Bäckerei / Konditorei	Bäckerei & Konditorei Erfert Bad Wilsnacker Str. 15 19322 Wittenberge	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehr-bringer	18.11.2025	1. Im gesamten Produktionsbereich sind die Wände und Decken mit Spinnweben verunreinigt. 2. Im Allgemeinen schlechte Betriebshygiene 3. Lebensmittelbedarfsgegenstände (hier: Teigausstecher, Teigroller, Stipproller) 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	Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Artikel 4 Absatz 2 i.V.m. - Anhang II Kapitel I Nr. 1 - Anhang II Kapitel V Nr. 1 Buchstabe a) - Anhang II Kapitel IX Nr. 2 Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) § 3 Satz 1	Landkreis Prignitz, Gb IV, Sachbereich Veterinäräufsicht und Verbraucherschutz, Berliner Straße 49, 19348 Perleberg
18.12.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung	Casualfood GmbH Restaurant Goodman & Filippo/ Hermann's Beans & Barley Flughafen Terminal 2 Marktplatz Mell-Beese-Ring 1 12529 Schönefeld	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehr-bringer	01.10.2025	- Eiswürfelbereiter in allen Einrichtungen innenseitig stark verunreinigt - Kühlische (Goodman & Filippo) mit allen/einge trockneten Lebensmittelresten, darin teils offene Lebensmittel zum Verkauf - Verunreinigungen mit Schimmelbesatz an Verdampferauslauf 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 Warenausgangsbereich/Millraum befand sich im unreinen Bereich eine TK-Truhe mit u.a. Burgerpatty, bei denen die Kühlkette unterbrochen wurde (-0,6°C)	Verstöße am 15.10.2025 behoben	Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 4 Absatz 2, Anhang II - Kapitel V Nummer 1 Buchstabe a), - Kapitel IX Nummer 2 Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) - § 3 Satz 1	Landkreis Dahme-Spreewald, Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz, Hauptstr. 51, 15907 Lübben
18.12.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung	Restaurant „Asia Gourmet“ Terminal 1 Food Court Mell-Beese-Ring 1 12529 Schönefeld	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehr-bringer	13.10.2025 14.10..2025 21.10.2025	- wiederholt Befall Schädlinge (Schaben) festgestellt - Temperatur Auftauen überschritten - Lebensmittel verdorben (Mungobohnensprossen) - mehrere Gegenstände mit Lebensmittelberührung verunreinigt (Schneidebretter, Mörser, Gastronombehälter, Schneidemaschine für Fleisch, Fleischklopfer, Gemüsereibe) - Eiswürfel 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/ Imbisseinrichtung	Vietnam Bistro Am Markt 6 17268 Templin	Inverkehr-bringer	14.08.2025 11.09.2025	- Die Lüftungen der Kühltruhen 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 Scharniere und im Randbereich mit Lebensmittelresten und Rotschmiere verunreinigt. - Im linken Lager waren die Lichtschalter und die Nebenbereiche der Wand mit öligem Rückständen verunreinigt. - Der Fußboden im rechten Lagerraum 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 Personalleiter 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/ Imbisseinrichtung	Fantastic Gartenschau GmbH Produktionsküche in Röpersdorf Straße am Uckersee 27-30 17291 Nordwestuckermark	Inverkehr-bringer	15.09.2025	- 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 Außenfutter des Lagers für Kisten stand während der gesamten Kontrolle offen. - In der Kühlzellenverkleidung waren 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