

Datum der Veröffentlichung	Produktgruppe/ Branche	Unternehmen	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	Datum der Feststellung	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Bemerkung (Abstellung)	Rechtsgrundlage	zuständige Behörde
02.06.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung	Burger King Deutschland GmbH Filiale: Chausseestraße 1 15745 Wildau	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	15.01.2025 20.01.2025 22.01.2025	- erhebliche bauliche und hygienische Mängel in der gesamten Betriebsstätte - gesamte Betriebsstätte wiederholt (Wände, Fußboden, Gerätschaften) mit öliger Fettschicht verschmutzt - hygienisches Geschirrspülen aufgrund fehlender Teile an Spülmaschine nicht möglich, Spülmaschine im Innenbereich stark verunreinigt - Kalkablagerungen und Verschmutzungen der Rückwand oberhalb der Spülstrecke und an Anschlüssen und Rohren in der Spülküche - grobe, dunkle Verschmutzungen im Eingangsbereich des Kühlraumes und Tiefkühlraumes - Dichtungsgummi an der Tür des Tiefkühlraumes stark verschlissen und mit dunklen Verschmutzungen behaftet - sehr dunkel verfärbtes Fett mit alten Lebensmittelresten in der Fritteuse - erhebliche Verschmutzungen und Ablagerungen in Schränken unterhalb der Fritteuse - Austritt dunkler Flüssigkeit aus Versorgungsschächten im Deckenbereich, dadurch erhebliche Verschmutzung der umliegenden Bereiche - erhebliche Verschmutzungen der Frischluftgitter im Deckenbereich - Abdeckungen lösen sich teilweise von der Decke - Verunreinigung verschiedener Lebensmittelkontaktmaterialien (z. B. Innenraum des Burger Toasters, Pommes frites Salzstreuer, Zwiebelschneider (außerdem mit erheblichem Metallabrieb)) - Verschmutzung der Dunstabzugshaube mit einem öligen, gelben Belag - schimmelartige Verschmutzungen im Kühlraum (Verdampfer, Stromleitungen, Rohre, zum Teil an den Wänden), darin offen gelagerte Lebensmittel (abgefüllte Soßen, Salate, geschnittene Zwiebeln) - Abluftgitter in mit Fettlöser gefüllter Metallwanne, an der Oberfläche des Fettlösers erhebliche Schicht mit altem Fett - starke Verschmutzung im Bereich der Premix-Anlage (Regale, Fußboden, CO2-Flaschen) durch klebrige alte Getränkereste - Lagerung sachfremder Werkzeuge und diverser Gegenstände oberhalb und hinter der Getränkeanlage - erhebliche Verschmutzung der Zapfstelle der Getränkeanlage mit klebrigen, verfärbten Getränkeesten - Eingang zum Küchenbüro erheblich beschädigt, Schrauben, Dübel, Füllmasse und rohes Holz erkennbar - diverse Reinigungsmittel standen oberhalb der Eiswürfelmaschine	hygienische Verstöße am 22.01.2025; bauliche Mängel am 06.05.2025	Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 4 Absatz 2 Anhang II - Kapitel I Nummer 10 - 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
17.07.2025	Bäckerei / Konditorei	Bäckerei VOLLKERN GmbH Lindenhof 2 16845 Ternitztal OT: Rohrlack	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	09.04.2025	1. Betriebsstätte allgemein: - in unterschiedlichen Lageräumen sowie im Verkaufsraum wurde Mäusekot in verschiedenen Mengen festgestellt (geringe Menge – hohe Anzahl), - vor Ort wurden Fraßspuren an einem 25 kg Sack „Hafekern“ 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. V Nr. 1 a 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/ Inverkehrbringer	14.05.2025 04.06.2025	- Kühlisch verunreinigt - wiederholt Handwaschbecken Abwasser kein geschlossenes System und Warmwasserzufuhr nicht zeitnah gewährleistet - Teigknetter 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 Waltersdorf	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	13. Mai 2025, 15. Mai 2025	- Verunreinigung verschiedener Lebensmittelkontaktmaterialien (z. B. Zangen, Kellen, Gemüsereihe, Messer, Schneidebrett)) - Schwamm Tuch unter dem Schneidebrett schimmelähnlich verunreinigt sowie mit muffigem Geruch - Lagerung verschiedener Saucen in verunreinigten und zerschissenen Kunststoffeimern - angerostetes Sieb zum Sieben von Pizzamehl - Gästeteller teilweise beschädigt - geöffnete Dose mit Pepperoni im Innenbereich rostig - verunreinigter Kühlschrank 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 - ungedeckte Lagerung geschälter Zwiebeln, Möhren und Möhrenstreifen in der mit massiven Verschmutzungen und Schimmelbildung verunreinigten Kühlzelle - Inverkehrbringen von Lebensmitteln mit der Bezeichnung „Parmesan“ bzw. „Schnittzel“, wobei sich in der Warenlagerung Produkte mit der Verkehrsbezeichnung „Hartkäse“ bzw. „Hähnchen-Schnittel“ 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/ 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

Datum der Veröffentlichung	Produktgruppe/ Branche	Unternehmen	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	Datum der Feststellung	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Bemerkung (Abstellung)	Rechtsgrundlage	zuständige Behörde
22.08.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung	Eismöller, Schulstr. 4-8, 16515 Oranienburg	Inverkehrbringer	06.06.2025, 30.06.2025 (wiederholt)	Irreführung 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 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/ Imbisseinrichtung	Asia Bistro, Weinbergstraße 32, 15907 Lübben	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	18.06.2025, 20.06.2025, 23.06.2025	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, Nachspülttemperatur von mindestens 80°C zur desinfizierenden Reinigung war nicht gegeben 4. unverschlossene Abfallerimer, 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	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 Personaltollette 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 Fetttfilter 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.		• 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/ 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/ Imbisseinrichtung	Gaststätte „Kirchenklause“ Kirchgasse 11 15848 Beeskow	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	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 Teigknetter war mit alten Lebensmittelresten verunreinigt. • Unsachgerechte Lagerung von Lebensmitteln in der Tiefkühltruhe. Kühlzelle • Die Ventilatoren –Gitter waren mit schimmelähnlichen Verunreinigungen belegt. Personaltollette • 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
29.09.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung	SSP Deutschland GmbH Burger King Filialen Flughafen BER (Airside und Landside) Melli-Beese-Ring 1 12529 Schönefeld	Hersteller/ Behandlung/ 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

Datum der Veröffentlichung	Produktgruppe/ Branche	Unternehmen	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	Datum der Feststellung	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Bemerkung (Abstellung)	Rechtsgrundlage	zuständige Behörde
10.10.2025	Gastronomie/ Imbisseinrichtung	Annam Bistro Grünstr. 3 16792 Zehdenick	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	14.08.2025	1. In der gesamten Betriebsstätte wurden hygienische Mängel festgestellt, wie u.a. - Die Dunstabzugshaube war altförmig verunreinigt, das Altöl tropfte herab. - Es befinden sich altförmig, 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. - Das verwendete weiße Schneidebrett ist verunreinigt und verschlissen sowie der Küchenhobel und weitere Arbeitsmittel sind altschmutzig verunreinigt. - Es findet Fußbodenlagerung von Lebensmittelbedarfsgegenständen statt. - 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 Lebensmittelüberwachungsamt, Adolf-Dechert-Str. 1, 16515 Oranienburg
10.10.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung	Nr. 10 Kebab Stralsunder Str. 10 16515 Oranienburg	Hersteller/ Behandlung/ 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/Böler 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, altförmige 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 Lebensmittelüberwachungsamt, Adolf-Dechert-Str. 1, 16515 Oranienburg
04.11.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung	Weißes Haus, Rosa-Luxemburg-Str. 130, 16727 Velten	Hersteller/ Behandlung/ 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 Altöl in Eimern 8.in den Tiefkühltruhen lagerten alte Drehspeie zwischen Lebensmitteln 9.im Lagerbereich lag eingetrockneter Schädnagerkot 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	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 Lebensmittelüberwachungsamt, 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 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
19.11.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung Lieferservice	Funa Sushi Attilastraße 18 12529 Schönefeld OT Großziethen	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	11.07.2025	- 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, Speiseeisruhe verunreinigt - Vorraum Toilette fehlt - Personaltoilette 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	- 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	- wiederholt kein warmes Wasser auf der Personaltoilette - 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		• 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.: - 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: • 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