

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/ Imbissseinrichtung	Viet Dragon Germendorfer Dorfstr. 8 16515 Oranienburg	Hersteller/ Behandler/ Inverkehr- bringer	18.03.2025	1. Lagerung von rohem Reis in einem ungeeigneten Behältnis (Abfalleimer, der nicht zur Lebensmittellagerung geeignet ist) 2. verschlissene Ausrüstungsgegenstände, wie Siebe, Schöpfkellen, Pfannengriffe, bei denen sich bereits metallische Teile abgelöst haben und die Mundemaschine, bei der sich bereits im Innenraum Kunststoffteilchen der noch vorhandenen Transportfolie abgelöst haben 3. verunreinigte Ausrüstungsgegenstände mit Lebensmittelkontakt (Gemüsehobel, nicht umgefüllte Gastronombehälter mit Altanhaftungen) 4. stark verunreinigte schwerzugängliche Bereiche unterhalb und hinter Küchenmobiliar, Gummidichtungen der rechtsseitigen Untertischkühlung, Kühlaggregate im Tresenbereich und im Kühlhaus im Keller 5. Reinigungsutensilien (Lappen, Stahlschwämme) sind verschlissen und verunreinigt 6. Lebensmittel werden nicht bodenfern gelagert und offen an ungeeigneten Stellen aufbewahrt 7. zugestelltes Handwaschbecken im Tresenbereich/Sushi, somit nicht nutzbar und die Einmalhandtücher fehlen 8. Lagerung betriebsfremder Gegenstände (Betten und Vorrichtungen für private Kleidung – mobile Kleiderschränke) im Keller und im eigentlich für die Umkleidemöglichkeit vorgesehenen Raum angrenzend an Küche und Personaltoilette 9. am Handwaschbecken der Personaltoilette fehlt Warmwasser und die gesamte Ausstattung (Flüssigseife, Einmalhandtücher) 10. die Regale im Trockenlager im Keller bestehen aus offenporigem Holz und splintern	Folgende Verstöße waren in der Nachkontrolle am 24.03.2025 abgestellt: - verschlissene und verunreinigte Reinigungsutensilien - verunreinigte Untertischkühlung - fehlendes Warmwasser an Handwaschbecken der Personaltoilette - Mundemaschine, bei der sich bereits im Innenraum Kunststoffteilchen der noch vorhandenen Transportfolie abgelöst haben - zugestelltes Handwaschbecken und fehlende Einmalhandtücher	Rechtsgrundlage Art. 4 Abs. 2 VO (EG) 852/2004 i. V. m. - Anh. II Kap. V Nr. 1 Buchst. b) i. V. m. Kap. IX Nr. 2 - Anh. II Kap. V Nr. 1 Buchst. b) i. V. m. § 3 LMHV - Anh. II Kap. V Nr. 1 Buchst. a) - 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. I Nr. 4 i. V. m. § 3 LMHV - Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchst. c) i. V. m. § 3 LMHV - Anh. II Kap. II Nr. 1 Buchst. f) i. V. m. § 3 LMHV	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Adolf-Dechert-Str. 1, 16515 Oranienburg
25.04.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissseinrichtung	Weißes Haus, Rosa-Luxemburg-Str. 130, 16727 Velten	Hersteller/ Behandler/ Inverkehr- bringer	19.03.2025	1. tote Ratte unter der Spüle 2. massive Schadnagerkot- und Schmutzansammlungen unter den Ausrüstungsgegenständen und in schwerzugänglichen Bereichen 3. Gurken, Rotkohl und Käse mit schimmelähnlichen Anhaftungen in der Kühlzelle	Mängel abgestellt in der Nachkontrolle am 07.04.2025	§12 LFGB	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Adolf-Dechert-Str. 1, 16515 Oranienburg
21.05.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissseinrichtung	TD Gastronomie GmbH Burger King Filiale Elly-Beinhorn-Ring 2a 12529 Schönefeld	Hersteller/ Behandler/ Inverkehr- bringer	22.01.2025 23.01.2025	1. Eiswürfelbereiter mit deutlich sichtbaren und massiven Verunreinigungen im Inneren, inklusive der sich darin befindlichen Eiswürfel 2. starkes Rauchen sowie sensorische Auffälligkeit des sich im Multifettbackgerät befindlichen Frittierfetts 3. Frittierfett-Temperatur war mit 187°C zu hoch eingestellt, dadurch schnellerer Fettverderb und Acrylamidbildung auf dem Frittiergut möglich 4. mit klebrigem Fettfilm umschlossene Kunststoffflaschen mit Sauceninhalten sowie Verschmutzungen insbesondere im Dosierbereich 5. Tomaten- und Zwiebelschneidegerätschaften mit alten Lebensmittelfrückständen verschmutzt und beschädigt (Metallabrieb) 6. großes Edelstahltauchbecken mit erhitzter, stark ätzender Chemikalien-Wasser-Mischung in der Küche - im unmittelbaren Umfeld der Speisenzubereitung 7. Schmutzablagerungen mit beginnendem Schimmelbefall an den Wänden und Regalen (zur Lebensmittellagerung) in der Kühlzelle 8. unhygienischer Zustand der Aggregatlüfter mit Ventilator 9. Lagerung der Spülkörbe für das Geschirr auf dem stark verschmutzten Fußboden des Abwaschbereiches 10. alte krustige Verschmutzungen an den Kaffeemaschinen-Auslasshähnen	abgestellt am 26.01.2025	Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 4 Absatz 2 - 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

Datum der Veröffentlichung	Produktgruppe/ Branche	Unternehmen	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	Datum der Feststellung	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Bemerkung (Abstellung)	Rechtsgrundlage	zuständige Behörde
21.05.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissseinrichtung	Restaurant „Asia Gourmet“ Terminal 1 Food Court Melli-Beese-Ring 1 12529 Schönefeld	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	16.01.2025 23.01.2025	1. alte, herabgefallene, teilweise verschimmelte Lebensmittel im Kühlbereich des Kühltisches 2. Innenflächen des Kühltisches mit brauen Anhaftungen und klebrigen Rückständen, darin Lebensmittel in unabgedeckten Behältern (Salatmix, Geflügelfleisch, Rindfleisch, Garnelen) 3. Abstellen nicht abgedeckter Behälter mit Lebensmittelinhalt (Pak Choi, Mungobohnensprossen) auf dem Handwaschbecken neben einer Flasche mit Spülmittel, ohne Schutz vor Kontamination durch Spritzwasser und Reinigungsmittel 4. teilweise starke Vereisung des Kühlbereiches eines Kühlschranks 5. Lagerung unabgedeckter Behälter mit Tofu-Würfeln und Udon-Nudeln unter den mit Fettbelägen und Staubflusen verschmutzten Gittern der Kühlungsaustritte 6. mit alten Fettbelägen verschmutzte Lüftungselemente im Deckenbereich unmittelbar über der Saladette 7. Verwendung eines Gartenschlauches ohne Lebensmittelkonformität zum Abschrecken/Herunterkühlen von Nudeln 8. vorrätig gehaltene Mungobohnensprossen mit sensorischen Abweichungen 9. Aufbewahrung von aufgetautem, mariniertem Rindfleisch ohne Kühlung (amtlich gemessene Produkttemperatur +16 °C) mit sensorischen Abweichungen, welches nicht mehr zum Verzehr geeignet ist 9. Bereithaltung von gekochtem, über mehrere Stunden warmgehaltenem und erneut erwärmtem Reis im Reiskocher (gemessene Oberflächentemperatur +55,5° C) 10. Stapeln von feuchten Gastronormbehältern aus Kunststoff, dadurch muffige Gerüche 11. Lagerung von Lebensmitteln in beschädigten, angeschlagenen Gastronormbehältern 12. Trocknung/Aufbewahrung von gereinigten Gastronormbehältern in auf dem Fußboden abgestellten und teilweise verunreinigten Bierkästen 13. wiederholte Verunreinigung verschiedener Lebensmittelkontaktmaterialien (z. B. Messer, Schäler, Gemüsebebe) mit Lebensmittelresten und Rost 14. weiße Rückstände am Messer der Fleischschneidemaschine 15. braune Kalkanhaftungen und teilweise schimmelartige Beläge im Innenbereich der Eiswürfelmaschine	abgestellt am 29.01.2025	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 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
02.06.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissseinrichtung	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 ölgler 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, Zwiebelchneider (außerdem mit erheblichem Metallabrieb)) - Verschmutzung der Dunstabzugshaube mit einem ölglen, 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 Temnitztal 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 „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. 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

Datum der Veröffentlichung	Produktgruppe/ Branche	Unternehmen	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	Datum der Feststellung	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Bemerkung (Abstellung)	Rechtsgrundlage	zuständige Behörde
05.08.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissseinrichtung	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 - 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/ Imbissseinrichtung	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, Gemüseribe, Messer, Schneidebrett) - Schwamm Tuch unter dem Schneidebrett schimmelähnlich verunreinigt sowie mit muffigem Geruch - Lagerung verschiedener Saucen in verunreinigten und zerschlissenen Kunststoffeinern - 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 - 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 behalten 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/ 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 Lebensmittel- überwachungsamt, 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)	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 (L.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 Lebensmittel- überwachungsamt, 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	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 Doppelpüle 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 Türraum zum Lageraum 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 Lageraum	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

Datum der Veröffentlichung	Produktgruppe/ Branche	Unternehmen	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	Datum der Feststellung	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Bemerkung (Abstellung)	Rechtsgrundlage	zuständige Behörde
12.09.2025	Küche (Gemeinschaftsverpflegung)	Menü Oberhaveland Himmelpforter 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 Personaloilette 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.		• 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. I 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	<u>Spülbereich</u> • 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. <u>Küche-Pizzabereich</u> • 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. <u>Vorbereitungsraum</u> • Der Teigknetter war mit alten Lebensmittelresten verunreinigt. • Unsachgerechte Lagerung von Lebensmitteln in der Tiefkühltruhe. <u>Kühlzelle</u> • Die Ventilatoren –Gitter waren mit schimmelähnlichen Verunreinigungen belegt. <u>Personaloilette</u> • 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
10.10.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ 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 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 Kühlergeräte 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 zugestzt. - 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 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
10.10.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbiss Einrichtung	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, 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 Lebensmittelüberwachungsamt, Adolf-Dechert-Str. 1, 16515 Oranienburg