

Datum der Veröffentlichung	Produktgruppe/ Branche	Unternehmen	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	Datum der Feststellung	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Bemerkung (Abstellung)	Rechtsgrundlage	zuständige Behörde
15.01.2026	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseneinrichtung	Hotel & Restaurant Schillfand Straße am Uckersee 27-30 17291 Nordwestuckermark	Inverkehrbringer	15.09.2025	<p>Restaurantküche</p> <ul style="list-style-type: none"> - Die Abzugshaube war so stark mit Alt fett verschmutzt, dass das Fett auf den sich darunter befindenden Arbeitstisch und den Fußboden lief. - Mehrere selbst umgefüllte Gewürze in Behältern hatten eine verwischte und nicht mehr zuerkennende Beschriftung. - Die Schubfächer und die Gummidichtungen der Schubfächer des Kühltschis waren mit Lebensmittelresten verschmutzt. - Die Wandfliesen im Bereich der Bodenkannte, unter dem Arbeitstisch mit den Kochplatten, waren beschädigt. - An den schwer zugänglichen Stellen, unter und zwischen den Arbeitsmöbeln, war der Fußboden stark mit Lebensmittelresten verschmutzt. - In den Raumecken und an der Decke wurden Gespinste festgestellt, die Deckenfarbe löste sich an mehreren Stellen ab. - Die Handbrause des Spülbeckens war stark verschmutzt und verkalkt. - Ein weißes großes Schneidebrett wies starke Rillen und Verfärbungen auf. - Die elektrische Insektenfalle war voller toter Insekten. <p>Tresen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Biergläser wurden nach dem Spülen mit der Öffnung nach unten auf dem Tresen abgestellt, so dass sie innen nicht austrocknen konnten. - Mehrere Fruchtfliegen wurden am rechten Zapfhahn vorgefunden. - Die Zapfhähne wiesen Materialabnutzungen von innen und außen auf. - Die Abtropfbleche des Tresens waren klebrig verschmutzt. <p>Sonstiges</p> <ul style="list-style-type: none"> - Auch in den anderen Betriebsräumen (Trockenlager, Kühlzelle, Lagerräume für Bedarfsgegenstände und Getränke, Abstellraum) wurden gegen Hygieneanforderungen mehrfach verstoßen. 		§ 3 Satz 1 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) Artikel 4 Absatz 2 in Verbindung mit Anhang II Kapitel I, II und Kapitel V der Verordnung (EG) Nr. 852/2004	Landkreis Uckermark, Landwirtschafts-, Umwelt und Veterinäramt, Sachgebiet Lebensmittelüberwachung, Karl-Marx-Str. 1, 17291 Prenzlau
22.01.2026	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseneinrichtung	Gasthof „Zum Flößer“ Bernöwer Dorfstraße 20 16515 Oranienburg	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	14.11.2025	<p>In der gesamten Betriebsstätte wurden hygienische Mängel festgestellt, wie u.a.</p> <ul style="list-style-type: none"> - erhebliche Verunreinigung des Konvektomaten, alifette, alkrustige Anhaftungen, welche sich bereits zapfenartig an Decke und Seitenwänden gebildet haben - in schwer zugänglichen Bereichen, wie im vorderen Küchenbereich unter bzw. neben der Spülmaschine, unterhalb des Doppelpülbeckens, seitlich und unterhalb des Gasherdes befanden sich alkrustige sowie schleimig, schmierige Verschmutzungen - vorgefundene Arbeits- und Reinigungsgeräte waren durch erhebliche Altschmutzanhaftungen verunreinigt und wiesen teilweise Materialverluste auf - unterhalb des Tresens ist es erheblich unsauber, dieser Bereich ist mit Gespinsten und Styroporlocken übersät - die mit Isolierband, ummantelten Schläuche der Bierfasskühlung weisen schimmelhähnliche Anhaftungen auf, schimmelhähnliche Ablagerungen fanden sich auch seitlich, im Bereich des Lüftungsauslasses 	Nachkontrolle vom 17.11.2025: nicht abgestellt; Nachkontrolle vom 01.12.2025: in Teilbereichen hat sich die hygienische Situation verbessert; Nachkontrolle vom 15.12.2025: abgestellt	§ 12 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch – LFGB)	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Adolf-Decher-Str. 1, 16515 Oranienburg
30.01.2026	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseneinrichtung	Gaststätte „LUONG HOUSE“ Wilhelmstraße 37 15890 Eisenhüttenstadt	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	03.09.2025	<p>Getränkeschankanlage</p> <ul style="list-style-type: none"> - Das Reinigungs- und Desinfektionsintervall von 7 Tagen wurde nicht eingehalten. Laut Schanklagenbuch wird die Getränkeschankanlage nur alle 14 Tage gereinigt. <p>Fachkenntnisse und betriebliche Eigenkontrollen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Keine Nachweise von Schulungen und Unterweisungen vorhanden - Reinigungs- und Desinfektionsplan lag nicht vor. - Schädlingskontrollen wurden nicht durchgeführt. <p>Abfallentsorgung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Küchen- und Speiseabfälle wurden weiterhin über den Hausmüll entsorgt. <p>Küche</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fußbodenfliesen sind immer noch defekt. - Reinigungsgeräte wurden nicht durch neue ersetzt. Sie waren zum Teil verschmutzt und verschlissen. - Eine Hakenleiste zum Aufhängen der Geräte wurde nicht angebracht. Der aktuelle Standort für die Reinigungsgeräte ist weiterhin ungeeignet. - Der Schwellenbereich wurde nicht hergerichtet und war stark verschmutzt. <p>Getränkelager</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eine Instandsetzung der defekten Wand- und Fußbodenfliesen ist nicht erfolgt. <p>Flur- und Lagerbereich</p> <ul style="list-style-type: none"> - An der Tür zum Außenbereich fehlte weiterhin eine Abschlussbürste. <p>Lager - ehemaliger Außenbereich der Betriebsstätte</p> <ul style="list-style-type: none"> - Die baulichen Mängel (Fugen, Spalten, Ritze) der Holzwandabtrennung bestehen weiterhin. Die Tür schließt nicht, da das Holz verzogen ist. - Der alte Schrank wurde nicht durch einen neuen Schrank ersetzt. 	Bisher noch nicht abgestellt/behalten	§ 8 Abs. 1 S.2 i.V.m. § 10 Abs.1 Nr. 2 AGLFGB	Landkreis Oder-Spree, Amt für Landwirtschaft, Veterinär- und Lebensmittelüberwachung, Schneeberger Weg 40, 15848 Beeskow
06.02.2026	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseneinrichtung	Gaststätte „TOKI SUSHI“ Uferstraße 18 C 15848 Beeskow	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	06.08.2025	<p>Verstoß/ Grund der Beanstandung</p> <p>Küchen- und Abwaschbereich</p> <ul style="list-style-type: none"> -Der Zugangsbereich der Küche und des Abwaschbereiches waren mit zwei Tüchern zugehängt, die im Innenbereich sichtbar verschmutzt waren. -Im Abwaschbereich wurden erhebliche Oberflächenverschmutzungen der Ablageflächen, Transportwagen, Fußbodenbereiche, Wandflächen und der Handbrause von der Abwaschspüle festgestellt. -Die Abfalleimer waren gefüllt und nicht mit einem Deckel bzw. geeigneter Abdeckung versehen. -Im Küchenraum war der Innenbereich der Dunstabzugshaube mit alten Fettresten versehen und es wurden sichtbare Fetttropfen am Haubenrand festgestellt. -Zum Zeitpunkt der Kontrolle befand sich Frischfisch in einer Transportbox, die direkt im Fußbodenbereich abgestellt wurde. Des Weiteren befanden sich in der Transportbox Fischabschnitte von bereits filetierten Fischen. <p>Lagererraum-Kühlager OG</p> <ul style="list-style-type: none"> -Am geöffneten Fenster befand sich kein Insektenschutz und der Fensterbereich war stark verunreinigt. -Zum Zeitpunkt der Kontrolle war die angelieferte Ware im Fußbodenbereich abgestellt. Der Fußbodenbelag war stellenweise mit blutiger Flüssigkeit versehen und die Zwischenräume der Tiefkühlzellen und die Bereiche dahinter waren verschmutzt. -Des Weiteren befanden sich zum Zeitpunkt der Kontrolle unverpackte, vorgegarte Speisen in diesem Bereich. <p>Trockenlager OG</p> <ul style="list-style-type: none"> -Am geöffneten Fenster befand sich ebenfalls kein Insektenschutz. -Die Lebensmittellagerung erfolgte direkt auf dem Fußboden, da nicht für alle Lebensmittelvorräte ausreichende Abstellflächen zur Verfügung standen. -Zum Zeitpunkt der Kontrolle fand eine gemeinsame Lagerung von Lebensmitteln und Reinigungsmitteln statt. <p>Personaltoilette</p> <ul style="list-style-type: none"> -Zum Zeitpunkt der Kontrolle war eine hygienische Reinigung der Hände nicht durchführbar, da eine Handwascheinrichtung mit entsprechender Ausstattung (Seifen- und Handtuchspender sowie Händedesinfektionsmittel) fehlten. 	03.02.2026 Mängel teilweise abgestellt	VO (EG) Nr. 852/2004, Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kapitel I Nr. 1, Nr.2c und Nr. 4; Kapitel II Nr. 1d	Landkreis Oder-Spree, Amt für Landwirtschaft, Veterinär- und Lebensmittelüberwachung, Schneeberger Weg 40, 15848 Beeskow

Datum der Veröffentlichung	Produktgruppe/ Branche	Unternehmen	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	Datum der Feststellung	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Bemerkung (Abstellung)	Rechtsgrundlage	zuständige Behörde
09.02.2026	Essensausgabe	LD-Event GmbH Essensausgabe „Kita Kinderwelt Neue Zeit“ Straße der Jugend 9-10 16303 Schwedt/Oder	Inverkehrbringer	21.10.2025	<p>1.Im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrollen wurde festgestellt, dass die Temperaturüberprüfung der Warmhalte Temperaturen unzureichend ist. Die Anlieferung des Mittagsggerichts erfolgt täglich gegen 09:15 Uhr, die letzten Speisen werden gegen 12:00 Uhr ausgegeben. Eine Warmhaltezeit von mehr als drei Stunden erfordert eine weitere Messung der Warmhalte Temperatur, die nachvollziehbar dokumentiert wird.</p> <p>2.Eine Temperaturüberprüfung und Dokumentation der kühlpflichtigen Lebensmittel für das Frühstück und Vesper bei Wareneingang erfolgt nachweislich nicht.</p> <p>3.Das Personal, dass leicht verderbliche Lebensmittel herstellt oder behandelt oder diese in den Verkehr bringt, konnte die dafür erforderlichen Fachkenntnisse nicht nachweisen.</p> <p>4.Der Transportwagen für die Thermoboxen ist beschädigt.</p> <p>5.Ein Becken der vorhandenen Bain-Marie-Wagen ist defekt und kann somit nicht mehr für die Heißhaltung der Speisen genutzt werden.</p> <p>6.In den Schubfächern des Arbeitsschranks unterhalb der Abzugsvorrichtung wurde die Transportschutzfolie nicht entfernt. Eine angemessene Reinigung ist somit nicht möglich.</p> <p>7.Verschiedene Bedarfsgegenstände (Rührbesen und Zange mit Rostbesatz, Kunststoffschneidebretter mit beschädigter Oberfläche, Dessertschalen mit starken bräunlichen Verfärbungen, Besteckkörbe mit Bruchstellen) zeigen augenscheinlich Beschädigungen. Eine Nachteilige Beeinflussung kann nicht ausgeschlossen werden.</p> <p>8.Die Lamellen der ehemals genutzten Belüftungsanlage sind verschmutzt.</p> <p>9.Die Räder der Bain-Marie-Wagen sind verunreinigt.</p> <p>10.Die Geschirrpülmaschine ist an der unteren Blende beschädigt. Die Türandbereiche der Geschirrpülmaschine sind verunreinigt.</p> <p>11. Auf einer Hängevorrichtung am Heizkörper befinden sich Geschirrtücher zum Trocknen. Die Geschirrhändtücher wurden ebenfalls als Unterlage für die nassen Geschirrkörbe verwendet. Feuchte Textilhandtücher sind ein idealer Nährboden für pathogene Keime.</p> <p>12.Das Einlegethermometer im Kühlschrank 2 ist defekt. Der Kühlschrank ist von außen mit Staubablagerungen verunreinigt.</p>		<p>§ 3 Satz 1 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)</p> <p>Art. 4 Abs. 3d VO (EG) Nr. 852/2004 Verordnung</p> <p>Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anhang II Kap. XII Nr. 3 Anhang II Kap. V Nr. 1a Anhang II Kap. V Nr. 1b Anhang II Kap. I Nr. 2a und b</p>	Landkreis Uckermark, Landwirtschafts-, Umwelt und Veterinäramt, Sachgebiet Lebensmittelüberwachung, Karl-Marx-Str. 1, 17291 Prenzlau
09.02.2026	Essensausgabe	LD-Event GmbH Essensausgabe „Kita Hans Christian Andersen“ Ehm. Welk- Str. 19 16303 Schwedt/Oder	Inverkehrbringer	14.10.2025	<p>1.Im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrollen wurde festgestellt, dass die Temperaturüberprüfung der Warmhalte Temperaturen unzureichend ist. Die Anlieferung des Mittagsggerichts erfolgt täglich gegen 09:45 Uhr, die letzten Speisen werden gegen 13:00 Uhr ausgegeben. Bei einer Warmhaltezeit von mehr als drei Stunden, ist eine weitere Temperaturmessung der Speisen, nachweislich zu dokumentieren.</p> <p>2.Das Personal, dass leicht verderbliche Lebensmittel herstellt oder behandelt oder diese in den Verkehr bringt, muss entsprechend der VO (EG) Nr. 852/2004 und nach der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) unterwiesen und nachweislich geschult werden. Der Nachweis liegt nicht vor.</p> <p>3.Der Konvektomat ist mit einem Schild „Defekt“ gekennzeichnet. Es besteht keine Möglichkeit der Nachheizung, im Falle einer zu niedrigeren Temperatur der Warmspeisen.</p> <p>4.Der Kühlschrank ist defekt. Nach den Angaben der Mitarbeiter vor Ort ist der Kühlschrank seit ca. einem Jahr defekt. Der Defekt, wurde nach Aussage der Mitarbeiter an die zuständige Stelle gemeldet. Eine Instandsetzung erfolgte allerdings nicht. Eine amtliche Messung der Umgebungstemperatur im Kühlschrank ergab +13°C. Die Zweckbestimmung eines Kühlschranks ist es die Lebensmittel kühl zu lagern, dies ist nicht gegeben.</p> <p>5.Es wurden trockene Lebensmittel (Müsl) aus der Originalverpackung umgefüllt. An den Behältnissen fehlt die Angabe zur Charge und teilweise das Mindesthaltbarkeitsdatum. Eine vollständige Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel, ist nach somit nicht mehr gewährleistet.</p> <p>6.Das Handwaschbecken ist defekt und mit einem Schild „nicht in Gebrauch“ gekennzeichnet. Nach Aussage der Mitarbeiter werden die Spülbecken zum Hände waschen genutzt.</p>		<p>§ 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)</p> <p>Art. 18 der VO (EG) Nr. 178/2002</p> <p>Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 4 Anh. II Kapitel V Nr. 1a, b Anh. II Kap. XII Nr. 1</p>	Landkreis Uckermark, Landwirtschafts-, Umwelt und Veterinäramt, Sachgebiet Lebensmittelüberwachung, Karl-Marx-Str. 1, 17291 Prenzlau
25.02.2026	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseneinrichtung	GIAN Asian Deli & Sushi Bar Rosa- Luxemburg-Str. 55-57 16727 Velten	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	14.01.2026	<ul style="list-style-type: none"> - Verwendung von ungeeigneten Bedarfsgegenständen für die Lagerung von Lebensmitteln - Fußboden in der Küche ist unter der Kochstrecke verunreinigt - Wandfläche in der Küche über der Saladette und im Lager verunreinigt - Ausstattungsgegenstände sind teilweise stark verunreinigt: Abluftanlage, Fritteuse, Mikrowelle, Reiskocher - direkt über der Saladette befindet sich ein Abluftrohr, von diesem tropft Fett herunter - auf dem Fußboden in der Küche steht gewaschener Salat direkt neben dem Wischeimer mit gebrauchtem Reinigungswasser und Wischmopp - im Kühlschrank wird Entenfleisch mit einem Stück Pappe abgedeckt 		<p>VO (EG) 852/2004 Art. 4 Abs. 2 i.V.m. - Anh. II Kap. X Nr. 1 i.V.m. § 3 LMHV - Anh. II Kap. II Nr.1a i.V.m. § 3 LMHV - Anh. II Kap. II Nr.1b i.V.m. § 3 LMHV - Anh. II Kap. II Nr.1f i.V.m. § 3 LMHV - Anh. II Kap. IX Nr. 2</p>	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Adolf-Deichert-Str. 1, 16515 Oranienburg
13.03.2026	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseneinrichtung	Restaurant Da Gianni Veltener Str. 43 16515 Oranienburg	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	29.01.2026	<ul style="list-style-type: none"> - im gesamten Küchenbereich und deren Kühleinrichtungen wurden erhebliche Verunreinigungen festgestellt, wie bspw. alkrustige oder altfettige Anhaftungen an Flächen und Arbeitsgeräten wie Messer, Aufschnittmaschine, Schneidbretter und Pfannen - es wurde Schimmel festgestellt als auch schimmelhähnliche Ablagerungen, dies insbesondere in den Kühlhäusern an deren Kühlaggregaten und deren Ventilatoren, an Wänden, Decken, Regalen, Fußböden, an den zur Lebensmittellagerung dienenden Kisten in den Kühlräumen, an den Innenseiten und in den Schubladen der Untertischkühlungen sowie deren Dichtungen - des Weiteren wurde ein Schabenbefall festgestellt 	abgestellt am: 05.02.2026 und Schädlingsmonitoring eingerichtet	<p>§ 12 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch – LFGB)</p>	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Adolf-Deichert-Str. 1, 16515 Oranienburg
16.03.2026	Marktstand	Kowalski Marktstand Obst- und Gemüse Markt 16727 Velten	Inverkehrbringer	14.01.2026	<ul style="list-style-type: none"> -wiederholt teilweise fehlende deutsche Kennzeichnung auf den Lebensmitteln in Vorverpackungen aus Polen (Marmelade, Käse, Süßwaren, Konserven, Fischerzeugnisse) - 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	<p>- LMIDV § 2 i.V.m. § 5 Absatz 1 Nr. 18</p> <p>- 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</p>	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Adolf-Deichert-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
23.03.2026	Direktvermarktung Fleisch, Fleischerzeugnisse & Wurstwaren, handwerklich, Café	Bauernhof Koch Hr. Ronald Koch Großmutter Dorfstr. 63 16775 Löwenberger Land	Hersteller	17.12.2025, 19.12.2025, 05.01.2026, 08.01.2026, 13.01.2026, 14.01.2026, 29.01.2026, 09.02.2026	<p>Kontrolle 17.12.2025:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gravierende Hygienemängel in allen Produktionsräumen • großflächige, mittel- bis hochgradige, brockig-stückige, krustige Verschmutzungen auf sämtlichen Oberflächen • schimmelähnliche Auflagerungen und tw. kleine Kötter ähnliche Gebilde an verschiedenen Stellen in allen Produktionsräumen • deutlich wahrnehmbarer Geruch nach Verwesung, Blut, Abfall, v. a. im Kühlraum • sofortige Produktionsuntersagung, Anordnung weiterer Maßnahmen <p>Nachkontrolle vom 19.12.2025:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vom Lebensmittelunternehmer (LMU) angeforderte Nachkontrolle zur amtlichen Abnahme • in 3 von 5 Räumen war aufgeräumt und grob gereinigt worden • weiterhin hochgradige Verschmutzungen in den Produktionsräumen • deutlicher Geruch nach Nager-Urin, Rattennest und frische Ausscheidungen aufgefunden • Kühlraum weiterhin deutlich wahrnehmbarer Geruch nach Verwesung und Zersetzung • Ausweitung der Ordnungsverfügung um Schädlingsbekämpfung mit Abnahme <p>Nachkontrolle vom 05.01.2026:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vom LMU erneut angeforderte Nachkontrolle zur amtlichen Abnahme • bis auf Schädlingsbekämpfung – Zustand in den 5 Produktionsräumen nahezu unverändert • Kontrolle des 2. Betriebsteils – gastronomische Einrichtung (Café) • Mündliche Anordnung der Reinigung und ggf. Desinfektion aller Räumlichkeiten, Wiederaufnahme der gastronomischen Einrichtung erst nach Abnahme <p>Nachkontrolle vom 08.01.2026:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vom LMU erneut angeforderte Nachkontrolle zur amtlichen Abnahme • Kontrolle Hofladen, Reinigung und ggf. Desinfektion angeordnet • Anordnung eines Inverkehrbringungsverbots für alle selbst hergestellten und verarbeiteten Lebensmittel tierischen Ursprungs • Sicherstellung sämtlicher Erzeugnisse im Hofladen, in den Verkaufsautomaten in Großmüt, in Löwenberg und Emmas Kaufhalle in Teschendorf • Amtliche Versiegelung des Hofladens • vorab mündliche Anordnung der unschädlichen Beseitigung der Waren <p>Nachkontrolle vom 13.01.2026:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vom LMU erneut angeforderte Nachkontrolle zur amtlichen Abnahme der angeordneten Maßnahmen, Nachkontrolle jedoch in Abwesenheit des LMU, Begleitung durch Vertretung • Zustand in den Produktionsräumen nahezu unverändert • Verweigerung der Kontrolle des Festsaaß der gastronomischen Einrichtung • Wiederaufnahme des Betriebsteils des Cafés erteilt <p>Nachkontrolle vom 14.01.2026:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vorstellung des Kühlanhängers am Dienstort des VLÖA zur Abnahme <p>Nachkontrolle vom 29.01.2026:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vom LMU erneut angeforderte Nachkontrolle zur Siegelöffnung zur unschädlichen Beseitigung der sichergestellten Erzeugnisse und zur amtlichen Abnahme • Produktionsräume kontrolliert, Abnahme und Freigabe der Produktionsmöglichkeiten • weiterhin keine Abnahme des Hofladens möglich <p>Nachkontrolle vom 09.02.2026:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vom LMU erneut angeforderte Nachkontrolle, Abnahme der Reinigungsmaßnahmen des Hofladens erfolgt • Produktionsräume ebenfalls kontrolliert, Mängel erneut festgestellt 	<p>Hochgradige Verschmutzung der Produktionsstätte: 29.01.2026; Schädlingsbekämpfung Produktionsstätte: 05.01.2026; Verschmutzung Kühlanhänger: 14.01.2026; Verschmutzung Hofladen: 09.02.2026; Bei Nachkontrolle am 09.02.2026 wieder identische Mängel in Produktionsstätte vorgefunden, in geringerer Ausprägung je Mangel und nicht alle Mängel im Vergleich zum 17.12.2025</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I VO (EG) 852/2004 (Lebensmittelhygiene-VO) i. V. m. § 3 LMHV (Lebensmittelhygiene-VO) • Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II VO (EG) 852/2004 (Lebensmittelhygiene-VO) i. V. m. § 3 LMHV (Lebensmittelhygiene-VO) • Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IV VO (EG) 852/2004 (Lebensmittelhygiene-VO) i. V. m. § 3 LMHV (Lebensmittelhygiene-VO) • Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V VO (EG) 852/2004 (Lebensmittelhygiene-VO) i. V. m. § 3 LMHV (Lebensmittelhygiene-VO) • Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. VI VO (EG) 852/2004 (Lebensmittelhygiene-VO) i. V. m. § 3 LMHV (Lebensmittelhygiene-VO) • Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. VIII VO (EG) 852/2004 (Lebensmittelhygiene-VO) i. V. m. § 3 LMHV (Lebensmittelhygiene-VO) • Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX VO (EG) 852/2004 (Lebensmittelhygiene-VO) i. V. m. § 3 LMHV (Lebensmittelhygiene-VO) • Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. X VO (EG) 852/2004 (Lebensmittelhygiene-VO) i. V. m. § 3 LMHV (Lebensmittelhygiene-VO) • § 12 LFGB (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch) 	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Adolf-Dechert-Str. 1, 16515 Oranienburg
02.04.2026	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung	Asia Snack Lehnitzstr. 21 a 16515 Oranienburg	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	03.03.2026	<ul style="list-style-type: none"> - starker Schabenbefall im Vorbereitungsbereich - wiederholt mangelhafter Reinigungs- und Hygienezustand 	12.03.2026	§ 12 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch – LFGB)	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Adolf-Dechert-Str. 1, 16515 Oranienburg
29.04.2026	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung	Vietnam Asia Imbiss Am Markt 8 17279 Lychen	Inverkehrbringer	28.01.2026	Eine Planprobe Frittierfett inklusive Nachprobe wurden jeweils als „deutlich brandig und deutlich ranzig und im Abgang unangenehm kratzend“ beurteilt, was auch durch die ermittelten hohen polaren Anteile (28,9 % in der Planprobe, zum Verzehr geeignete Fette weisen max. 24 % auf) und polymere Triglyceride (14,1% in Planprobe und 13,7% in Nachprobe zum Verzehr geeignete Fette weisen weniger oder gleich 12% auf) bestätigt wurde.		Art. 14 Abs. 1 und 2 Buchst. b i. V. m. Abs. 5 der VO (EG) Nr. 178/2002	Landkreis Uckermark, Landwirtschafts-, Umwelt und Veterinäramt, Sachgebiet Lebensmittelüberwachung, Karl-Marx-Str. 1, 17291 Prenzlau
30.04.2026	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung	McDonald's Restaurant Lenzener Chaussee 21 19322 Wittenberge	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	24.02.2026 Probenahme, 26.03.2026 Befunddatum	Bei einer Kontrolle wurde auf Verdacht eine Probe gebrauchtes Frittierfett entnommen. Dieses wies eine auffällige Sensorik auf (deutlich brandig und ranzig, kräftige gelbbraune Farbe), welche durch chemisch-analytische Untersuchungen bestätigt wurde. Die Probe Frittierfett besitzt somit typische, sinnfällige und stoffliche Eigenschaften eines thermisch belasteten Fetts. Aufgrund dieser Ergebnisse ist das Öl für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet.	24.02.2026 (Austausch des Fettes direkt nach Probenahme und Hinweis durch den Lebensmittelkontrolleur), am 13.04.2026 wurde bei einer Kontrolle vor Ort kein auffälliges Frittierfett vorgefunden.	Artikel 14 Absatz 1 und 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 178/2002	Landkreis Prignitz, Gb IV, Sachbereich Veterinäraufsicht und Verbraucherschutz, Berliner Straße 49, 19346 Perleberg
27.05.2026	Einzelhandel/ Lebensmittelgeschäft	Biene Markt Havelpassage 10 16761 Hennigsdorf	Inverkehrbringer	19.03.2026, 24.03.2026	<ul style="list-style-type: none"> - Umpacken von Räucherfischerzeugnissen, Herstellen von Hackfleisch und gefüllten Backwaren in einem hygienisch ungeeigneten Kellerraum ohne Handwaschbecken und Spülmöglichkeit - Inverkehrbringen von mangelhaft oder nicht gekennzeichneten Räucherfischerzeugnissen, Wurstwaren und Teigwaren - Inverkehrbringen von leichtverderblichen Makrelen-, Garnelen- und Heringserzeugnissen mit stark überschrittenen Mindesthaltbarkeitsdatum 	Mängel abgestellt in der Anlasskontrolle am 29.04.2026	§ 12 LFGB § 5 LMIDV	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
16.06.2026	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissseinrichtung	Panorama Hotel am Oberuckersee Warnitz Quastweg 2 17291 Oberuckersee	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	07.01.2026	<p>1. Im Rahmen der Kontrolle zeigte sich der gesamte Betrieb in einem allgemein unsauberen und unstrukturierten Zustand. Die Arbeits- und Lagerräume waren teilweise ungeordnet, Reinigungszustände unzureichend und eine klare Trennung hygienischer Arbeitsabläufe war nicht durchgängig erkennbar.</p> <p>2. Im Betrieb wurde Mäusekot auf Kühlschränken und in Lagerräumen unter den Regalen festgestellt. Des Weiteren wurden in den Lagerbereichen bereits tote Mäuse in Schlagfallen vorgefunden.</p> <p>3. Der Salat war in einer Saladette mit einem Kopfkissenbezug abgedeckt. Der Bezug war verschmutzt und wies sichtbare Gebrauchsspuren auf. Außerdem wurde in der Saladette Gemüse mit weißen schimmelähnlichen Ablagerungen festgestellt.</p> <p>4. Mehrere Kombidämpfer, der Sahneautomat, waren stark verschmutzt.</p> <p>5. Eine im Lebensmittelbereich eingesetzte Vitrine war verunreinigt und wies eine beschädigte Glasscheibe auf.</p> <p>6. Im Tiefkühlhaus wurden Lebensmittel unübersichtlich und teilweise direkt auf dem Boden gelagert. Mindesthaltbarkeitsdaten waren nicht eindeutig erkennbar. Des Weiteren fehlte teilweise eine Kennzeichnung der selbst eingefrorenen Lebensmittel.</p> <p>7. Die Lebensmittel wurden in Behältnissen (Aufbewahrungskisten der FA Ikea) gelagert, die nicht für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen sind.</p> <p>8. In der Backstube war ein Handwaschbecken mit diversen Bedarfsgegenständen zugestellt. Ein weiteres Waschbecken in dem Bereich war ohne Funktion.</p> <p>9. Wesentliche Unterlagen, insbesondere Belehrungen nach dem ISG, Temperaturaufzeichnungen, Schädlingsmonitoring und Reinigungsnachweise konnten zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht vorgelegt werden.</p>	Alle Mängel wurden abgestellt in der Nachkontrolle am 11.02.2026.	- § 12 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) - § 3 Satz 1 der Lebensmittelhygiene-Verordnung LMHV - Art. 4 Abs. VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anhang II	Landkreis Uckermark, Landwirtschafts-, Umwelt und Veterinäramt, Sachgebiet Lebensmittelüberwachung, Karl-Marx-Str. 1, 17291 Prenzlau
19.06.2026	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissseinrichtung	Restaurant Kreta Lehnitzstr. 21D 16515 Oranienburg	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	06.05.2026	Schabenbefall in Küche, Spülküche und im Flur im Lagerbereich der Tiefkühltruhe sowie am Pass neben dem Abfalleimer	12.05.2026	§ 12 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Adolf-Deichert-Str. 1, 16515 Oranienburg