

Datum der Veröffentlichung	Produktgruppe/ Branche	Unternehmen	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	Datum der Feststellung	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Bemerkung (Abstellung)	Rechtsgrundlage	zuständige Behörde
17.11.2025	Einzelhandel/ Lebensmittelgeschäft	Kowalski, Marktstand Obst- und Gemüse Markt 16727 Velten	Inverkehrbringer	01.10.2025	<ul style="list-style-type: none"> - 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
19.11.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbiss-Einrichtung Lieferservice	Funa Sushi Attilastraße 18 12529 Schönefeld OT Großziethen	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	11.07.2025	<ul style="list-style-type: none"> - 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 dienten zur Lagerung von Lebensmitteln - Türdichtung beschädigt und verunreinigt, Schutzgitter des Wandventilators verunreinigt - Unterschrank, Heizkörper/Fensterrahmen, Speiseeisstruhe 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/ Behandlung/ Inverkehrbringer	05.09.2025	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - wiederholt kein warmes Wasser auf der Personaltoilette - gemeinsame Lagerung von Abfällen und Lebensmitteln - wiederholte Lagerung von Gewürzen in ungeeigneten Behältern - wiederholt Silikonfuge der Doppelpüle mit schwarzschimmelhähnlichen Ablagerungen belegt - wiederholt verschlissene Reinigungsutensilien - wiederholt Deckel der Gefriertruhen defekt - wiederholt stark mit schwarzschimmelhähnlichen 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: <ul style="list-style-type: none"> - 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 eingeschickt. 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 durchgarte, grau-braunfarbene Stücke aus fein zerkleinertem Fleisch; teilweise mit braunfarbenem Bratrand stellenweise leicht grünlich verfärbt. Weiterhin wurde zahlreiche Hygienemängel festgestellt: <ul style="list-style-type: none"> • 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

Datum der Veröffentlichung	Produktgruppe/ Branche	Unternehmen	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	Datum der Feststellung	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Bemerkung (Abstellung)	Rechtsgrundlage	zuständige Behörde
03.12.2025	Fleischerei	SAHEB GmbH Dorfstraße 29 b 15749 Mittenwalde OT Ragow	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	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 - Tiefkühlrichtung im Außenbereich für Dritte frei zugänglich - Information über unverarbeitet gelieferte Lebensmittel tierischen Ursprungs nicht unverzüglich verfügbar 	Verstöße überwiegend beobachtet am 02. Oktober 2025	<p>Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 4 Absatz 2 Anhang II, Kapitel VI Nr. 2 Satz 1</p> <p>Verordnung (EG) Nr. 853/2004, Artikel 3 Absatz 1 i. V. m. Anhang III, Abschnitt V Kapitel III Nummer 1 Buchstabe a und b</p> <p>Verordnung (EG) Nr. 178/2002, Artikel 3 Absatz 1 und 3</p> <p>Durchführungsverordnung (EU) Nr. 931/2011, Artikel 3 Absatz 1</p> <p>Tierische Lebensmittelhygieneverordnung (Tier- LMHV), § 15 Absatz 3 Satz 1 Nummer 3</p> <p>Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV), § 3 Satz 1</p> <p>Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), § 44 Absatz 3 Satz 1 und 2</p>	Landkreis Dahme-Spreewald, Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz, Hauptstr. 51, 15907 Lübben
05.12.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseneinrichtung	Emily Pizza Julius-Leber-Str. 2 16515 Oranienburg	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	24.09.2025	<ul style="list-style-type: none"> - gesamter Betrieb war sehr stark verunreinigt - Personal trug stark verunreinigte Personalkleidung - schwer zugängliche Bereiche im vorderen Küchenbereich sowie im hinteren Vorbereitungsraum waren unterhalb des Küchenmobiliars, zwischen Arbeitsgeräten, auf sämtlichen Mobiliaroberflächen und Wänden (Fliesenspiegeln) 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 fettig und flusenartig verunreinigt - eine Teignetmaschine 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 herabließen - die angebrachten Klebefliegenfallen waren stark von toten Fliegen besiedelt - offenstehende Abfalleimer im gesamten Betrieb, zum Teil mit umherfliegenden Fruchtfliegen - ungedeckte, 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 Doppelkühlschranks im Vorbereitungsraum war sehr stark verunreinigt; es hafteten schimmelähnliche Verunreinigungen an den Dichtungen der Kühlschranktüren sowie den Einlegeböden - Lebensmittelbehälter (für Teigrohlinge) waren sehr stark verunreinigt - auf der Fußbodenfliese unterhalb der Kühlschranktür sammelte sich bereits der Dreck (durch Herabtropfen) - im Toilettenvorraum befand sich eine gewerblich genutzte Tiefkühltruhe mit Lebensmitteln darin sowie privat genutzte Gegenstände - zwei Aschenbecher standen im Toilettenvorraum auf einem Heizkörper neben der Tiefkühltruhe - zwei alte Matratzen standen angelehnt an der Tiefkühltruhe im Toilettenvorraum 	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-Dechert-Str. 1, 16515 Oranienburg
10.12.2025	Bäckerei / Konditorei	Bäckerei & Konditorei Erfert Bad Wilsnacker Str. 15 19322 Wittenberge	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	18.11.2025	<ol style="list-style-type: none"> 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	<p>Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Artikel 4 Absatz 2 i.V.m.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anhang II Kapitel I Nr. 1 - Anhang II Kapitel V Nr. 1 (Buchstabe a) - Anhang II Kapitel IX Nr. 2 <p>Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) § 3 Satz 1</p>	Landkreis Prignitz, Gb IV, Sachbereich Veterinäraufsicht und Verbraucherschutz, Berliner Straße 49, 19346 Perleberg
18.12.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseneinrichtung	Casuafood GmbH Restaurant Goodman & Filippo/ Hermann's/ Beans & Barley Flughafen Terminal 2 Marktplatz Melli-Beese-Ring 1 12529 Schönefeld	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	01.10.2025	<ul style="list-style-type: none"> - Eiswürfelbereiter in allen Einrichtungen innenseitig stark verunreinigt - Kühltische (Goodman & Filippo) mit alten/eingetrockneten Lebensmittelresten, darin teils offene Lebensmittel zum Verkauf - Verunreinigungen mit Schimmelbesatz an Verdampferauslauf in Kühlzelle - Gläserspülbox 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 Wareneingangsbereich/Müllraum befand sich im unreinen Bereich eine TK-Truhe mit u.a. Burgerpattys, bei denen die Kühlkette unterbrochen wurde (-0,6°C) 	Verstöße am 15.10.2025 beobachtet	<p>Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 4 Absatz 2, Anhang II</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kapitel V Nummer 1 Buchstabe a), - Kapitel IX Nummer 2 <p>Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) - § 3 Satz 1</p>	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
18.12.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissseinrichtung	Restaurant „Asia Gourmet“ Terminal 1 Food Court Mell-Beese-Ring 1 12529 Schönefeld	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	13.10.2025 14.10.2025 21.10.2025	<ul style="list-style-type: none"> - wiederholt Befall Schädlinge (Schaben) festgestellt - Temperatur Auftauen überschritten - Lebensmittel verdorben (Mungbohnenprossen) - mehrere Gegenstände mit Lebensmittelberührung verunreinigt (Schneidebretter, Mörser, Gastronombehälter, Schneidemaschine für Fleisch, Fleischklopper, Gemüseriebe) - Eswürfel 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/ Imbissseinrichtung	Vietnam Bistro Am Markt 6 17268 Templin	Inverkehrbringer	14.08.2025 11.09.2025	<ul style="list-style-type: none"> - Die Lüftungen der Kühlschränke 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 Scharmieren und im Randbereich mit Lebensmittelresten und Rotschmiere verunreinigt. - Im linken Lager waren die Lichtschalter und die Nebenbereiche der Wand mit öligen 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 Personaltoilette 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/ Imbissseinrichtung	Fantastic Gartenschau GmbH Produktionsküche in Röpersdorf Straße am Uckersee 27-30 17291 Nordwestuckermark	Inverkehrbringer	15.09.2025	<ul style="list-style-type: none"> - In der Produktionsküche waren die Gitterabdeckungen des Abzugsystems 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 verkeimt. - Der Anschlussbereich des Verdampfers war an der Außenwand der Tiefkühlzelle, im Lagerbereich links, stark verschmutzt und mit einer schimmelähnlichen Schicht umgeben. - Die Außentür des Lagers für Kästen stand während der gesamten Kontrolle offen. - In der Kühlzellenverkleidung innen wurden 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
15.01.2026	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissseinrichtung	Hotel & Restaurant Schilland 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 Bodenplatte, 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/ Imbissseinrichtung	Gasthof „Zum Flößer“ Bernöwer Dorfstraße 20 16515 Oranienburg	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	14.11.2025	<ul style="list-style-type: none"> - In der gesamten Betriebsstätte wurden hygienische Mängel festgestellt, wie u.a. - erhebliche Verunreinigung des Konvektomaten, altfettige, altkrustige 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 Doppelspülbeckens, seitlich und unterhalb des Gasherdes befanden sich altkrustige sowie schleimig, schmierige Verschmutzungen - vorgefundene Arbeits- und Reinigungsgeräte waren durch erhebliche Altverschmutzungen 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 schimmelähnliche Anhaftungen auf, schimmelähnliche 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-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
30.01.2026	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissrichtung	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/ Imbissrichtung	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 Abwaspüle festgestellt. -Die Abfalleimer waren gefüllt und nicht mit einem Deckel bzw. geeigneter Abdeckung versehen. -Im Küchenraum war der Innenbereich der Dunstabzugshaube mit alten Fetttresten 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>Lagerraum-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>Personalleiste</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
09.02.2026	Essensausgabe	LD-Event GmbH Essensausgabe „Kita Kinderwelt Neue Zeit“ Straße der Jugend 9-10 16303 Schwedt/Oder	Inverkehrbringer	21.10.2025	<ol style="list-style-type: none"> 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. 2.Eine Temperaturüberprüfung und Dokumentation der kühlpflichtigen Lebensmittel für das Frühstück und Vesper bei Wareneingang erfolgt nachweislich nicht. 3.Das Personal, das leicht verderbliche Lebensmittel herstellt oder behandelt oder diese in den Verkehr bringt, konnte die dafür erforderlichen Fachkenntnisse nicht nachweisen. 4.Der Transportwagen für die Thermoboxen ist beschädigt. 5.Ein Becken der vorhandenen Bain-Marie-Wagen ist defekt und kann somit nicht mehr für die Heißhaltung der Speisen genutzt werden. <ul style="list-style-type: none"> 6.In den Schubfächern des Arbeitsschranks unterhalb der Abzugsvorrichtung wurde die Transportschutzfolie nicht entfernt. Eine angemessene Reinigung ist somit nicht möglich. 7.Verschiedene Bedarfsgegenstände (Rührbesen und Zange mit Rostbesatz, Kunststoffschneidebretter mit beschädigter Oberfläche, Dessertschalen mit starken bräunlichen Verfärbungen, Besteckkörbe mit Bruchstellen) zeigen augenscheinlich Beschädigungen. Eine Nachtellige Beeinflussung kann nicht ausgeschlossen werden. 8.Die Lamellen der ehemals genutzten Belüftungsanlage sind verschmutzt. 9.Die Räder der Bain-Marie-Wagen sind verunreinigt. 10.Die Geschirrpülmaschine ist an der unteren Blende beschädigt. Die Türbereichbereiche der Geschirrpülmaschine sind verunreinigt. 11. Auf einer Hängevorrichtung am Heizkörper befinden sich Geschirrtücher zum Trocknen. Die Geschirrhandtücher wurden ebenfalls als Unterlage für die nassen Geschirrkörbe verwendet. Feuchte Textilhandtücher sind ein idealer Nährboden für pathogene Keime. 12.Das Einlegethermometer im Kühlschrank 2 ist defekt. Der Kühlschrank ist von außen mit Staubablagerungen verunreinigt. 		§ 3 Satz 1 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) Art. 4 Abs. 3d VO (EG) Nr. 852/2004 Verordnung 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	Landkreis Uckermark, Landwirtschafts-, Umwelt und Veterinäramt, Sachgebiet Lebensmittelüberwachung, Karl-Marx-Str. 1, 17291 Prenzlau

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 Hans Christian Andersen“ Ehm. Welk- Str. 19 16303 Schwedt/Oder	Inverkehrbringer	14.10.2025	1.Im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrollen wurde festgestellt, dass die Temperaturüberprüfung der Warmhalte Temperaturen unzureichend ist. Die Anlieferung des Mittagsgeschirrs 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. 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. 3.Der Konvektomat ist mit einem Schild „Defekt“ gekennzeichnet. Es besteht keine Möglichkeit der Nachheizung, im Falle einer zu niedrigeren Temperatur der Warmspeisen. 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. 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. 6.Das Handwaschbecken ist defekt und mit einem Schild „nicht in Gebrauch“ gekennzeichnet. Nach Aussage der Mitarbeiter werden die Spülbecken zum Hände waschen genutzt.		§ 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) Art. 18 der VO (EG) Nr. 178/2002 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	Landkreis Uckermark, Landwirtschafts-, Umwelt und Veterinäramt, Sachgebiet Lebensmittelüberwachung, Karl-Marx-Str. 1, 17291 Prenzlau
25.02.2026	Gastronomie/ Imbisseinrichtung	GIAN Asian Deli & Sushi Bar Rosa- Luxemburg-Str. 55-57 16727 Velten	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	14.01.2026	- Verwendung von ungeeigneten Bedarfsgegenständen für die Lagerung von Lebensmitteln - Fußböden 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		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.1f i.V.m. § 3 LMHV - Anh. II Kap. IX Nr. 2	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Adolf-Dechert-Str. 1, 16515 Oranienburg
13.03.2026	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung	Restaurant Da Gianni Veltener Str. 43 16515 Oranienburg	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	29.01.2026	- im gesamten Küchenbereich und deren Kühleinrichtungen wurden erhebliche Verunreinigungen festgestellt, wie bspw. alkrustige oder altfettige Anhaftungen an Flächen und Arbeitsgeräten wie Messer, Aufschnittmaschine, Schneidebretter 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	§ 12 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch – LFGB)	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Adolf-Dechert-Str. 1, 16515 Oranienburg
16.03.2026	Marktstand	Kowalski Marktstand Obst- und Gemüse Markt 16727 Velten	Inverkehrbringer	14.01.2026	-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	- 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
23.03.2026	Direktvermarktung Fleisch, Fleischzeugnisse & Wurstwaren, handwerklich, Cafe	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	Kontrolle 17.12.2025: • gravierende Hygienemängel in allen Produktionsräumen • großflächige, mittel- bis hochgradige, brockig-stückige, krustige Verschmutzungen auf sämtlichen Oberflächen • schimmelhähnliche Ablagerungen 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 Nachkontrolle vom 19.12.2025: • 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 Ordnungsvorgang um Schädlingsbekämpfung mit Abnahme Nachkontrolle vom 05.01.2026: • 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 Nachkontrolle vom 08.01.2026: • vom LMU erneut angeforderte Nachkontrolle zur amtlichen Abnahme • Kontrolle Hofladens, Reinigung und ggf. Desinfektion angeordnet • Anordnung eines Inverkehrbringungsverbot für alle selbst hergestellten und verarbeiteten Lebensmittel tierischen Ursprungs • Sicherstellung sämtlicher Erzeugnisse im Hofladen, in den Verkaufsautomaten in Großmütz, in Löwenberg und Emmas Kaufhalle in Teschendorf • Amtliche Versiegelung des Hofladens • vorab mündliche Anordnung der unschädlichen Beseitigung der Waren Nachkontrolle vom 13.01.2026: • 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 Festsaals der gastronomischen Einrichtung • Wiederaufnahme des Betriebsteils des Cafés erteilt Nachkontrolle vom 14.01.2026: • Vorstellung des Kühlanhängers am Dienstort des VLÜA zur Abnahme Nachkontrolle vom 29.01.2026: • vom LMU erneut angeforderte Nachkontrolle zur abschließenden Beseitigung der sichergestellten Erzeugnisse und zur amtlichen Abnahme • Produktionsräume kontrolliert, Abnahme und Freigabe der Produktionsräume • weiterhin keine Abnahme des Hofladens möglich Nachkontrolle vom 09.02.2026: • vom LMU erneut angeforderte Nachkontrolle, Abnahme der Reinigungsmaßnahmen des Hofladens erfolgt • Produktionsräume ebenfalls kontrolliert, Mängel erneut festgestellt	Hochgradige Verschmutzung der Produktionsstätte: 29.01.2026; Schädlingsbekämpfung Produktionsstätte: 05.01.2026; Verschmutzung Kühlanhänger: 14.01.2026; hochgradige Verschmutzung Hofladens: 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	• 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

Datum der Veröffentlichung	Produktgruppe/ Branche	Unternehmen	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	Datum der Feststellung	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Bemerkung (Abstellung)	Rechtsgrundlage	zuständige Behörde
02.04.2026	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung	Asia Snack Lehnitzstr. 21 a 16515 Oranienburg	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	03.03.2026	- 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, 19348 Perleberg