| Datum der Veröffent-lichung | Produktgruppe/ Branche | Unternehmen | Hersteller/ Behandler/ Inverkehr-bringer | Datum der Feststellung | Sachverhalt/ Grund der Beanstandung | Bemerkung (Abstellung) | Rechtsgrundlage | zuständige Behörde |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 16.06.2026 | Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung | Panorama Hotel am Oberuckersee Warnitz Quastweg 2 17291 Oberuckersee | Hersteller/ Behandlung/ Inverkehr-bringer | 07.01.2026 | 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.<br>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.<br>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.<br>4. Mehrere Kombidämpfer, der Sahneautomat, waren stark verschmutzt.<br>5. Eine im Lebensmittelbereich eingesetzte Vitrine war verunreinigt und wies eine beschädigte Glasscheibe auf.<br>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.<br>7. Die Lebensmittel wurden in Behältnissen (Aufbewahrungskisten der FA. Ikea) gelagert, die nicht für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen sind.<br>8. In der Backstube war ein Handwaschbecken mit diversen Bedarfsgegenständen zugestellt. Ein weiteres Waschbecken in dem Bereich war ohne Funktion.<br>9. Wesentliche Unterlagen, insbesondere Belehrungen nach dem IfSG, Temperaturaufzeichnungen, Schädlingsmonitoring und Reinigungsnachweise konnten zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht vorgelegt werden. | Alle Mängel wurden abgestellt in der Nachkontrolle am 11.02.2026. | - § 12 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)<br>- § 3 Satz 1 der Lebensmittelhygiene-Verordnung LMHV<br>- 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/ Imbisseinrichtung | Restaurant Kreta Lehnitzstr. 21D 16515 Oranienburg | Hersteller/ Behandlung/ Inverkehr-bringer | 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 Lebensmittel-überwachungsamt, Adolf-Dechert-Str. 1, 16515 Oranienburg |
| 17.07.2026 | Bäckerei / Konditorei | Café & Bäckerei Fortwengel, Heilbronner Str. 30, 15230 Frankfurt (Oder) | Hersteller | 28.01.2026 | Bei der Plankontrolle am 28.01.2026 wurden Mängel im Eigenkontrollsystem, bei Hygiene und Sauberkeit sowie Probleme mit Schädlingen (Schaben) festgestellt, die eine Nachkontrolle erforderlich machten. Bei den Nachkontrollen am 19.02.2026, 25.03.2026 und 21.04.2026 war ein Großteil der Auflagen noch nicht erfüllt. | - | §10 Abs. 1 Nr. 2 i.V.m. 8 Abs. 1 Gesetz zur Ausführung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches und weiterer Vorschriften (AGLFGB) | Stadt Frankfurt (Oder), Amt für Ordnung und Sicherheit, Abt. Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Goepelstr. 38, 15234 Frankfurt (Oder) |
| 09.09.2026 | Einzelhandel/ Lebensmittelgeschäft | Biene Markt Havelpassage 10 16761 Hennigsdorf | Inverkehrbringer | 06.07.2026 | - Inverkehrbringen von mangelhaft oder nicht gekennzeichneten Gewürzen, Nüssen, Gebäck, Garnelen, Feinkostsalat und Wurstwaren<br>- Inverkehrbringen von kühlpflichtigen und nicht kühlpflichtigen Lebensmitteln mit teilweise stark überschrittenen Mindesthaltbarkeitsdatum, ohne Hinweis darauf<br>- Inverkehrbringen von Lebensmitteln ohne Auftauhinweis | Mängel abgestellt in der Kontrolle am 24.07.2026 | §11 Abs. 1 LFGB | Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittel-überwachungsamt, Adolf-Dechert-Str. 1, 16515 Oranienburg |
| 29.09.2026 | Schank- und Speisewirtschaft | Landebahn 3.0 UG Wiesenweg 1 12529 Schönefeld | Hersteller/ Behandlung/ Inverkehr-bringer | 06.05.2026, 07.05.2026, 08.05.2026 | - starke Verschmutzung von Lebensmittelbedarfs- und Ausrüstungsgegenständen<br>- Lagerung nicht abgedeckter Behälter mit Lebensmittelinhalt in den stark mit Lebensmittelresten und schimmelartigen Nestern verunreinigten Innenräumen der Kühltische und der Kühlzelle<br>- abflusstypischer Geruch im Trockenlagerraum, Lagerung eines Sack Kartoffeln direkt auf dem verschmutzten Fußboden<br>- wiederholt Verarbeitung von vorverpackten leicht verderblichen Lebensmitteln, deren Verbrauchsdatum überschritten war<br>- starke Verunreinigung des Grillbereichs und fehlende Trinkwasserversorgung für Reinigungsmaßnahmen im Grillbereich | | Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 4 Absatz 2, Anhang II<br>- Kapitel V Nummer 1 Buchstabe a)<br>- Kapitel IX Nummer 2<br><br>Verordnung (EG) Nr. 178/2002<br>- Artikel 14 Absatz 1 i. V. m. Absatz 2 Buchstabe b)<br><br>Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)<br>- § 3 Satz 1 | Landkreis Dahme-Spreewald, Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz, Hauptstr. 51, 15907 Lübben |
| 16.10.2026 | Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung | Hoang Asia Imbiss Germendorfer Allee 6A 16515 Oranienburg | Hersteller/ Behandlung/ Inverkehr-bringer | 11.09.2026 | Im Rahmen der Kontrolle zeigte sich der Betrieb in einem insgesamt desolaten und unsauberen Zustand.<br>Die Reinigungsarbeiten in Küche und Lagerraum waren unzureichend durchgeführt.<br>Im Lagerraum wurden Ansammlungen von Rattenkot hinter der Tiefkühltruhe auf dem Fußboden vorgefunden.<br>Ein Schädlingsmonitoring konnte zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht nachgewiesen werden. | | § 12 LFGB | Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittel-überwachungsamt, Adolf-Dechert-Str. 1, 16515 Oranienburg |
| 23.10.2026 | Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung | Chiapas Neuendorfstr. 1 16761 Hennigsdorf | Hersteller/ Behandlung/ Inverkehr-bringer | 31.08.2026 | - Schabenbefall in der Küche<br>- verunreinigter Fußboden unter den Ausrüstungsgegenständen in der Küche mit altfettigen Anhaftungen, Resten von Lebensmitteln und Schmutz<br>- in der Geschirrspülmaschine befand sich im Innenraum an allen Wänden, auf dem Spülarm und dem dazugehörigen Geschirrkorb ein erheblicher, großflächiger, schmieriger, rotschimmelähnlicher Belag | Mängel abgestellt in der Nachkontrolle am 04.09.2026 | § 12 LFGB | Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittel-überwachungsamt, Adolf-Dechert-Str. 1, 16515 Oranienburg |
| 04.11.2026 | Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung | Viet Dragon Germendorfer Dorfstr. 8 16515 Oranienburg | Hersteller/ Behandlung/ Inverkehr-bringer | 06.07.2026, 07.07.2026, 15.07.2026 und 27.08.2026 | 1.Wiederholt: Es erfolgt am Spülbecken keine Trennung der Reinigungsvorgänge von Lebensmitteln, Gästegeschirr (Teller, Besteck) sowie Arbeitsgeräten. Es wurde wiederholt keine zeitliche Trennung der Reinigungsvorgänge etabliert. Die vorhandene Spülmaschine ist weiterhin nicht funktionstüchtig.<br>2.Wiederholt: Die nicht funktionstüchtige Spülmaschine wird weiterhin für Reinigungsmaßnahmen verwendet, im Ergebnis sind die Arbeitsgeräte/Ausrüstungen/Geschirr nicht sauber (GN-Behälter, Schüsseln, Teller).<br>3.Wiederholt: Die Aufbewahrung von Wasabi, welcher für die Sushigerichte Verwendung findet, erfolgt weiterhin im Waschtisch-Unterschrank an der Sushistation, neben Abfall und Reinigungsmitteln.<br>4.Wiederholt: Es fehlte am Handwaschbecken der Sushistation Handseife.<br>5.Das verwendetet Schneidebrett ist dunkel verfärbt und verschlissen.<br>6.Die Abfallbehälter in der Küche sind nicht abgedeckt und mit Lebensmittelabfällen angefüllt.<br>7.Es erfolgt ein unsachgemäßes Auftauen von Entenbrust. Es befanden sich mehrere Barbarie Entenbrüste in einer Schüssel mit Wasser neben dem Spülbecken. | Nachkontrolle vom 07.07.2026, 15.07.2026 und 27.08.2026<br>-in Teilbereichen hat sich die hygienische Situation verbessert<br>-eine weitere Nachkontrolle ist ausstehend | VO (EG) 852/2004 Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap.II Nr.3 Satz 2 i.V.m. Kap.IX Nr. 3 i.V.m. §3 LMHV<br>VO (EG) 852/2004 Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a)<br>VO (EG) 852/2004 Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 2<br>VO (EG) 852/2004 Art. 4 Abs. i.V.m. Kap. I Nr.4 Satz 2 i.V.m. §3 LMHV<br>LMHV §10 Nr.1 -- OWI nach § 60 Abs. 2 Nr.26 Buchstabe a des LFGB<br>VO (EG) 852/2004 Art. 4 Abs. i.V.m. Anh. II Kap. VI Nr. 2<br>VO (EG) 852/2004 Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 7 i.V.m. Nr. 5 i.V.m. Nr. 2 | Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittel-überwachungsamt, Adolf-Dechert-Str. 1, 16515 Oranienburg |