

Datum der Veröffentlichung	Produktgruppe/ Branche	Unternehmen	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	Datum der Feststellung	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Bemerkung (Abstellung)	Rechtsgrundlage	zuständige Behörde
02.07.2024	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseneinrichtung  Lieferservice	Buffet-Fabrik; Partyservice Fürstenberg Königstraße 47 15890 Eisenhüttenstadt	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	03.01.2024 02.02.2024 14.02.2024	<p><b>Betriebsstätte allgemein:</b> Schimmelbefall an Decken und Wänden im Küchen-, Personalumkleide- und Lagerbereich sowie an der Außentür Lagerraum. Starke Feuchtigkeitsschäden Decke und Wand (gewölbte Deckenplatten, Wasserflecken) in der Küche und Umkleieraum.</p> <p><b>Nachkontrolle am 02.02.2024</b></p> <p><b>Betriebsstätte allgemein:</b> Im Eingangsbereich hinter der Vitrine standen Leergut, Umverpackungen aus Pappe und anderer Müll. Im Durchgangsbereich zum Personalumkleideraum standen volle Aschenbecher und es lag Hygienebekleidung herum. Im Durchgangsbereich war im Decken- und Türbereich Schimmelbefall vorhanden.</p> <p><b>Lagerbereich:</b> Gefriertruhe war im Innen- und Außenbereich verschmutzt. Innenraum stark vereis. Kennzeichnung Einfrierdatum von selbst eingefrorenen Lebensmittel fehlte. Mit Lebensmitteln gefüllte Einwegbehälter ohne Abdeckung in der Gefriertruhe.</p> <p><b>Küche:</b> Im Wand- und Deckenbereich (über und neben der Abluftsaube) war ein dunkler Schimmelbefall vorhanden. Im Eingangsbereich der Küche standen verschlissene Geräte zur Bodenreinigung. Neben der Kaffeemaschine standen dunkel verfärbte und sichtbar verschlissene Messbecher.</p> <p><b>Vorbereitungsküche:</b> Am Handwaschbecken fehlten zur Händetrocknung Einmalhandtücher aus Papier. Die Räder und Radaufhängungen des Küchenwagens waren stark korrodiert. Die Türzarge am Durchgang zur Küche war stark abgestoßen und eingetissen.</p> <p><b>Lagerraum:</b> Im gesamten Bereich der Außenwand und der anliegenden Decke, inklusive dem Rahmen der Außentür und dem Fenster, war Schimmelbefall sichtbar. Direkt auf Fußboden abgestellt. Lebensmittel in Kartons verpackt. Linke Kühlschrank im Bereich der Dichtungsgummis und im Innenraum verschmutzt. Im Regal zwischen den beiden Durchgängen waren Bleche sowie verschlissene und teilweise mit tiefen Einkerbungen versehene Schneidebretter abgelegt.</p> <p><b>Personalumkleideraum:</b> Schimmelbefall an den Wänden. In den Spinden lag alte, sichtbar mit Schimmel behaftete Kleidung sowie im Raum verteilt diverse Unterlagen, Beutel und andere Kleidung.</p> <p><b>Nachkontrolle am 14.02.2024</b></p> <p><b>Betriebsstätte allgemein:</b> Im Eingangsbereich standen wiederholt Leergut, Umverpackungen und anderer Müll.</p> <p><b>Lagerbereich:</b> Selbst eingefrorene Lebensmittel wiederholt ohne Kennzeichnung Einfrierdatum vorgefunden. Wiederholt Lagerung von ungedeckten Einwegverpackungen in den Tiefkühltruhen.</p> <p><b>Küche:</b> Verschmutzt – Fußboden, Ablagereale, Arbeitstisch und Herdbereich. Reinigungsmittel wurden zusammen mit Lebensmitteln gelagert.</p> <p><b>Vorbereitungsküche:</b> Papierhandtücher fehlten wiederholt am Handwaschbecken. Innenbereich Schiebetürenschränk verschmutzt und unordentlich. Beleuchtung ohne Splitterschutz.</p> <p><b>Lagerraum:</b> Wiederholt Lebensmittel direkt auf dem Fußboden abgestellt. Kühlschrank wiederholt im Bereich der Dichtungsgummis und Innenraum verschmutzt. Wiederholt verschlissene Schneidebretter vorhanden. Im Kühlschrank gelagerte Lebensmittel nicht abgedeckt, Vorhandensein von Lebensmitteln mit abgelaufenen MHD. Kühlpflichtiger Frischkäse lagerte ohne Kühlung auf dem Fußboden. Lebensmittelabfälle wurden nicht sachgerecht im Lagerraum aufbewahrt.</p>	Nachkontrolle am 19.02.2024: Verstöße abgestellt	VO (EG) Nr. 852/2004, Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kapitel I Nr. 1, 2c, 4, 10; Kapitel II Nr. 1f; Kapitel V Nr. 1a; Kapitel VI Nr. 2; Kapitel IX Nr. 2, 5 i.V.m. § 3 LMHV Art. 14 Abs. 1 i.V.m. Abs. 2b VO (EG) Nr. 178/2002	Landkreis Oder-Spree, Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Schneeberger Weg 40, 15848 Beeskow
16.07.2024	Einzelhandel/ Lebensmittelgeschäft	Vierlindenhof Denzlitzer Dorfstraße 18 14542 Werder (Havel)	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	21.06.2024	- Inverkehrbringen von nicht sicheren, nicht rechtskonformen Lebensmitteln trotz Untersagung	21.06.2024	Art. 14 Abs. 2 b) i.V.m. Artikel 14 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002	Landkreis Potsdam-Mittelmark, Fachdienst Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung, Niemöllerstr. 1, 14806 Bad Belzig
22.07.2024	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseneinrichtung  Lieferservice	„Glücks-Pizzeria“ Am Bahnhof 1 14552 Michendorf	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	19.06.2024	- Handwaschbecken nicht vorhanden - Reinigungsmittel wurden nicht getrennt von Lebensmitteln gelagert - Lebensmittel wurden wegen Umbaumaßnahmen und mangelnder Sauberkeit nicht vor möglichen Kontaminationen geschützt.	24.06.2024	Art 4 Abs 2 i V m Anhang II Kapitel II Nr. 3, Kapitel I Nr. 10 sowie Kapitel IX Nr. 2 Verordnung (EG) Nr. 852/2004	Landkreis Potsdam-Mittelmark, Fachdienst Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung, Niemöllerstr. 1, 14806 Bad Belzig
22.07.2024	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseneinrichtung	Imbiss Walde Kebap Heinrich-Heine-Allee 17 15732 Eichwalde	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	14.02.2024 16.02.2024 23.02.2024 29.02.2024	- Lagerung eines Sacks Zwiebeln auf dem verschmutzten Fußboden des Lagers / Umkleidebereiches - Lagerung von mit Mayonaise gefüllten Einern im massiv verunreinigten Unterschrank der Doppelspüle - wiederholt Verunreinigung verschiedener Lebensmittelkontaktmaterialien mit schmierigen oder angetrockneten Lebensmittlrückständen - wiederholt Lagerung verschiedener Lebensmittelkontaktmaterialien mit Beschädigungen - Lagerung verdorbener Eisbergsalatöpfe und Salatgurken, teils mit Schimmelbildung, sowie einer geöffneten Packung Putenschinken mit überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum und Verderbnisgeruch im Tageskühlschrank - Kennzeichnung verschiedener Gerichte mit der Zutat „Parmesankäse“, wobei dieser in der Warenlagerung nicht vorgefunden wurde - wiederholt fehlende Nachweise der im Betrieb tätigen Personen zur Sachkunde zum Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln		Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 4 Absatz 2, Anhang II - Kapitel V Nummer 1 Buchstabe a) - Kapitel IX Nummer 2 - Kapitel XII Nummer 1  VO (EG) Nr. 178/2002 - Artikel 14 Absatz 1 und Absatz 2 Buchstabe b)  VO (EU) 1169/2011 - Artikel 7 Absatz 1 Buchstabe a)  Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) - § 3 Satz 1 - § 4 Absatz 1 Satz 1	Landkreis Dahme-Spreewald, Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz, Hauptstr. 51, 15907 Lübben
22.07.2024	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseneinrichtung	Bambooland Wildau GmbH Chausseestraße 1 15745 Wildau	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	12.03.2024 15.03.2024	- wiederholt erhebliche Verunreinigungen durch Mäusekot in der Betriebsstätte (Fußbodenbelag hinter bzw. unter dem Mobiliar, den Kühlgeräten, der Spülmaschine, dem Konvektomaten, den Lebensmittelregalen; auf der Abstellfläche hinter der Spülmaschine, hinter Getränkeboxen, auf dem Unterschrank des Konvektomaten) - Lagerung von mit Lebensmittelresten verschmutztem Gästegeräth und Besteck auf einem Abraumwagen, der aufgrund von Schließtagen über mehrere Tage nicht beräumt wurde	Verstöße zur Nachkontrolle 22.03.2024 behoben	Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 4 Absatz 2, Anhang II - 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
25.07.2024	Bäckerei / Konditorei	Lars Erfert Bäckerei & Konditorei Erfert Bad Wilsnacker Str. 15 19322 Wittenberge	Hersteller	03.04.2024	Schädlingsbefall bei der Kontrolle vor Ort	04.04.2024	Art. 4 (2) i.V.m. Anhang II Kapitel IX Nr. 4 der VO (EG) 852/2004	Landkreis Prignitz, Gb IV, Sachbereich Veterinäraufsicht und Verbraucherschutz, Berliner Straße 49, 19348 Perleberg

Datum der Veröffentlichung	Produktgruppe/ Branche	Unternehmen	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	Datum der Feststellung	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Bemerkung (Abstellung)	Rechtsgrundlage	zuständige Behörde
01.08.2024	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung	Mega Bistro Seegfelder Str.148 14612 Falkensee	Inverkehrbringer	04.01.2024	<b>Currywurst &amp; Käse</b> 1. Verbrauchertauschung in Bezug auf ein minderwertig eingesetztes Wursterzeugnis im Zusammenhang mit der Auslobung von Currywurst auf der Speisenangebotstafel 2. Verbrauchertauschung in Bezug auf ein nachgemachtes und minderwertig eingesetztes Lebensmittel (Lebensmittelzubereitung aus Magermilch und Palmöl) als Zutat Käse auf der Speisenangebotstafel	27.02.2024	1. Art. 7 Abs.1 Buchstabe d) i.V.m. Abs.4 der VO (EG) 1169/2011 i.V.m. §11 Abs.1 Nr. 1) LFGB 2. Art. 16 der VO(EG) 178/2002 sowie Art. 7 Abs.1 Buchstabe a) der VO(EG)1169/2011 i.V.m. §11 Abs. 1 Nr. 1 LFGB	Landkreis Havelland, Amt für Landwirtschaft, Veterinär- und Lebensmittelüberwachung, Goethestraße 59-60, 14641 Nauen
01.08.2024	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung	Rathaus Bistro Falkenhagener Str.53 14612 Falkensee	Inverkehrbringer	05.01.2024	<b>Currywurst &amp; Käse</b> 1. Verbrauchertauschung in Bezug auf ein minderwertig eingesetztes Wursterzeugnis im Zusammenhang mit der Auslobung von Currywurst auf der Speisenangebotstafel 2. Verbrauchertauschung in Bezug auf ein nachgemachtes und minderwertig eingesetztes Lebensmittel (Lebensmittelzubereitung aus Magermilch und Palmöl) als Zutat Käse auf der Speisenangebotstafel	27.02.2024	1. Art. 7 Abs.1 Buchstabe d) i.V.m. Abs.4 der VO (EG) 1169/2011 i.V.m. §11 Abs.1 Nr. 1) LFGB 2. Art. 16 der VO(EG) 178/2002 sowie Art. 7 Abs.1 Buchstabe a) der VO(EG)1169/2011 i.V.m. §11 Abs. 1 Nr. 1 LFGB	Landkreis Havelland, Amt für Landwirtschaft, Veterinär- und Lebensmittelüberwachung, Goethestraße 59-60, 14641 Nauen
01.08.2024	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung	Döner Haus Falkenhagener Str.69 14612 Falkensee	Inverkehrbringer	05.01.2024	<b>Currywurst &amp; Käse</b> 1. Verbrauchertauschung in Bezug auf ein minderwertig eingesetztes Wursterzeugnis im Zusammenhang mit der Auslobung von Currywurst auf der Speisenangebotstafel 2. Verbrauchertauschung in Bezug auf ein nachgemachtes und minderwertig eingesetztes Lebensmittel (Lebensmittelzubereitung aus Magermilch und Palmöl) als Zutat Käse auf der Speisenangebotstafel	27.02.2024	1. Art. 7 Abs.1 Buchstabe d) i.V.m. Abs.4 der VO (EG) 1169/2011 i.V.m. §11 Abs.1 Nr. 1) LFGB 2. Art. 16 der VO(EG) 178/2002 sowie Art. 7 Abs.1 Buchstabe a) der VO(EG)1169/2011 i.V.m. §11 Abs. 1 Nr. 1 LFGB	Landkreis Havelland, Amt für Landwirtschaft, Veterinär- und Lebensmittelüberwachung, Goethestraße 59-60, 14641 Nauen
23.08.2024	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung	Pizzeria Toskana Rosa- Luxemburg- Str. 17a 16727 Velten	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	23.07.2024	- starke Verschmutzungen an schwerzugänglichen Bereichen (unter der Spüle, unter dem Herd, Fritteuse) - verschmutzte, teilweise verschlissene Reinigungsgeräte. - Ausrüstungsgegenstände mit Lebensmittelkontakt (Käseschneider, Aufschnittmaschine) sind verschmutzt - verschmutzte Dichtungsgummis an Kühleinrichtungen - Verschmutzung in der Fettablauffrinne der Lüftung, Lüftung ohne Abdeckung und teilweise ohne Funktion - verschlissene und verschmutzte Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt (Pflanzen, Palette, Käseibe, Schneidbretter) - zugestelltes Handwaschbecken, fehlende Seife - nicht abgedeckte Mülleimer - Am Handwaschbecken der Personaltoilette fehlten Mittel zum hygienischen Händetrocknen. Es stand kein warmes Wasser zur Verfügung. - Kein Schädlings Monitoring, Fliegen im Betrieb und Fliegenkot sichtbar an mehreren Stellen in der Küche.	27.08.2024	- VO (EG) 852/2004 Art 4. Abs. 2 i.V.m. Anhang II, Kap. I Nr. 1, Kap V Nr. 1a und Kap. IX Nr. 3 i.V.m. § 3 LMHV - VO (EG) 852/2004 Art 4. Abs. 2 i.V.m. Anhang II, Kap. I Nr. 4 i.V.m. § 3 LMHV - VO (EG) 852/2004 Art 4. Abs. 2 i.V.m. Anhang II, Kap VI Nr. 2 Satz 1	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Adolf-Dechert Str. 1, 16515 Oranienburg
03.09.2024	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung	Parga Grill (Gyrosmania) Chausseestraße 1 15745 Wildau	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	22.03.2024 23.03.2024 25.03.2024 10.04.2024 22.04.2024	- gleichzeitige Nutzung des deutlich verschmutzten Spülbeckens in der Küche zum Waschen und Putzen von Gemüse und Salat sowie zum Abspülen von Arbeitsgeräten (keine Gewährleistung hygienischer Arbeitsgänge) - Verunreinigung verschiedener Lebensmittelkontaktmaterialien (Schäler, Messer, Gemüseribe) - Beschädigungen der Kunststoffbehälter für die Lagerung von Lebensmitteln (angeschlagene Randbereiche, aufgeraute Oberflächen) - starke Verunreinigung von Kunststoffeinern mit Lebensmittelinhalt (Saucen, Tzatziki) - Lagerung eines Gyrosspießes in einem offenen Behälter mit einer Ansammlung von kontaminiertem Kondenswasser der Kühlzelle - Schwarze, angebrannte Verkrustungen im Garbereich des Konvektomaten sowie abflusstypischer Geruch beim Öffnen des Geräts - Lagerung eines KEG-Zapfkopfes auf dem mit schimmelartigen Verunreinigungen belasteten Kühlaggregat der Fasskühlbox - Verunreinigung des Lüftungsgitters des Kühlaggregates der Kühlzelle, in der Kühlzelle Lagerung von nicht abgedeckten Behältern mit Lebensmittelinhalt - wiederholt erhebliche ölige Rückstände mit Tropfenbildung und dunkle, klebrige und angetrocknete Verunreinigungen im Innenbereich des Kühltisches im Zubereitungsbereich, darin Lagerung von teils nicht abgedeckten Lebensmitteln - Fußbodenbelag wiederholt mit teils massiven Verschmutzungen sowie Spuren von Mäusekot - verpackte Paprikaschoten mit Verderbnisspuren - Platzkapazitäten im Vorbereitungsbereich nicht ausreichend, keine Trennung von reinem und unreinem Bereich - Bereithaltung hochgradig kontaminierter Reinigungsgeräte - Kennzeichnung verschiedener Gerichte mit der Zutat „Parmesan“, wobei sich in der Warenlagerung ein Produkt mit der Verkehrsbezeichnung „Gypas“ befand		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 und Absatz 2 Buchstabe b) Verordnung (EU) 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
03.09.2024	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung	Culin Asia Chausseestraße 1 15745 Wildau	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	10.04.2024 11.04.2024 22.04.2024 29.04.2024	- erhebliche Verunreinigungen durch Mäusekot und -urin in der gesamten Betriebsstätte (Vorbereitungsküche, Lagerbereich, Sushibereich, Ausgabeküche, Gästebereich) - starke Verunreinigung verschiedener Lebensmittelbedarfsgegenstände (z. B. Messerleiste, Messer, Dosenöffner, Rohstoffboxen, Messer der Fleischschneidemaschine) - Lagerung von Entenfleisch und asiatischen Nudeln in erheblich verschlissenen Kunststoffkisten - vorrätig gehaltene Mungbohnenprossen mit überschrittenen Verbrauchsdaten und sensorischen Abweichungen		Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 4 Absatz 2, Anhang II - Kapitel V Nummer 1 Buchstabe a) - Kapitel IX Nummer 2 Verordnung (EG) Nr. 178/2002 - Artikel 14 Absatz 1 und Absatz 2 Buchstabe b) Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) - § 3 Satz 1	Landkreis Dahme-Spreewald, Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz, Hauptstr. 51, 15907 Lübben
06.09.2024	Einzelhandel/ Lebensmittelgeschäft	Ostapczuk, Marktstand Obst und Gemüse Havelplatz 16761 Hennigsdorf	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	16.07.2024	- wiederholt teilweise fehlende deutsche Kennzeichnung auf den Lebensmitteln in Vorverpackungen aus Polen - wiederholt Inverkehrbringen von kühlpflichtigen Lebensmitteln ohne Kühlung	27.08.2024	- LMDIV § 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. LMHV § 3	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
12.09.2024	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung	Pizzeria Toskana Rosa- Luxemburg- Str. 17a 16727 Velten	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	01.08.2024	Wiederholt festgestellt am 01.08.2024 - starke Verschmutzungen an schwer zugänglichen Bereichen (unter der Spüle, unter dem Herd, Fritteuse) - verschmutzte, teilweise verschlissene Reinigungsgeräte - Ausrüstungsgegenstände mit Lebensmittelkontakt (Käseschneider, Aufschnittmaschine) sind verschmutzt - verschmutzte Dichtungsgummis an Kühleinrichtungen - Verschmutzung in der Fettablauffrinne der Lüftung, Lüftung ohne Abdeckung und teilweise ohne Funktion - verschlissene und verschmutzte Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt (Pflanzen, Palette, Käseibe, Schneidbretter) - nicht abgedeckte Mülleimer - Am Handwaschbecken der Personaltoilette fehlten Mittel zum hygienischen Händetrocknen. Es stand kein warmes Wasser zur Verfügung. - kein Schädlings Monitoring, Fliegen im Betrieb und Fliegenkot sichtbar an mehreren Stellen in der Küche	27.08.2024	- VO (EG) 852/2004 Art 4, Abs. 2 i.V.m. Anhang II, Kap. I Nr. 1, Kap V Nr. 1a und Kap. IX Nr. 3 i.V.m. § 3 LMHV - VO (EG) 852/2004 Art 4, Abs. 2 i.V.m. Anhang II, Kap. I Nr. 4 i.V. m. § 3 LMHV - VO (EG) 852/2004 Art 4, Abs. 2 i.V.m. Anhang II, Kap VI Nr. 2 Satz 1	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Adolf-Dechert-Str. 1, 16515 Oranienburg
23.09.2024	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung	CHIAPAS Neudorfstraße 1 16761 Hennigsdorf	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	23.07.2024	- starke Verschmutzungen an schwer zugänglichen Bereichen (unter der Spüle, unter dem Herd, Fritteuse) - Ausrüstungsgegenstände mit Lebensmittelkontakt (Grill und dessen Spritzschutz, Wassersprudler) sind verschmutzt - verschmutzte Dichtungsgummis an Kühleinrichtungen - Verschmutzung Ablagen und Regale - Verschmutzung Mundeisbereiter im Innenbereich - verschlissene und verschmutzte Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt (Pflanzen, Palette, Käseibe, Schneidbretter) - zugestelltes Handwaschbecken, fehlende Seife - nicht abgedeckte Mülleimer - Am Handwaschbecken der Personaltoilette fehlten Mittel zum hygienischen Händewaschen. Der Schwimmer in Spülkasten der Toilette muss von Hand betätigt werden. - Kein Schädlings Monitoring, Fliegen im Betrieb und Fliegenkot sichtbar an mehreren Stellen in der Küche	abgestellt in der Nachkontrolle am 04.09.2024	- § 10 Nr. 1 LMHV - OWIG nach § 60 Abs. 2 Nr.26 Buchstabe a des LFGB§ 2 Nr. 5 - LMRStrafVO - OWIG nach § 60 Abs. 4 Nr. 2 Buchstabe a LFGB - § 10 Nr. 1 LMHV - OWIG nach § 60 Abs. 2 Nr.26 Buchstabe a des LFGB - § 2 Nr. 6 LMRStrafVO - OWIG nach § 60 Abs. 4 Nr. 2 Buchstabe a LFGB	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Adolf-Dechert-Str. 1, 16515 Oranienburg
27.09.2024	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung	Bistro SkyOase Schulstr. 7 16515 Oranienburg	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	23.08.2024	• Wiederholt stark verschmutzte Bereiche: o unzureichende Reinigung schwer zugänglicher Bereiche im Vorbereitungs-, Lager-, Spülraum unterhalb und zwischen Kühlmöbeln und Spüle o stark verunreinigte Lüftungsgitter der Dunstabzugshaube oberhalb des Dönergrills o allseitig verunreinigte Lampe oberhalb der Kochstrecke o Dichtungen und Führungsschienen von Kühlmöbeln • Wiederholt feucht ineinander gestapelte Kunststoffimer und Deckel zur Lebensmittellagerung und die gestapelten Deckel sind leicht verunreinigt. • Stark, mit schwarzen Ablagerungen, verunreinigtes rotes Schneidbrett, an den Außenkanten auch stark verschlissen. • Beschädigte und stark abgenutzte Reinigungswerkzeuge (Reinigungsschwämme, Stahlschwämme, Besen). • Fehlendes Warmwasser am Handwaschbecken der vom Personal genutzten Toilette.	30.08.2024	Art. 4 Abs. 2 VO (EG) 852/2004 i. V. m. - Anhang II Kapitel I Nr. 1 i. V. m. § 3 LMHV - Anhang II Kapitel V Nr. 1 Buchst. a) - Anhang II Kapitel I Nr. 4 Satz 2 i. V. m. § 3 LMHV	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Adolf-Dechert-Str. 1, 16515 Oranienburg
27.09.2024	Einzelhandel/ Lebensmittelgeschäft	O & A Schulstr. 7 16515 Oranienburg	Inverkehrbringer	04.06.2024	Überetikettierung von 12 Packungen Lammnackn, Abgabe von Lammnackn, Hähnchenflügel mit Salz und Hähnchenfilet mit Salz nach Ablauf des Verbrauchsdatums	06.06.2024	Artikel 8 Absatz 4 Satz 1 LMIV - VO (EU) Nr. 1169/2011 § 6 Absatz 2 LMIDV - Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Adolf-Dechert-Str. 1, 16515 Oranienburg
15.10.2024	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung	Glücks-Pizzeria Am Bahnhof 1 14552 Michendorf	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	05.09.2024	- Oberkühlung des Pizzatisches war wiederholt ausgeschaltet und die kühpflichtigen Lebensmittel wiesen dadurch eine zu hohe Kühltemperatur auf. - Die Beleuchtung war wiederholt nicht ausreichend. - Das Fliegenschutzgitter war wiederholt nicht ausreichend dicht. Eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch die Fliegen war nicht auszuschließen.		Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel IX Nr. 2 sowie Kapitel I Nr. 1 sowie Nr. 7 Verordnung (EG) 852/2004 i. V. m. § 8 Abs. 1 AGLFGB; § 3 S1 LMHV	Landkreis Potsdam-Mittelmark, Fachdienst Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung, Niemöllerstr. 1, 14806 Bad Belzig
15.10.2024	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung	Mezopotamia Grillhaus II Dresdener Platz 7 15232 Frankfurt (Oder)	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	28.08.2024	1. Fußboden in allen Räumen stark verschmutzt, besonders unter den Arbeitstischen im Verkauf und im Vorbereitungsraum 2. Die Abdeckplatten der Kühltische trotz früherer Auflage gesplittet, eingerissen, ausgebrochen und provisorisch mit Klebeband repariert 3. Im Verkaufsraum am Schrank ausgerissene, einseitig hängende Türen 4. Temperatur in den Kühltischen im Verkauf zu hoch 5. Keine Dokumentation der Temperaturen aller Kühl- und Tiefkühlgeräte zur Eigenkontrolle 6. Dichtungsgummis aller Kühltische trotz früherer Auflage zerrissen, außerdem stark verschmutzt, im Vorbereitungsraum auch schimmelig 7. Lüftungsgitter in den Kühltischen des Verkaufsraumes stark verschmutzt 8. Im Lager mit drei Tiefkühltruhen Putz von der Wand großflächig ausgebrochen	Bei der angekündigten Nachkontrolle am 02.09.2024 war gereinigt worden. Die Auflagen waren größtenteils erfüllt.	Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 4 Absatz 2, Anhang II Kapitel I Nr. 1 Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) § 3 Satz 1	Stadt Frankfurt (Oder), Amt für Ordnung und Sicherheit, Abt. Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Goepelstr. 38, 15234 Frankfurt (Oder)
07.11.2024	Hersteller/Abpacker	Eierpackstelle Steffen Münzenberg Grubenstr. 5 15234 Frankfurt (Oder)	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	26.09.2024	Das Gesamte Objekt wurde in verwahrlostem und verdrecktem Zustand vorgefunden. Im Einzelnen festgestellt: 1. Raum für Eierpackstelle vollgestellt und verdreckt, Eier stark mit Hühnerfäkalien verschmutzt 2. Lagerhalle im angrenzenden Gebäude vollgestellt und verdreckt, in Tiefkühltruhen und Kühlzelle etliche tote Tiere (komplette, nicht ausgenommene Tierkörper mit Federkleid) in Müllsäcken, Eimern und zum Teil lose zwischen teils unverpackten Lebensmitteln gelagert	Bei der Nachkontrolle am 28.10.2024 waren die Beanstandungen die Eierpackstelle betreffend behoben	Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 4 Absatz 2, Anhang II Kapitel I Nr. 1 Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) § 3 Satz 1	Stadt Frankfurt (Oder), Amt für Ordnung und Sicherheit, Abt. Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Goepelstr. 38, 15234 Frankfurt (Oder)
11.11.2024	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung	Hussel Coniserie GmbH Filiale A10 Center Chausseestraße 1 15745 Wildau	Inverkehrbringer	03.07.2024 04.07.2024	Erhebliche Verunreinigungen durch Mäusekot und -urin in den Regalen im Verkaufsbereich und im gesamten Lagerbereich	Verstöße zur Nachkontrolle am 11.07.2024 behoben	Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 4 Absatz 2, Anhang II - 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

Datum der Veröffentlichung	Produktgruppe/ Branche	Unternehmen	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	Datum der Feststellung	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Bemerkung (Abstellung)	Rechtsgrundlage	zuständige Behörde
11.11.2024	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseneinrichtung	Restaurant Trattoria Pane e Vino Grünauer Straße 47 15732 Eichwalde	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	02.05.2024 03.05.2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- massive Verunreinigung und schimmelartige Beläge im Kühlbereich der Kühltische, darin Lagerung von teils nicht abgedeckten Lebensmitteln</li> <li>- Lagerung von Brotteig auf Blechen, abgedeckt mit Müllbeuteln ohne Lebensmittelkonformität</li> <li>- Lagerung schmieriger und klebriger Behälter mit Lebensmittelinhalt</li> <li>- Aufbewahrung diverser beschädigter Lebensmittelbehälter in verschmutzten Fleischerkisten</li> <li>- mehrere Bratpfannen mit aufgerauten/angeschlagenen Innenflächen und sich ablösenden Beschichtungen</li> <li>- Teigknetmaschine mit alten Teiganhaftungen</li> <li>- alte, angetrocknete Schinkenreste und schmierige Anhaftungen an der Aufschnittmaschine</li> <li>- Bereithaltung eines mit Kabelbinder umwickelten und verschmutzten Eisportionierers für Speiseeis</li> <li>- Verunreinigung verschiedener Lebensmittelkontaktmaterialien (Messer, Ausstecher, Fleischklopfer)</li> <li>- Vorrätig gehaltene Lebensmittel (Blattspinat, Blattsalatmix, Möhren) mit sensorischen Abweichungen (Verderbnisspuren)</li> <li>- Kennzeichnung verschiedener Gerichte mit den Zutaten „Parmaschinken“ und „Schafskäse“, wobei sich in der Warenlagerung Produkte mit der Verkehrsbezeichnung „Primoia Prosciutto crudo“ und „Hirtenkäse aus Kuhmilch“ befand</li> </ul>	Verstöße zur Nachkontrolle am 16.05.2024 behoben	Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 4 Absatz 2, Anhang II - 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)  Verordnung (EU) 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
11.11.2024	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseneinrichtung	Pizza for you Schlossstraße 1 15711 Königs Wusterhausen	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	26.06.2024 27.06.2024 01.07.2024 04.07.2024 08.07.2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- es wurde wiederholt eine schlechte Betriebshygiene festgestellt und die angeordneten Grundreinigungen wurden wiederholt nicht ausreichend durchgeführt</li> <li>- Lebensmittel (Pizzarohlinge) wurden mit ungeeignetem Material (Abfallbeutel/Wertstoffsack) umhüllt</li> <li>- vorrätig gehaltene Lebensmittel (Rindfleisch, Garnelen, Thunfisch, Hackfleisch, Hähnchenfleisch, Putenshinken) mit sensorischen und klimatischen Abweichungen</li> <li>- defekter Warmwasserspeicher/Durchlauferhitzer an der Reinigungsvoorrichtung, daher kein warmes Wasser zur Reinigung</li> <li>- wiederholte Verunreinigung verschiedener Lebensmittelkontaktmaterialien (z. B. Messer, Schöpfergeräte, Pizzasägen, Arbeitsbretter, GN-Behälter, Pizzateigständer)</li> <li>- wiederholte Verunreinigungen auf, hinter und unter den Einrichtungsgegenständen in der Zubereitungs Küche</li> <li>- wiederholt massive Verunreinigungen an den Lüftungsgittern</li> <li>- Lagerung von Lebensmittelbehältern, welche üblicherweise auf der Arbeitsfläche abgestellt werden, auf dem Boden</li> <li>- wiederholt massive Verunreinigung und schimmelartige Beläge auf dem Regal und dem Fußboden der Kühlzelle</li> <li>- Lagerung von Reinigungsmitteln in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird</li> </ul>		Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 4 Absatz 2, Anhang II - Kapitel I Nr. 10 - 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
05.12.2024	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseneinrichtung	Dossmann Burger Tim Morkoc Havelhausener Brücke 1 16556 Hohen Neuendorf	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	08.10.2024	Wiederholt - grobe hygienische Mängel, unzureichende Reinigung in verschiedenen Bereichen des Betriebes	10.10.2024	Artikel 4, Abs. 2 in Verbindung mit Anhang II, Kapitel I, Nr. 1 u. 2 Buchstabe a), b) und c) der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene in Verbindung mit § 3 Lebensmittelhygiene Verordnung (LMHV)	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Adolf-Dechert-Str. 1, 16515 Oranienburg
06.12.2024	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseneinrichtung Lieferservice	Pizzaland, Klingestraße 15, 15230 Frankfurt (Oder)	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	30.10.2024	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fußböden, Einrichtung (Pizaofen, Kühlgeräte) und Arbeitsgegenstände (Bleche u.ä.) verdreht, teilweise schimmelig</li> <li>2. Geschirrspüler zum Reinigen von Arbeitsgeräten defekt, innen verschimmelt, im stehenden Wasser auf dem Boden schwimmende Fadenswürmer</li> <li>3. Keine hygienische Abwaschmöglichkeit zum Reinigen der Ausrüstung und Arbeitsgeräte</li> <li>4. Lebensmittel zum Teil in verschmutzten Behältnissen oder auf dem Fußboden gelagert</li> <li>5. Verpackungsmaterial für Lebensmittel unmittelbar neben Reinigungsmitteln und Schimmelentferner gelagert</li> <li>6. Mitarbeiter nicht zu Fragen der Lebensmittelhygiene geschult</li> </ol>	Bei der Nachkontrolle am 04.11.2024 waren Mängel größtenteils beseitigt	Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 4 Absatz 2, Anhang II Kapitel I Nr. 1 - Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) § 3 Satz 1	Stadt Frankfurt (Oder), Amt für Ordnung und Sicherheit, Abt. Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Goepelstr. 38, 15234 Frankfurt (Oder)
06.12.2024	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseneinrichtung Lieferservice	Sushi Yana, Dresdener Platz 9, 15232 Frankfurt (Oder)	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	06.11.2024	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Einrichtung und Geräte verdreht</li> <li>2. Matte zum Wickeln der Sushi-Rollen unter der Folie dreckig mit Schimmelstellen, Smartphone in Verpackungsschalen abgelegt</li> <li>3. Alle Handtuchspender leer</li> <li>4. Lebensmittel zum Teil in verschmutzten Behältnissen oder auf dem Fußboden gelagert</li> <li>5. Alle Mitarbeiter ohne Hygienekleidung</li> <li>6. Mitarbeiter konnten sich nicht verständigen, nicht ausweisen und waren nicht zu Fragen der Lebensmittelhygiene geschult</li> </ol>	Erst bei der 2. Nachkontrolle am 15.11.2024 waren Auflagen Ordnung und Sauberkeit betreffend größtenteils erfüllt. Es erfolgt eine weitere Nachkontrolle.	Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 4 Absatz 2, Anhang II Kapitel I Nr. 1 - Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) § 3 Satz 1	Stadt Frankfurt (Oder), Amt für Ordnung und Sicherheit, Abt. Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Goepelstr. 38, 15234 Frankfurt (Oder)
09.12.2024	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseneinrichtung	Gasthof „Zum Flößer“ Bernöwer Dorfstr. 20 16515 Oranienburg	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	28.10.2024	Lagerung und vermutete Zubereitung von Lebensmitteln sowie Lagerung von Bedarfsgegenständen unter ekelregenden Bedingungen:  <ul style="list-style-type: none"> <li>- fehlende Mittel zum hygienischen Händewaschen und -trocknen (kein Seifenspender, keine Tücher im Spender)</li> <li>- gesamter Küchenbereich ist sehr stark verunreinigt</li> <li>- unzureichende Reinigung schwerzugänglicher Bereiche unterhalb des Küchenmobiliars und zwischen Arbeitsgeräten</li> <li>- stark verunreinigte Arbeitsgeräte und Küchenmöbel               <ul style="list-style-type: none"> <li>o sehr stark verkrusteter Innenraum des Konvektomaten mit stalaktitartig herunterhängenden schwarzen Ablagerungen, welche die Lebensmittel nachteilig beeinflussen konnten sowie wahrzunehmender unangenehmer, süßlich, ranziger Geruch</li> <li>o deutlich altfettig verunreinigte Lüftungen (Dunstabzugshauben)</li> <li>o dicke, alte Verkrustungen an den Brennerrosten des Gasrills</li> <li>o im Innern stark verdrehte Mikrowelle, im hinteren Küchenbereich</li> </ul> </li> <li>- Reinigungsgeräte, wie Lappen, Handtücher und Schwämme sind verunreinigt und lagen teilweise direkt im Schmutzwasser vom Vortag</li> <li>- stark verunreinigter Spülkorb auf der Ablage der Spülstrecke</li> <li>- Abdeckung offener Speisen (zwei Töpfe mit Sauce darin) vom Vortag durch ein verunreinigtes Textiluch und Lagerung dieser über Nacht bei Raumtemperatur</li> <li>- verunreinigte und offen gelagerte Gastronomiebehälter mit Gewürzen darin (Küche) sowie ungedecktes Mikrowellengeschir und Messbecher mit Saucen darin (Kühlschränke im Lager), mit stellenweise stark eingetrockneten Rändern, welche auch vom Vortag nicht umgefällt wurden</li> <li>- schwarzschimmelähnliche Ablagerungen an Silikonfugen der Spülbecken im Küchen- und Spülküchenbereich, im Inneren der Tiefkühltruhe oberhalb am linksseitigen Rand im Lager, in der Lebensmittel lagerten sowie starke schimmelähnliche Ablagerungen in der Bierfasskühlung im Tresenbereich des Gastraumes</li> </ul>	überwiegend abgestellt am 30.10.2024	§ 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/ Inverkehr- bringer	Datum der Feststellung	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Bemerkung (Abstellung)	Rechtsgrundlage	zuständige Behörde
16.12.2024	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissseinrichtung	M & K Dönerspezialitäten August-Bebel-Str. 1 17268 Boitzenburger Land	Inverkehr- bringer	27.08.2024	<ol style="list-style-type: none"> <li>Ein Reinigungs- und/oder Desinfektionsmittel für die Softiesmaschine konnte nicht vorgezeigt werden, daraufhin wurde die Softiesproduktion vorläufig untersagt.</li> <li>In der Küche herrschte ein starker Fliegenbefall. Mehrere Fliegenfänger waren komplett mit toten Fliegen besetzt.</li> <li>Vor den geöffneten Küchenfenstern fehlten die Insektenschutzgitter und die Hintertür Richtung Abfallplatz stand offen.</li> <li>Im gesamten Betrieb wurden Altverschmutzungen mit Lebensmittelresten festgestellt, beispielsweise in den Tiefkühltruhen, unter den Zwiebekisten, an den Gemüseriben, in der Mikrowelle, an den Wandfliesen, etc.</li> <li>Eine amtliche Temperaturmessung in der Saladette ergab eine Temperatur von durchschnittlich 21 °C beim Salat und bei den Saucen.</li> <li>Reste von gegarten Dönerspießen werden bis zum Tag der Abholung unverpackt direkt neben TK-Lebensmitteln in der Tiefkühltruhe gelagert.</li> <li>Fett- und Schmutzansammlungen befanden sich im gesamten Betrieb auf Arbeitsflächen, Regalen, an Lagerkisten, an Bedarfsgegenständen und an Griffen und Lichtschaltern.</li> </ol>	Bei der Nachkontrolle am 04.09.2024 überwiegend abgestellt	VO (EG) Nr. 852/2004, Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kapitel I § 3 LMHV Satz 1	Landkreis Uckermark, Gesundheits- und Veterinäramt, Karl-Marx-Str. 1, 17291 Prenzlau
17.12.2024	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissseinrichtung	Conte's Pizza & Pasta Francesco & Vinzenzo Conte GbR Attikastraße 14-16 12529 Schönefeld	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehr- bringer	25. April 2024 22. Mai 2024	<ol style="list-style-type: none"> <li>Lagerung von leichtverderblichen Lebensmitteln (Fleisch, Fisch) ohne Abdeckung bzw. in Folienbeuteln im eigenen Saft und ohne Herstellungsdaten</li> <li>fehlende Reinigung der Schankanlage, massiver Schimmelbefall in der Fasskühlung</li> <li>schmierige Ablagerungen am Gläserspülboy</li> <li>Verunreinigung und Verschleiß verschiedener Lebensmittelkontaktmaterialien (z. B. Arbeitsbretter, Töpfe, Pfannen, Nudeldurchschlag, Geschir, Lasagneformen, Gärdielen)</li> <li>Verschmutzung des Teigkneters mit alten eingetrockneten Teigresten</li> <li>Kennzeichnung verschiedener Gerichte mit der Zutat „Käse“, wobei sich in der Warenlagerung ein Produkt mit der Verkehrsbezeichnung „Lebensmittelzubereitung mit Pflanzenfett in Salzlake“ befand</li> <li>eingeschränkte Funktionstüchtigkeit sowie Verschmutzung der Spülmaschine mit alten schleimigen Speiseresten</li> <li>fehlende Warmwasserversorgung zur hygienischen Säuberung von Arbeitsgeräten und Händen und fehlende Abwasserentsorgung am Handwaschbecken</li> <li>unabgedeckte Abfälle und Lebensmittelreste, wodurch Fliegenbefall begünstigt wurde</li> <li>sensorische Abweichungen und Verderbnisspuren an Lebensmitteln (Lachs, Rinderhüfte und Spaghetti), die zur unmittelbaren Abgabe bereitgehalten wurden (Bestätigung mikrobiologischer Auffälligkeiten durch entsprechende Laborbefunde)</li> </ol>	Verstöße zur Nachkontrolle am 19.08.2024 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 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 - Artikel 7 Absatz 1 Buchstabe a) 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