

Datum der Veröffentlichung	Produktgruppe/ Branche	Unternehmen	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	Datum der Feststellung	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Bemerkung (Abstellung)	Rechtsgrundlage	zuständige Behörde
23.10.2023	Küche (Gemeinschaftsverpflegung)	Omas Schlemmerstube Goepelstraße 90 15234 Frankfurt (Oder)	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	05.09.2023	<p>1. Von der Decke im Küchenraum und im Lager in Fetzen abblätternde Farbe 2. Fußböden in Küche, Lager und Ausgabebrettern stark verschmutzt, überall lose herumliegende Farbe 3. Kühl- und TK-Schränke, TK-Truhen, Regale und Arbeitstische verschmutzt, schmierig, klebrig 4. Abzugshaube schmierig, klebrig, am Gehäuse herunterlaufendes und -tropfendes Fett 5. Gewürzbehälter schmutzig, schmierig 6. Am Handwaschbecken in der Mitarbeiter-Toilette kein warmes Wasser</p> <p>Das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln wurde auf Grund der Feststellungen bis zur Erfüllung von Auflagen untersagt.</p> <p>Feststellung bei Nachkontrolle am 06.09.2023: Decke war malmäßig behandelt, es war gereinigt und am Handwaschbecken in der Toilette eine Warmwasserzufuhr installiert. Im Objekt konnte wieder mit Lebensmitteln umgegangen werden. Es erging die Auflage, stellenweise nachzureinigen.</p> <p>Feststellung bei 2. Nachkontrolle am 12.09.2023: Auflage zur Nachreinigung war nicht erfüllt. Keine der noch bestehenden Reinigungsmängel waren beseitigt.</p>	Feststellung bei 3. Nachkontrolle am 20.09.2023: Reinigungsaufgaben waren 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)
15.11.2023	Bäckerei / Konditorei	Bäckerei & Konditorei Andreas Scholz Bergstraße 31 15745 Wildau	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	06.09.2023 12.09.2023	<ul style="list-style-type: none"> - wiederholt massiver Mottenbefall und Gespinste in der gesamten Einrichtung - wiederholt Lagerung der Lebensmittel in der Backstube, im Konditorraum, im Mehlager und im kleinen Lager neben dem Tiefkühlhaus ohne Abdeckung und Schutz vor Kontaminationen - Lagerung von Blechen mit Lebensmitteldekorationen für Kuchen und Torten ohne Abdeckung auf einem Palettenstapel mit Mehlsäcken im großen Lager - Tiefkühlhaus mit massiven Reinigungs- und Lagerungsmängeln (Verunreinigung der Regale mit Lebensmittelresten, verklebte und krümelige braune bis schwarze Ablagerungen auf dem Fußboden, Lagerung von Kuchen, Torten, Gebäck und Teigwaren ohne Abdeckung und häufig über- bzw. ineinander gestapelt in teilweise verschmutzten Formen) - Lagerung mehrerer unverschlossener Eimer mit Butterstreuseln im Eckbereich des Außenlagers, Wand- und Deckenflächen neben und über den Eimern schwarzfleckig - Abdeckung der Maschine zur Semmelherstellung mit einer verschmutzten Spanplatte, im Innenraum der Maschine Spinweben - verschiedene Lebensmittelkontaktmaterialien wiederholt mit erheblichen Reinigungsmängeln - Lagerung eines Pinsels ohne Lebensmittelkonformität in einer Schüssel mit Gelee, im Gelee mehrere tote Bienen/Wespen - Verschmutzung der Abrolltücher vom Rollwagen im Gärraum mit schwarzschimmelartigen Belägen - Verunreinigung der Teignetmaschine mit braunen Lebensmittelresten - Lagerung von Backformen auf einem krümeligen und klebrigen Holzregal - Brötchenkörbe wiederholt verunreinigt und defekt 	Verstöße zur Nachkontrolle am 20.09.2023 behoben	Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 4 Absatz 2, Anhang II - Kapitel V Nr. 1 Buchstabe a) - Kapitel IX Nr. 2 Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) § 3 Satz 1	Landkreis Dahme-Spreewald, Amt für Veterinärwesen, Verbraucherschutz und Landwirtschaft, Hauptstr. 51, 15907 Lübben
01.12.2023	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissrichtung	Ye-Lo- Pa Hotel Gaststätten GmbH Oranienburger Str. 3 16540 hohen Neuendorf	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	24.10.2023	<ol style="list-style-type: none"> 1. unzureichende Hygiene im Bereich Küche, Spülküche, Kühlraum, Personaltoilette, Müllraum, Lagerräume 2. unzureichende Lagerung der Speiseabfälle 3. offenes Abwasserleitungssystem 	26.10.2023 Mängel abgestellt	Verordnung (EG) 852/2004 Art. 4 Abs. 2 i.V.m - Anh. II Kapitel I Nr. 1.2 i.V.m. § 3 LMHV - Anh. II Kapitel VI Nr. 2,3 i.V.m. § 3 LMHV - Anh. II Kapitel I Nr.8 i.V.m. § 3 LMHV	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Adolf-Dechert-Str. 1, 16515 Oranienburg
05.12.2023	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissrichtung	City Pizzeria Postplatz 3 16761 Hennigsdorf	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	09.10.2023	<ol style="list-style-type: none"> 1. es wird wiederholt ein Erzeugnis eigener Art aus Putenseparatorenfleisch als Putenschinken angeboten 2. es wird wiederholt ein Erzeugnis aus 53% Hühnerseparatorenfleisch als Currywurst angeboten 3. Gekochte Nudeln werden wiederholt in einem nicht geeigneten unaufgeräumten Lagerraum offen ausgekühlt 4. im Lagerraum wiederholt fehlende Trennung rein und unreiner Bereiche 5. wiederholt Aufbewahrung von Lebensmitteln in einem verunreinigten, beschädigten Kühlschrank 	teilweise abgestellt in der Nachkontrolle am 21.11.2023; 01.02.2024: alle Mängel behoben	§ 11 Abs. 1 Nr. 1 LFGB § 12 LFGB	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Adolf-Dechert-Str. 1, 16515 Oranienburg
05.12.2023	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissrichtung	Aldo GmbH Restaurant Albergo Waßmannsdorfer Chaussee 2 12529 Schönefeld	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	22.09.2023 28.09.2023	<ul style="list-style-type: none"> - Kunststoffschneidebretter mit dunkelfarbenen Flecken und aufgerauten Oberflächen - Gästegeschir mit Beschädigungen - Innenfläche des Konvektomaten mit braunen bis schwarzen Rückständen - Grillrost mit deutlich angebrannten Verkrustungen - Schneidebretter der Saladette mit schwarzen Anhaftungen und verschmutzten Einschnitten, in den Zwischenräumen daneben/darunter alte schmierige Lebensmittelrückstände - Verschmutzung der Teignetmaschine durch klebrige Mehlrückstände und feste Teigreste - Aufschnittmaschine mit deutlich alten Lebensmittelrückständen - Aufbewahrung eines verunreinigten Pürerstabes an einer verschmutzten Wandfläche - Bratpfannen mit aufgerauten Lebensmittelkontaktflächen - Würzsaucenflaschen mit angetrockneten, teils krustigen Saucenresten - Lagerung von Maiskörnern in trüber Flüssigkeit - Crème Brûlée stellenweise mit Schimmel behaftet - Blumenkohl mit braunen und schwarzen Stellen - in Folie verpackte Eisbergsalatköpfe mit Verderbnisspuren - Konfürgläser massiv verschimmelt - Aufbewahrung von Schweinefilets in der Auftaufflüssigkeit - Überlagerung von Champignons - Kühlzelle zur Lagerung von Getränken und Rohstoffen mit schimmelartigen Belägen und Wasserrückständen - Lagerung von Lebensmitteln in beschädigten Kunststoffbehältern/-boxen 		Verordnung (EG) Nr. 178/2002 - Artikel 14 Absatz 1 und Absatz 2 Buchstabe b) Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 4 Absatz 2, Anhang II - Kapitel V Nr. 1 Buchstabe a) - Kapitel IX Nr. 2 Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) § 3 Satz 1	Landkreis Dahme-Spreewald, Amt für Veterinärwesen, Verbraucherschutz und Landwirtschaft, 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
04.01.2024	Einzelhandel/ Lebensmittelgeschäft	Tankstelle Marzahna Feldheimer Str. 5 14929 Treuenbrietzen		11.09.2023 10.10.2023 02.11.2023	- wiederholt unhygienische Zustände - wiederholt Zuwiderhandlung einer vollziehbaren Anordnung	Am 01.12.2023	Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) - § 3 Satz 1 - § 8 Abs. 1, Satz 2 AGLFGB	Landkreis Potsdam-Mittelmark, Fachdienst Veterinärwesen und Lebensmittel- überwachung, Niemöllerstr. 1, 14806 Bad Belzig
08.01.2024	Bäckerei / Konditorei	Bäckerei Kirstein Bäckerweg 3 14797 Kloster Lehnin OT Rädel	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	13.06.2023 15.11.2023	Wiederholt unhygienische Zustände, Schädlingsbefall	07.12.2023	Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) - § 3 Satz 1 VO (EG) Nr. 852/2004, Artikel 4 Absatz 2 i.V.m. Anhang II, Kapitel V, Nr. 1a	Landkreis Potsdam-Mittelmark, Fachdienst Veterinärwesen und Lebensmittel- überwachung, Niemöllerstr. 1, 14806 Bad Belzig
09.01.2024	Einzelhandel/ Lebensmittelgeschäft	Bringmeister Fulfillment GmbH Kommissionierung An den Gehren 4 12529 Schönfeld	Inverkehrbringer	25.10.2023 30.10.2023 9.11.2023	- deutliche Kontamination des Trockenlagers mit Mäusekot (Kotspuren auf Regaloberflächen, auf Fußbodenbelag unter den Regalen, auf vorverpackten Lebensmitteln und auf Umverpackungen) - wiederholt Bereithaltung verschiedener offener und angefressener vorverpackter Lebensmittel (Marzipan Glück, Lebkuchen Herzen, Roggen Mischbrot, Pfeffernüsse, kleine und große Weihnachtsmänner) - umherliegende Vögel im Trockenlager	Zur Nachkontrolle am 13.12.2023 keine umherfliegenden Vögel mehr, jedoch weiterhin Kotspuren auf dem Fußbodenbelag unter den Regalen und in einer Kiste mit vorverpackten Lebensmitteln (Weihnachtsbären) sowie angefressene Umverpackungen von Lebensmitteln (Lebkuchen Herzen)	Verordnung (EG) Nr. 178/2002 - Artikel 14 Absatz 1 und Absatz 2 Buchstabe b) Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 4 Absatz 2, Anhang II - Kapitel IX Nr. 2 Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) - § 3 Satz 1	Landkreis Dahme-Spreewald, Amt für Veterinärwesen, Verbraucherschutz und Landwirtschaft, Hauptstr. 51, 15907 Lübben
09.01.2024	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseneinrichtung	Redo XXL Wildau GmbH Chausseestraße 1 15745 Wildau	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	16.11.2023	- wiederholt erhebliche Ansammlungen von Mäusekot und -urin in mehreren Bereichen der Betriebsstätte (Umkleide, Küche, Spülküche, Lager, Theke/Service, Gastraum) - keine vollumfängliche Durchführung der angeordneten Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen - Lagerung von GN-Behältern in einer roten, mit Kot- und Urinspuren verschmutzten, Fleischkiste	Verstoß Nr. 3 zur Nachkontrolle am 28.11.2023 behoben	Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 4 Absatz 2, Anhang II - Kapitel V Nummer 1 Buchstabe a) - Kapitel IX Nr. 2 Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) - § 3 Satz 1	Landkreis Dahme-Spreewald, Amt für Veterinärwesen, Verbraucherschutz und Landwirtschaft, Hauptstr. 51, 15907 Lübben
16.01.2024	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseneinrichtung	Vogler Delikatessen GmbH/ Fisch EckHafenstr. 2 16761 Hennigsdorf	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	27.11.2023	- das Abgabegerohr des Scherbenbereiters ist mit schwarzschimmelähnlichen Anhaftungen verunreinigt - es werden auf einem Regal Reinigungsmittel in direkter Nähe zu Lebensmitteln gelagert - Fugen in der Küche, im Übergang von der Wand zum Fußboden, sind schwarzschimmelähnlich verunreinigt - das Kondenswasserrohr, die Tür und die Türdichtung der Fischkühlung sind mit Stockflecken verfärbt und verunreinigt - Kondenswasser wird freifallend in einem offenen Eimer gesammelt - Lebensmittel werden durch Räumlichkeiten transportiert und darin gelagert, die dafür ungeeignet sind, weil sie baulich noch nicht fertiggestellt sind	In Nachkontrolle am 29.11.2023 war der Scherbenbereiter gereinigt und Reinigungsmittel vom Regal entfernt	VO (EG) 852/2004 Art. 4 Abs. 2 i.V.m.: • Anhang II Kapitel VII Nr. 4 • Anhang II Kapitel I Nummer 1, 7, 8, 10 i.V.m. § 3 LMHV • Anhang II Kapitel II Nr. 1 Buchstabe a); b); c) und Kap IX Nr. 3 i.V.m. § 3 LMHV	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittel- überwachungsamt, Adolf-Dechert- Str. 1, 16515 Oranienburg
16.01.2024	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseneinrichtung	„Hong Linh Asia“ Am Hedwigsberg 4 15232 Frankfurt (Oder)	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	04.12.2023	Das gesamte Objekt stark verschmutzt, insbesondere: - Fußboden unter der Kochstrecke und den Kühl-/Tiefkühlschränken verdeckt, schmierig, klebrig, anhaftende Lebensmittelreste - Alle Kühl- und Tiefkühlmöbel dreckig und klebrig, Dichtungsgummis teilweise verschimmelt - Auf allen Kühl- und Tiefkühlmöbeln fettdurchtränkte Zettungen - Ventilator-Abdeckgitter in einem Kühlschrank mit Schimmelstellen behaftet - Seifen- und Handtuchspender am Handwaschbecken klebrig, schmierig - Abzugshaube voller Fett - Alle Gewürzbehälter beschriftet, voller klebriger Griffspuren - An Rändern und Griffen verschmutzte Eimer mit selbst mariniertem und eingefrorenem Geflügelfleisch 2. Frisches bearbeitetes Geflügelfleisch im Vorbereitungsraum bei Raumtemperatur ohne Kühlung zwischengelagert 3. Benutzte Kosmetikartikel und Medikamente zwischen Lebensmitteln und Einwegpackungen 4. Rostige Einlegegitter in Kühlschränken 5. Silikonfugen um den gesamten Kochbereich herum stellenweise großflächig gelöst bzw. herausgebrösel	Bemerkung: Bei Nachkontrolle am 12.12.2023 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 Lebensmittel- überwachungsamt, Goepelstr. 38, 15234 Frankfurt (Oder)
13.02.2024	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseneinrichtung	Özi sDöner Fontanestr. 70 16761 Hennigsdorf	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	05.01.2024	- Getränkeflaschen und Getränkedosen werden wiederholt teilweise ohne deutsche Kennzeichnung in den Verkehr gebracht - Allergene und Zusatzstoffe sind wiederholt nicht auf dem Speiseaushang oder auf andere Art und Weise gekennzeichnet - in der Vorbereitungsküche und im Verkaufsraum fehlen wiederholt Handwaschgelegenheiten	in der Nachkontrolle am 23.01.2024	§ 2 i.V.m. § 5 Abs. 1 Nr.: 18 LMIDV § 4 Abs. 2 - 4 LMIDV VO (EG) 852/2004 Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kapitel I Nr. 4 i.V.m. § 3 LMHV	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittel- überwachungsamt, 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
13.02.2024	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung	Pizza for You Schlossstraße 1 15711 Königs Wusterhausen	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehr- bringer	16.11.2023 28.11.2023 4.12.2023	<ul style="list-style-type: none"> - Burger-Belegstation mit schmierigen Schmutzrückständen an der Unterseite der Abdeckung, welche sich unmittelbar über nicht abgedeckten Lebensmitteln befindet - Auflagebereiche der eingehängten GN-Behälter hatten schwarze Beläge und die Randbereiche waren mit krümeligen Rückständen belegt - Behälter in der Belegstation waren mit Lebensmitteln, die Trocknungsänderungen aufwiesen, gefüllt und teilweise mit Schöpferwerkzeug vom Vortag bestückt - im Tiefkühlschrank unter der Burger-Station wurden krümelige Rückstände und unverschlossene Lebensmittel mit teilweise sensorischen Abweichungen gefunden (Gefrierbrand am grünen Spargel) - Lagerung Salatdressing ohne Kühlung in stellenweise verschmutzten Kunststoffflaschen - Öl in Fritteusen mit sensorischen Abweichungen (Farbe/Geruch) und verbrannten Rückständen, Körbe mit schwarzen krustigen Anhaftungen - Kühlschrank (Glastür) war innen massiv verunreinigt, insbesondere Einlegegitter und Wand-/Bodenflächen - Lagerung verschiedener Lebensmittel ohne Deckel mit sensorischen Abweichungen (Trocknungsanzeichen), stellenweise noch in Konservendosen - Gummidichtungen in der Saladette (Pizza) mit krümeligen Rückständen und schwarzen Verfärbungen, innenliegend befanden sich Lebensmittelreste und im Auslauf eine schleimige nicht definierbare Masse - Edelstahlkühlschrank mit verschmutzten Innenflächen (Seitenwände, Boden) sowie braunen klebrigen Anhaftungen am Gittereinschubboden, unmittelbar darunter stand ein Gestell mit rohen Pizzateiglingen - einem Gestell mit vorbereiteten rohen Pizzaböden hafteten braune, fettige und zum Teil tropfenbildende Schmutzbeläge an - Glaskühlschrank (Rampe) hatte am Lüfter dunkle Verfärbungen, Wand- und Bodenflächen innen waren mit Schmutz belegt und an den Aufbewahrungsboxen klebten Lebensmittelreste - Aufbewahrungsboxen (stapelbar ohne Deckel) gefüllt mit Pizzateiglingen waren stellenweise angeschlagen (Ecken herausgebrochen) sowie mit Schmutz innen und vor allem an der Unterseite behaftet - Lagerung abgekochter Reis in einer beschädigten Box und Portionierlöffel vom Vortag - wiederholt schmierige, fettige und angetrocknete Verschmutzungen an verschiedenen Lebensmittelkontaktmaterialien (Durchlaufofen, Kunststoffschneidbretter, Mikrowellengeschir, Teigknetmaschine, Dosenöffner, Pürerstab, Sieb zum Würzen der Pommes) - Pizzateigboxen aus Kunststoff standen in verschiedenen Ecken direkt auf dem Boden (eine Reinigung konnte nicht erkannt werden) - wiederholte Verstöße gegen die Bauhygiene (Schäden an Fliesen, Schmutzanhäufungen an Heizkörper und an der Decke) - Doppelpspüle inkl. der Ablage darunter stand voll mit schmutzigem Geschir vom Vortag, unmittelbar daneben lagerte geöffneter Käse zur weiteren Verarbeitung - unmittelbar über dem Teigmeter ist ein Computerarbeitsplatz eingerichtet (Risiko der nachteiligen Beeinflussung durch herabfallende Dinge) - im Produktionsbereich befand sich ein Eimer ohne Abdeckung mit Abfällen vom Vortag - Rampe war mit Papiermüll, Kunststofffeimern, leeren Konservendosen, roten Fleischkisten und Altgeräten vollgestellt - Tür stand während der gesamten Kontrolle offen (Gefahr durch Befall von Schädlingen) 	Verstöße zur Nachkontrolle am 11.12.2023 überwiegend behoben, nicht behoben wurden die Verstöße unter Punkt 9 und Punkt 13	Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 4 Absatz 2, Anhang II - Kapitel V Nummer 1 Buchstabe a) - Kapitel VI Nummer 2 - Kapitel IX Nummer 2 Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) - § 3 Satz 1	Landkreis Dahme-Spreewald, Amt für Veterinärwesen, Verbraucherschutz und Landwirtschaft, Hauptstr. 51, 15907 Lübben
19.02.2024	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung	Willy's Gasthaus Neuendorf UG Neuendorf 16a 15848 Beeskow	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehr- bringer	13.10.2023	<ul style="list-style-type: none"> • Wiederholt festgestellte starke Verschmutzungen der Leitungsanschlussteile, wie z.B. Zapfkopf und Getränkeleitungen im Innenraum der Bierkühlbox. Die Getränkeleitungen waren mit schwarzen Ablagerungen und Schimmel behaftet. Die Schnellsteckkupplung wies weiße, käsige und schmierige Ablagerungen innerhalb der Verbindungsstelle auf. • Wiederholt unhygienischer Zustand im Innenbereich der Tiefkühltruhe, starke Eisschichten mit darin enthaltenen leeren Lebensmitteln, nicht verschlossene Lebensmittelbehälter, mit Eisstücken behaftete Lebensmittel • Nebenraum und Abwaschbereich befanden sich in einem unordentlichen und unhygienischen Zustand. U.a. gemeinsame Aufbewahrung von sauberen Arbeitsgegenständen und schmutzigem Geschir, Spülbecken war mit schmutzigen Arbeitsgeräten zugestellt • Auftauen von Fleisch im Spülbecken bei Zimmertemperatur 	02.12.2023: Mängel überwiegend abgestellt	VO (EG) Nr. 852/2004, Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kapitel I Nr. 1, Kapitel II Nr. 1f, Kapitel V Nr. 1a, Kapitel IX Nr. 2 i.V.m § 3 LMHV	Landkreis Oder-Spree, Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Schreieberger Weg 40, 15848 Beeskow
28.02.2024	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung	Pomm Point GmbH Pommbox Chausseestraße 1 15745 Wildau	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehr- bringer	08.01.2024	<p>Erhebliche Verunreinigungen durch Mäusekot und -urin an verschiedenen Stellen der Betriebsstätte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Außendecke der Kühlzelle - Eckbereiche und schwer zugängliche Stellen des Fußbodenbelages (unter der Doppelpspüle, Postmix-Regal, CO2-Gaszylinder, Tiefkühltruhe) - Oberflächen der Wandregale, die zur Aufbewahrung von teilweise unverpackten Lebensmitteln dienten - unter der Arbeitsfläche der Ausgabeküche auf dem Fußbodenbelag und dem Unterbau des Arbeitstisches 	Verstöße zur Nachkontrolle 09.01.2024 behoben	Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 4 Absatz 2, Anhang II - Kapitel IX Nummer 2 Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) - § 3 Satz 1	Landkreis Dahme-Spreewald, Amt für Veterinärwesen, Verbraucherschutz und Landwirtschaft, Hauptstr. 51, 15907 Lübben
14.03.2024	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung	„China Town“ Spitzkrugring 1 15234 Frankfurt (Oder)	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehr- bringer	05.02.2024	<ol style="list-style-type: none"> 1. Das gesamte Objekt stark verschmutzt, insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> - Fußboden unter der Kochstrecke verdeckt, schmierig, klebrig, mit Fett durchtränkter Pappe ausgelegt, darauf ein Karton voller augenscheinlich hinter die Kochstrecke gefallener geträgelter Nudeln - Regale dreckig und alles durcheinanderliegend, u.a. zwischen Nudelpackungen, Verpackungstüten, Einwegschalen, Assietten einer Packung frischer Champignons und anderen Dingen zusammengerollte Privatkleidung, dazwischen auch diverse private Speisen und Getränke - Stromverteiler und Schaltkasten rundherum schmierig, klebrig - Unter und neben der Spüle und Abflussrohre unter der Spüle verdeckt und klebrig 2. Trotz amtlicher Auflage vor der Eröffnung des Objektes kein Nachweis zu Fachkenntnissen in der Lebensmittelhygiene <p>Das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln wurde auf Grund der Feststellungen bis zur erfolgten gründlichen Reinigung untersagt.</p>	Bei der Nachkontrolle am 06.02.2024 war gereinigt worden.	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, Goepelestr. 38, 15234 Frankfurt (Oder)

Datum der Veröffentlichung	Produktgruppe/ Branche	Unternehmen	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	Datum der Feststellung	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Bemerkung (Abstellung)	Rechtsgrundlage	zuständige Behörde
14.03.2024	Gastronomie/ Imbisseneinrichtung Lieferservice	Speisenlieferdienst Herr Daniel Freund Lindenstraße 1 15848 Friedland	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	20.11.2023	<p>Personal – und Umkleidebereich</p> <ul style="list-style-type: none"> • unsauberer Personalumkleidebereich, Aufbewahrung verschmutzter und verknüllter Hygienekleidung <p>Küche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gitter der Ablufthaube waren wiederholt stark mit dunklem und braunem Fett behaftet • Herd stark mit alten eingebrannten Lebensmittelresten verunreinigt • Fußbodenbereich war mit einer dicken Fettschicht und alten vertrockneten Lebensmittelresten verunreinigt, unter dem Herd befand sich eine Wasserlache die einen modrigen Geruch verströmte • Handwaschbecken mit anhaftenden Lebensmittelresten und Spritzwasser verunreinigt, Spender für Einmalhandtücher und Händedesinfektionsmittel fehlten • Ein Kombidämpfer wies im Innenraum starke Verschmutzungen und Verkrustungen auf • Bodeneinläufe waren verstopft und stark verschmutzt • die Mikrowellen wiesen im Innen- und Außenbereich starke Verschmutzungen und Anhaftungen von Lebensmittelresten auf • Türen und Schubladen der Unterbaukühlung sowie der Arbeitstisch wiesen starke Verschmutzungen auf, Lebensmittelabfälle wurde auf dem Tisch gelagert • Wandregal neben dem Herd war mit Schmutz und Fettablagerungen behaftet • Siegelgeräte zum Verschließen der Menüschilder für das Mittagessen wiesen Verschmutzungen und Anhaftungen von Lebensmittelresten auf <p>Trockenlager</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dichtungsgummi an der Kühl – und Gefrierkombination waren mit schimmelähnlichen Anhaftungen belegt, Innenraum der Kühlrichtung war verschmutzt • im Bereich vor und unter der Gefrierkombination war eine angetrocknete Flüssigkeit mit fortschreitender Schimmelbildung erkennbar • im Regal vorhandene Gewürzstreuer waren von außen mit alten klebrigen Verunreinigungen behaftet • Die Tiefkühltruhe im Kellerbereich war von außen deutlich verschmutzt. Der gesamte Dichtungsgummi war mit schwarzen schimmelähnlichen Anhaftungen verunreinigt. <p>Spülküche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Der gesamte Spülbereich war insbesondere in Bodennähe und der Fußboden selbst, stark mit Schmutz, Fettesten und schimmelartigen, dunklen Anhaftungen verunreinigt • Kartoffelschälmaschine auf verschmutzten Fußboden stehend. Maschine selber war stark verunreinigt und mit Schäl- und Stärkeresten behaftet. • Der Bodeneinlauf unter dem linken Arbeitstisch war wiederholt stark verunreinigt • verklebter verschmutzter Mülleimer - sichtbar eine nicht unerhebliche Anzahl von Gärfliegen • Das Ablageregal für die GN-Behälter war ebenfalls stark verschmutzt und mit schimmelartigen Belägen behaftet 	24.11.2023 Hygienemängel teilweise abgestellt	VO (EG) Nr. 852/2004, Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kapitel I Nr. 1, Kapitel II Nr. 1f, Kapitel V Nr. 1a, Kapitel IX Nr. 2 i.V.m. § 3 LMHV	Landkreis Oder-Spree, Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Schneeberger Weg 40, 15848 Beeskow
20.03.2024	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseneinrichtung	Bistro Sky Oase, Havelpassage 7, 16761 Hennigsdorf	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	06.02.2024	<ul style="list-style-type: none"> - Unordnung im Betrieb, d.h. fehlende Trennung von betriebsfremden Gegenständen, Lebensmitteln, Müll, Reinigungsgeräten und Altfettonne - Starke Verschmutzungen an schwer zugänglichen Bereichen (hinten und unter den Küchenschränken und -geräten) - das Handwaschbecken im Verkaufsraum ist nicht nutzbar - die Spülmaschine ist stark verunreinigt und nicht angeschlossen, es fehlt ein Spülbecken - Ausrüstungsgegenstände sind teilweise verunreinigt und verschlissen (Schneidbrett, Gemüserieben, Mikrowelle, Behältnisse für Lebensmittel, Kühlgeräte, Reinigungsgeräte, Dunstabzugshaube) - Eimer mit Lebensmitteln werden direkt auf dem Fußboden gelagert 	Mängel abgestellt in der Nachkontrolle am 14.02.2024	VO (EG) 852/2004 Art. 4 Abs. 2 i.V.m.: - Anh. II Kapitel I Nr. 1, 2c, 4 i. V. m. § 3 LMHV - Anh. II Kapitel VI Nr. 2 - Anh. II Kapitel II Nr. 2 i. V. m. § 3 LMHV - Anh. II Kapitel V Nr. 1 a) i.V.m. LMRStrafVO § 2 Nr. 5 - Anh. II Kapitel V Nr. 1 b) i.V.m. § 3 LMHV - Anh. II Kapitel IX Nr. 2 i.V.m. LMRStrafVO § 2 Nr. 8 - Anh. II Kapitel IX Nr. 3 i.V.m. § 3 LMHV	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Adoff-Dechert-Str. 1, 16515 Oranienburg
22.03.2024	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseneinrichtung	Arabia Chausseestr. 43 16515 Oranienburg	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	13.02.2024	<ul style="list-style-type: none"> - funktionelle Grundordnung nicht gegeben - keine ausreichenden Handwaschmöglichkeiten - funktionslose Doppelspüle - Bauarbeiten / Fliesen legen bei zeitgleichem gastronomischen Betrieb mit entsprechender Staubentwicklung - Lagerung von Reinigungsmitteln in einem offenen Regal bei gleichzeitiger Raumnutzung zur Lebensmittelzubereitung - Eimer mit Backteig auf Doppelspüle sowie Lagerung von Pfandflaschen in Müllsack in rechtem Doppelspülbecken, direkt daneben liegt ein benutztes Pflaster - betriebsfremde Gegenstände wie Fahrrad, Werkzeuge und Baumaterialien - erdhaltige Pflanze auf Fensterbrett, davor offene Schüssel mit Mehl darin, im Bereich der Doppelspüle - offene Lagerung von Salat, Gemüse, Zitronen und Bedarfs- und Ausrüstungsgegenständen sowie Reinigungsmitteln in Regal, davor auf dem Fußboden ein ungedeckelter Topf mit Fett darin 	16.02.2024	- Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel I Nr. 1 der VO(EG) 852/2004 i. V. m. § 3 LMHV - Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel I Nr. 4 der VO(EG) 852/2004 i. V. m. § 3 LMHV - Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel IX Nr. 3 VO (EG) 852/2004 i. V. m. § 3 LMHV - Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel II Nr. 2 Satz 2 VO (EG) 852/2004 i. V. m. § 3 LMHV - Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel II Nr. 3 Satz 2 VO (EG) 852/2004 i. V. m. § 2 Nr. 3 LMRStrafVO - Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel I Nr. 10 der VO(EG) 852/2004 i. V. m. § 2 Nr. 2 LMRStrafVO	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Adoff-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
26.03.2024	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissseinrichtung	Sushi Tower Berliner Str. 61 16761 Hennigsdorf	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	19.02.2024	<ul style="list-style-type: none"> • Möbel, insbesondere Kühleinrichtungen sind verunreinigt, teilweise mit sichtbaren schimmelähnlichen Bewuchs, festgefrorenen Verpackungsrückständen und ausgelaufenen Lebensmitteln • Rohes Hähnchenfleisch wird im Spülbecken im warmen Wasser aufgetaut und weist eine Temperatur von 20,4°C auf • aufgeschnittenes rohes Lachsfilet für die Zubereitung von Sushi weist in der Saladette eine Temperatur von 9,5°C auf • eingeweichte Nudeln werden auf dem Boden direkt neben dem Handwaschbecken gelagert und sind nicht vor Spritzwasser geschützt • auf der Personaltoilette fehlt Handseife • die Mitarbeiter tragen keine Hygienebekleidung • Betriebsfremde Gegenstände werden zusammen mit Lebensmitteln gelagert 	26.02.2024	VO (EG) 852/2004 Art. 4 Abs. 2 i.V.m. - Anh. II Kapitel I Nr. 1, 2c, 4 i. V. m. § 3 LMHV - Anh. II Kapitel II Nr. 1f i.V.m. § 3 LMHV - Anh. II Kapitel IX Nr. 2 i.V.m. LMRStrafVO §2 Nr. 8 - Anh. II Kapitel IX Nr. 7 i.V.m. § 3 LMHV - Anh. II Kapitel VIII Nr. 1 i.V.m. § 3 LMHV	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Adoff-Dechert-Str. 1, 16515 Oranienburg
09.04.2024	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissseinrichtung	Bambooland Wildau GmbH Chausseestraße 1 15745 Wildau	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	30.01.2024 02.02.2024 13.02.2024	Erhebliche Verunreinigungen durch Mäusekot in der gesamten Betriebsstätte (Küche, Lager, Barbereich, Spielbereich für Kinder)	Verstöße zur Nachkontrolle am 28.02.2024 behoben	Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 4 Absatz 2, Anhang II - Kapitel IX Nummer 2 Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) - § 3 Satz 1	Landkreis Dahme-Spreewald, Amt für Veterinärwesen, Verbraucherschutz und Landwirtschaft, Hauptstr. 51, 15907 Lübben