

| Datum der Veröffentlichung | Produktgruppe/ Branche | Unternehmen | Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer | Datum der Feststellung | Sachverhalt/ Grund der Beanstandung | Bemerkung (Abstellung) | Rechtsgrundlage | zuständige Behörde |
|----------------------------|--|---|--|------------------------|--|--|--|--|
| 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 | • L MIDV § 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 |
| 12.09.2024 | Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseneinrichtung | Pizzeria Toskana Rosa- Luxemburg- Str. 17a 16727 Velten | Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer | 01.08.2024 | Wiederholt festgestellt am 01.08.2024 - 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, Käseerde, 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/ Imbisseneinrichtung | CHIAPAS Neudorfstraße 1 16761 Hennigsdorf | Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer | 23.07.2024 | - starke Verschmutzungen an schwerzugänglichen 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 Mundisbereiter im Innenbereich - verschlissene und verschmutzte Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt (Pflanzen, Palette, Käseerde, 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 • LMRStraVO - 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 LMRStraVO - 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/ Imbisseneinrichtung | Bistro SkyOase Am Bahnhof 1 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 Kunststoffleimer 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 Reinigungsutensilien (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 Lammnackchen, Abgabe von Lammnackchen, 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/ Imbisseneinrichtung | Glücks-Pizzeria Am Bahnhof 1 14552 Michendorf | Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer | 05.09.2024 | - Oberkühlung des Pizzaschneides war wiederholt ausgeschaltet und die kühlpflichtigen 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/ Imbisseneinrichtung | 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, eingearissen, 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 Dokumentationen 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) |

| 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/ Imbissseinrichtung | 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 erhoben | 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 |
| 11.11.2024 | Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissseinrichtung | Restaurant Trattoria Pane e Vino Grünauer Straße 47 15732 Eichwalde | Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer | 02.05.2024 03.05.2024 | - massive Verunreinigung und schimmelartige Beläge im Kühlbereich der Kühltische, darin Lagerung von teils nicht abgedeckten Lebensmitteln - Lagerung von Brotteig auf Blechen, abgedeckt mit Müllbeuteln ohne Lebensmittelkonformität - Lagerung schmieriger und klebriger Behälter mit Lebensmittelinhalt - Aufbewahrung diverser beschädigter Lebensmittelbehälter in verschmutzten Fleischerkisten - mehrere Bratpfannen mit aufgerauten/angeschlagenen Innenflächen und sich ablösenden Beschichtungen - Teigknetmaschine mit alten Teiganhaltungen - alte, angetrocknete Schinkenreste und schmierige Anhaftungen an der Aufschnittmaschine - Bereithaltung eines mit Kabelbinder umwickelten und verschmutzten Eisportionierers für Speiseeis - Verunreinigung verschiedener Lebensmittelkontaktmaterialien (Messer, Ausstecher, Fleischklopfer) - Vorrätig gehaltene Lebensmittel (Blattspinat, Blattsalatmix, Möhren) mit sensorischen Abweichungen (Verderbnisspuren) - 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 | Verstöße zur Nachkontrolle am 16.05.2024 erhoben | 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/ Imbissseinrichtung | Pizza for you Schlossstraße 1 15711 Königs Wusterhausen | Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer | 26.06.2024 27.06.2024 01.07.2024 04.07.2024 08.07.2024 | - es wurde wiederholt eine schlechte Betriebshygiene festgestellt und die angeordneten Grundreinigungen wurden wiederholt nicht ausreichend durchgeführt - Lebensmittel (Pizzarohlinge) wurden mit ungeeignetem Material (Abfallbeute/Werstoff sack) umhüllt - vorrätig gehaltene Lebensmittel (Rindfleisch, Garmelen, Thunfisch, Hackfleisch, Hähnchenfleisch, Putenschinken) mit sensorischen und klimatischen Abweichungen - defekter Warmwasserspeicher/Durchlauferhitzer an der Reinigungsvorrichtung, daher kein warmes Wasser zur Reinigung - wiederholte Verunreinigung verschiedener Lebensmittelkontaktmaterialien (z. B. Messer, Schöpfergeräte, Pizzastiegen, Arbeitsbretter, GN-Behälter, Pizzateigständer) - wiederholte Verunreinigungen auf, hinter und unter den Einrichtungsgegenständen in der Zubereitungsküche - wiederholt massive Verunreinigungen an den Lüftungsgittern - Lagerung von Lebensmittelbehältern, welche üblicherweise auf der Arbeitsfläche abgestellt werden, auf dem Boden - wiederholt massive Verunreinigung und schimmelartige Beläge auf dem Regal und dem Fußboden der Kühlzelle - Lagerung von Reinigungsmitteln in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird | | 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/ Imbissseinrichtung | Dossmann Burger Tim Morkoc Havelhausener Brücke 1 16556 Hohen Neuendorf | Hersteller/ Behandlung/ 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) und 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/ Imbissseinrichtung Lieferservice | Pizzaland, Klingestraße 15, 15230 Frankfurt (Oder) | Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer | 30.10.2024 | 1. Fußböden, Einrichtung (Pizaofen, Kühlgeräte) und Arbeitsgegenstände (Bleche u.ä.) verdreht, teilweise schimmelig 2. Geschirrspüler zum Reinigen von Arbeitsgeräten defekt, innen verschimmelt, im stehenden Wasser auf dem Boden schwimmende Fadenwürmer 3. Keine hygienische Abwaschmöglichkeit zum Reinigen der Ausrüstung und Arbeitsgeräte 4. Lebensmittel zum Teil in verschmutzten Behältnissen oder auf dem Fußboden gelagert 5. Verpackungsmaterial für Lebensmittel unmittelbar neben Reinigungsmitteln und Schimmelentferner gelagert 6. Mitarbeiter nicht zu Fragen der Lebensmittelhygiene geschult | 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/ Imbissseinrichtung Lieferservice | Sushi Yana, Dresdener Platz 9, 15232 Frankfurt (Oder) | Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer | 06.11.2024 | 1. Einrichtung und Geräte verdreht 2. Matte zum Wickeln der Sushi-Rollen unter der Folie dreckig mit Schimmelstellen, Smartphone in Verpackungsschalen abgelegt 3. Alle Handtuchspender leer 4. Lebensmittel zum Teil in verschmutzten Behältnissen oder auf dem Fußboden gelagert 5. Alle Mitarbeiter ohne Hygienekleidung 6. Mitarbeiter konnten sich nicht verständigen, nicht ausweisen und waren nicht zu Fragen der Lebensmittelhygiene geschult | 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) |

| Datum der Veröffentlichung | Produktgruppe/ Branche | Unternehmen | Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer | Datum der Feststellung | Sachverhalt/ Grund der Beanstandung | Bemerkung (Abstellung) | Rechtsgrundlage | zuständige Behörde |
|----------------------------|---|---|--|--------------------------------|--|---|--|---|
| 09.12.2024 | Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseneinrichtung | Gasthof „Zum Flößer“ Bernöwer Dorfstr. 20 16515 Oranienburg | Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer | 28.10.2024 | Lagerung und vermutete Zubereitung von Lebensmitteln sowie Lagerung von Bedarfsgegenständen unter ekelregenden Bedingungen: - fehlende Mittel zum hygienischen Händewaschen und -trocknen (kein Seifenspender, keine Tücher im Spender) - gesamter Küchenbereich ist sehr stark verunreinigt - unzureichende Reinigung schwerzugänglicher Bereiche unterhalb des Küchenmobiliars und zwischen Arbeitsgeräten - stark verunreinigte Arbeitsgeräte und Küchenmöbel o sehr stark verkrusteter Innenraum des Konvektomaten mit stalaktitartig herunterhängenden schwarzen Ablagerungen, welche die Lebensmittel nachteilig beeinflussen konnten sowie wahrnehmender unangenehmer, süßlich, ranziger Geruch o deutlich altfettig verunreinigte Lüftungen (Dunstabzugshauben) o dicke, alte Verkrustungen an den Brennerrosten des Gasgrills o im Innen stark verdrehte Mikrowelle, im hinteren Küchenbereich - Reinigungsgeräte, wie Lappen, Handtücher und Schwämme sind verunreinigt und lagen teilweise direkt im Schmutzwasser vom Vortag - stark verunreinigter Spülkorb auf der Ablage der Spülstrecke - Abdeckung offener Speisen (zwei Töpfe mit Sauce darin) vom Vortag durch ein verunreinigtes Textiltuch und Lagerung dieser über Nacht bei Raumtemperatur - verunreinigte und offen gelagerte Patronenbehälter mit Gewürzen darin (Kühe) sowie ungedecktes Mikrowellengeschir und Messbecher mit Saucen darin (Kühlschränke im Lager), mit stellenweise stark eingetrockneten Rändern, welche auch vom Vortag nicht umgefüllt wurden - 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 | 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 |
| 16.12.2024 | Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseneinrichtung | M & K Dönerspezialitäten August-Bebel-Str. 1 17268 Bolzenbunger Land | Inverkehrbringer | 27.08.2024 | 1. Ein Reinigungs- und/oder Desinfektionsmittel für die Softseismaschine konnte nicht vorgezeigt werden, daraufhin wurde die Softseisproduktion vorläufig untersagt. 2. In der Küche herrschte ein starker Fliegenbefall. Mehrere Fliegenfänger waren komplett mit toten Fliegen besetzt. 3. Vor den geöffneten Küchenfenstern fehlten die Insektenschutzgitter und die Hintertür Richtung Abfallplatz stand offen. 4. Im gesamten Betrieb wurden Altverschmutzungen mit Lebensmittelresten festgestellt, beispielsweise in den Tiefkühltruhen, unter den Zwiebelkisten, an den Gemüseriben, in der Mikrowelle, an den Wandfliesen, etc. 5. Eine amtliche Temperaturmessung in der Saladette ergab eine Temperatur von durchschnittlich 21 °C beim Salat und bei den Saucen. 6. Reste von gegarten Dönerspießen werden bis zum Tag der Abholung unverpackt direkt neben TK-Lebensmitteln in der Tiefkühltruhe gelagert. 7. Fett- und Schmutzansammlungen befanden sich im gesamten Betrieb auf Arbeitsflächen, Regalen, an Lagerkisten, an Bedarfsgegenständen und an Griffen und Lichtschaltern. | 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/ Imbisseneinrichtung | Conte's Pizza & Pasta Francesco & Vinzenzo Conte GbR Attlastraße 14-16 12529 Schönefeld | Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer | 25. April 2024 22. Mai 2024 | 1. Lagerung von leichtverderblichen Lebensmitteln (Fleisch, Fisch) ohne Abdeckung bzw. in Folienbeuteln im eigenen Saft und ohne Herstellungsdaten 2. fehlende Reinigung der Schankanlage, massiver Schimmelbefall in der Fasskühlung 3. schmierige Ablagerungen am Gläserspülboy 4. Verunreinigung und Verschleiß verschiedener Lebensmittelkontaktmaterialien (z. B. Arbeitsbretter, Töpfe, Pfannen, Nudeldurchschlag, Geschir, Lasagneformen, Gärdielen) 5. Verschmutzung des Teigkneters mit alten eingetrockneten Teigresten 6. Kennzeichnung verschiedener Gerichte mit der Zutat „Käse“, wobei sich in der Warenlagerung ein Produkt mit der Verkehrsbezeichnung „Lebensmittelzubereitung mit Pflanzenfett in Salzlake“ befand 7. eingeschränkte Funktionstüchtigkeit sowie Verschmutzung der Spülmaschine mit alten schleimigen Speiseresten 8. fehlende Warmwasserversorgung zur hygienischen Säuberung von Arbeitsgeräten und Händen und fehlende Abwasserentsorgung am Handwaschbecken 9. ungedeckte Abfälle und Lebensmittelreste, wodurch Fliegenbefall begünstigt wurde 10. sensorische Abweichungen und Verderbnissspuren an Lebensmitteln (Lachs, Rinderhüfte und Spaghetti), die zur unmittelbaren Abgabe bereitgehalten wurden (Bestätigung mikrobiologischer Auffälligkeiten durch entsprechende Laborbefunde) | Verstöße zur Nachkontrolle am 19.08.2024 erhoben | 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 |
| 10.01.2025 | Gemeinschaftsverpflegung / Küche im Altenheim | AWO Seniorenzentrum Havelpark Friedhofstraße 28 16792 Zehdenick | Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer | 03.12.2024 | Herstellung von Speisen für vulnerable Zielgruppe (Senioren) unter ekelregenden Zuständen in der warmen Küche: • erhebliche Verunreinigungen durch schwarzschimmelähnliche Anhaftungen an Decken, Wänden und Fußböden in der warmen Küche und im Lagerraum sowie im angrenzenden Lüftungsraum • von der Decke herabtropfendes Wasser auf Arbeitsfläche im Bereich der warmen Küche | Die Produktion der angebotenen Speisen wurde in einen nicht befahrenen, separat abgetrennten Bereich der Küche verlagert. Mängel teilweise abgestellt, bzw. in Abarbeitung (Stand Kontrolle vom 10.12.2024). | § 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 |
|----------------------------|---|--|---|---------------------------|--|---|--|---|
| 14.02.2025 | Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissrichtung | Resort Rheinsberger See GmbH Hafendorfstr. 1 16831 Rheinsberg | Hersteller/ Behandlung/ Inverkehr- bringer | | <p>1. Betriebsstätte allgemein:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lagerung verdorbener Lebensmittel, teils mit Schimmelbildung, - Lagerung von Lebensmitteln in stark nach Verwesung riechender Flüssigkeit, - Lebensmittel wurden unsachgemäß aufgetaut, - Ein Gutachten des Landeslabors Berlin-Brandenburg bestätigt, das die als Probe gezogenen "White Tiger Garnelenspieße" nicht mehr zum Verzehr durch den Menschen geeignet sind. - Fußböden sowie Bodenabflüsse waren verschmutzt <p>2. Vorbereitungsraum Buffet:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Folgende Bereiche waren wiederholt mit Fett und Schmutzablagerungen teilweise auch mit Lebensmittelresten allverschmutzt: Abzugshaube, Fliesenspiegel, Schränke, Arbeitsflächen, Salamander sowie der Fußboden <p>3. Spülküche Töpfe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Silikonfugen waren mit einer dunklen schimmelähnlichen Schicht überzogen <p>4. warme Küche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - die Kombidämpfer waren verschmutzt | Punkte 1 – 4 waren zur Nachkontrolle am 02.12.2024 abgestellt | <p>VO (EG) Nr. 852/2004 Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 2</p> <p>VO (EG) 852/2004 (Lebensmittelhygiene- VO) Art. 4. Abs. 2 i.V.m. Anhang II, Kap. IX Nr. 2 i.V.m. § 3 S. 1 LMHV (Lebensmittelhygiene-Verordnung)</p> <p>VO (EG) 852/2004 (Lebensmittelhygiene- VO) Art. 4. Abs. 2 i.V.m. Anhang II, Kap. I Nr. 1, 2b Kap. V Nr. 1 lit. a, b, d i.V.m. § 3 S. 1 LMHV (Lebensmittelhygiene- Verordnung)</p> | Landkreis Ostprignitz-Ruppin, Amt für Verbraucherschutz und Landwirtschaft, Virchowstr. 14-16, 16816 Neuruppin |