

Datum der Veröffentlichung	Produktgruppe/ Branche	Unternehmen	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	Datum der Feststellung	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Bemerkung (Abstellung)	Rechtsgrundlage	zuständige Behörde
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), 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 (Pizzaofen, Kühlgeräte) und Arbeitsgegenstände (Bleche u.ä.) verdeckt, teilweise schimmelig 2. Geschirrspüler zum Reinigen von Arbeitsgeräten defekt, innen verschimmelt, im stehenden Wasser auf dem Boden schwimmende Fadenzwürmer 3. Keine hygienische Abwasmöglichkeit 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 verdeckt 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)
09.12.2024	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissseinrichtung	Gasthof „Zum Flößer“ Bernöwer Dorstr. 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 Konvektomatens mit stalaktitartig herunterhängenden schwarzen Ablagerungen, welche die Lebensmittel nachteilig beeinflussen konnten sowie wahrnehmender unangenehmer, süßlich, ranziger Geruch o deutlich allseitig verunreinigte Lüftungen (Dunstabzugshauben) o dicke, alte Verkrustungen an den Brennerrosten des Gasgrills o im Inneren stark verdeckte 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 (Küche) 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/ Imbissseinrichtung	M & K Dönerspezialitäten August-Bebel-Str. 1 17268 Boitzenburger Land	Inverkehrbringer	27.08.2024	1. Ein Reinigungs- und/oder Desinfektionsmittel für die Softeismaschine konnte nicht vorgezeigt werden, daraufhin wurde die Softeisproduktion 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 Salatette 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

Datum der Veröffentlichung	Produktgruppe/ Branche	Unternehmen	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	Datum der Feststellung	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Bemerkung (Abstellung)	Rechtsgrundlage	zuständige Behörde
17.12.2024	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbiss-Einrichtung	Conte's Pizza & Pasta Francesco & Vinzenzo Conte GbR Attilastraße 14-16 12529 Schönefeld	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	25. April 2024 22. Mai 2024	<ol style="list-style-type: none"> Lagerung von leichtverderblichen Lebensmitteln (Fleisch, Fisch) ohne Abdeckung bzw. in Folienbeuteln im eigenen Saft und ohne Herstellungsdaten fehlende Reinigung der Schankanlage, massiver Schimmelbefall in der Fasskühlung schmierige Ablagerungen am Gläserpülboj Verunreinigung und Verschleiß verschiedener Lebensmittelkontaktmaterialien (z. B. Arbeitsbretter, Töpfe, Pfannen, Nudeldurchschlag, Geschir, Lasagneformen, Gärdielen) Verschmutzung des Teigkneters mit alten eingetrockneten Teigresten Kennzeichnung verschiedener Gerichte mit der Zutat „Käse“, wobei sich in der Warenlagerung ein Produkt mit der Verkehrsbezeichnung „Lebensmittelzubereitung mit Pflanzenfett in Salzlake“ befand eingeschränkte Funktionstüchtigkeit sowie Verschmutzung der Spülmaschine mit alten schleimigen Speiseresten fehlende Warmwasserversorgung zur hygienischen Säuberung von Arbeitsgeräten und Händen und fehlende Abwasserentsorgung am Handwaschbecken unabgedeckte Abfälle und Lebensmittelreste, wodurch Fliegenbefall begünstigt wurde 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 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
10.01.2025	Gemeinschaftsverpflegung / Küche im Altenheim	AWO Seniorenzentrum Havelpark Friedhofstraße 28 16792 Zehdenick	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	03.12.2024	<p>Herstellung von Speisen für vulnerable Zielgruppe (Senioren) unter ekelerregenden Zuständen in der warmen Küche:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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
14.02.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbiss-Einrichtung	Resort Rhensberger See GmbH Hafendorferstr. 1 16831 Rhensberg	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer		<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 altverschmutzt: 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	VO (EG) Nr. 852/2004 Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 2 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) 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)	Landkreis Ostprignitz-Ruppin, Amt für Verbraucherschutz und Landwirtschaft, Vrchowstr. 14-16, 16816 Neuruppin
24.02.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbiss-Einrichtung	AKI Asia Küche & Sushi Prinz-von-Homburg-Str. 13 16845 Neustadt (Dosse)	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	20.11.2024 18.12.2024	Gesundheitliche Gefährdung durch den Verzehr von „Sushi Ebi Garnelen“ durch falsches Auftauen. Dazu liegen 2 Gutachten des Landeslabors Berlin-Brandenburg vor. Enterobacteriaceae und Pseudomonaden wurden nach dem Auftauen der Garnelen festgestellt. Der Keimstatus wird als erheblich und produkttypische Kontamination bewertet. Die Gutachten bestätigen, dass die „Sushi Ebi Garnelen“ für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind.		Art. 14 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002	Landkreis Ostprignitz-Ruppin, Amt für Verbraucherschutz und Landwirtschaft, Vrchowstr. 14-16, 16816 Neuruppin
05.03.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbiss-Einrichtung	Bistro Sky Oase Havelpassage 7 16761 Hennigsdorf	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	21.01.2025	<ul style="list-style-type: none"> Verschmutzte Geräte und Ausrüstungsgegenstände (Herd, Abzugshaube, Pizzatelegstation, Kühlgeräte) Verunreinigte Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt (Teigkneter, Gemüserelben, Pizzaschneider) Aufbewahrung von offenen Lebensmitteln an ungeeigneten Stellen (neben vollen Mülleimer, unter offener Treppe) Wände und Fußböden teilweise verschmutzt (Kühlraum und unter Möbeln im Tresenbereich) Pizzateig wird mit blauen ungeeigneten Mülltüten abgedeckt volle, unbedeckte Abfallbehälter 	Mängel teilweise abgestellt in der Nachkontrolle am 18.02.2025	VO (EG) 852/2004 Art. 4 Abs. 2 i.V.m.: Anh. II Kap. I Nr. 1 i.V.m. § 3 LMHV, Anh. II Kap. V Nr. 1 a), Anh. II Kap. IX Nr. 2, Anh. II Kap. VI Nr. 2, Anh. II Kap. X Nr. 1 i.V.m. § 3 LMHV	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Adolf-Dechert-Str. 1, 16515 Oranienburg
05.03.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbiss-Einrichtung	Öz's Döner Berliner Str. 28 16761 Hennigsdorf	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	01.08.2024	<ul style="list-style-type: none"> starke Verschmutzungen (Fasskühlung im Keller und am Tresen, in denen Lebensmittel gelagert werden) verschmutzte Dichtungsgummis an Kühleinrichtungen Verschmutzung in der Fettablauffrinne der Lüftung verschlossene und verschmutzte Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt (Gemüserelbe) Es lagern diverse betriebsfremde Gegenstände im Lager, in dem auch Lebensmittel gelagert werden Kein Schädlings-Monitoring, Schadnagerkot im Lager 	noch offen	O (EG) 852/2004 Art. 4 Abs. 2 i.V.m.: - Anhang II Kap. I Nr. 1 i. V. m. § 3 LMHV - Anhang II Kap. V Nr. 1 a) - Anhang II Kap. IX Nr. 3 - Anhang II Kap. I Nr. 2 b) i.V.m. § 3 LMHV - Anhang II Kap. I Nr. 2 c) - Kapitel II Nr. 1 d) - Kapitel IX Nr. 4 i.V. m. § 3 LMHV	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
31.03.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung	SSP Deutschland GmbH Burger King Filialen Flughafen BER (Airside und Landside) Melli-Beese-Ring 1 12529 Schönefeld	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehr- bringer	24.07.2024 30.07.2024 29.08.2024	<ul style="list-style-type: none"> - deutlich sichtbare Beschädigungen der Tomaten- und Zwiebelschneider im Lebensmittelkontaktbereich (Ablösung von Metallspitern konnte nicht ausgeschlossen werden) - Lebensmittelkontaktmaterialien wie GN-Behälter, Spatel, Zangen und Löffel (Filiale Airside) sowie Warmhalteschübe (Filiale Landside) mit angetrockneten Lebensmittlrückständen - massive Verunreinigungen an den mit Saucen befüllten Kunststoffflaschen, insbesondere im Dosierbereich - leere Kunststoffflaschen teilweise mit Spülwasserrückständen und muffigen Gerüchen - Lagerung mehrerer Gebinde vorverpackten Salates (Eisbergsalat, Rucola) mit überschrittenem Verbrauchsdatum und Verderbnisspuren; Verwendung von ungekühltem Eisbergsalat der gleichen Charge als Burger-Beleg - für die beweglichen Teile der Speiseeismaschine Verwendung eines Schmiermittels ohne EU-Lebensmittelkonformität und gemäß Aufdruck auf der Verpackung ohne Eignung für Speiseeismaschinen mit Pasteurierungsprozess; Kontamination des Eismixes durch das verwendete Schmiermittel (Filiale Landside) 		<p>Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 4 Absatz 2 Anhang II - Kapitel V Nummer 1 Buchstabe a) - Kapitel IX Nummer 2</p> <p>Verordnung (EG) Nr. 178/2002 - Artikel 14 Absatz 1 i. V. m. Absatz 2 Buchstabe b)</p> <p>Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) - § 3 Satz 1</p>	Landkreis Dahme-Spreewald, Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz, Hauptstr. 51, 15907 Lübben
11.04.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung	Big Pan Berliner Str. 38 16761 Hennigsdorf	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehr- bringer	28.02.2025	Massiver Schabenbefall in Küche, Sushi-Bereich und Tresen-Bereich	Mängel abgestellt in der Nachkontrolle am 03.03.2025	§12 LFGB	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittel- überwachungsamt, Adolf-Dechert- Str. 1, 16515 Oranienburg
25.04.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung	Viet Dragon Germendorfer Dorfstr. 8 16515 Oranienburg	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehr- bringer	18.03.2025	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lagerung von rohem Reis in einem ungeeigneten Behältnis (Abfalleimer, der nicht zur Lebensmittellagerung geeignet ist) 2. verschlissene Ausrüstungsgegenstände, wie Siebe, Schöpfkellen, Pfannengriffe, bei denen sich bereits metallische Teile abgelöst haben und die Mundeismaschine, bei der sich bereits im Innenraum Kunststoffteilchen der noch vorhandenen Transportfolie abgelöst haben 3. verunreinigte Ausrüstungsgegenstände mit Lebensmittelkontakt (Gemüsehobel, nicht umgefüllte Gastronombehälter mit Altanhaftungen) 4. stark verunreinigte schwerzugängliche Bereiche unterhalb und hinter Küchenmobiliar, Gummidichtungen der rechtsseitigen Untertischkühlung, Kühlaggregate im Tresenbereich und im Kühlhaus im Keller 5. Reinigungsutensilien (Lappen, Stahlschwämme) sind verschlissen und verunreinigt 6. Lebensmittel werden nicht bodenfern gelagert und offen an ungeeigneten Stellen aufbewahrt 7. zugestelltes Handwaschbecken im Tresenbereich/Sushi, somit nicht nutzbar und die Einmalhandtücher fehlen 8. Lagerung betriebsfremder Gegenstände (Betten und Vorrichtungen für private Kleidung – mobile Kleiderschränke) im Keller und im eigentlich für die Umkleemöglichkeit vorgesehenen Raum angrenzend an Küche und Personaltoilette 9. am Handwaschbecken der Personaltoilette fehlt Warmwasser und die gesamte Ausstattung (Flüssigseife, Einmalhandtücher) 10. die Regale im Trockenlager im Keller bestehen aus offenporigem Holz und splintern 	<p>Folgende Verstöße waren in der Nachkontrolle am 24.03.2025 abgestellt:</p> <ul style="list-style-type: none"> - verschlissene und verunreinigte Reinigungsutensilien - verunreinigte Untertischkühlung - fehlendes Warmwasser an Handwaschbecken der Personaltoilette - Mundeismaschine, bei der sich bereits im Innenraum Kunststoffteilchen der noch vorhandenen Transportfolie abgelöst haben - zugestelltes Handwaschbecken und fehlende Einmalhandtücher 	<p>Rechtsgrundlage Art. 4 Abs. 2 VO (EG) 852/2004 i. V. m. - Anh. II Kap. V Nr. 1 Buchst. b) i. V. m. Kap. IX Nr. 2</p> <p>- Anh. II Kap. V Nr. 1 Buchst. b) i. V. m. § 3 LMHV - Anh. II Kap. V Nr. 1 Buchst. a) - Anh. II Kap. I Nr. 1 i. V. m. § 3 LMHV - Anh. II Kap. IX Nr. 3 i. V. m. § 3 LMHV - Anh. II Kap. I Nr. 4 i. V. m. § 3 LMHV - Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchst. c) i. V. m. § 3 LMHV - Anh. II Kap. II Nr. 1 Buchst. f) i. V. m. § 3 LMHV</p>	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittel- überwachungsamt, Adolf-Dechert- Str. 1, 16515 Oranienburg
25.04.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbisseinrichtung	Weißes Haus, Rosa- Luxemburg-Str. 130, 16727 Velten	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehr- bringer	19.03.2025	<ol style="list-style-type: none"> 1. tote Ratte unter der Spüle 2. massive Schadnagerkot- und Schmutzansammlungen unter den Ausrüstungsgegenständen und in schwerzugänglichen Bereichen 3. Gurken, Rotkohl und Käse mit schimmelähnlichen Anhaftungen in der Kühlzelle 	Mängel abgestellt in der Nachkontrolle am 07.04.2025	§12 LFGB	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittel- überwachungsamt, Adolf-Dechert- Str. 1, 16515 Oranienburg