

Datum der Veröffentlichung	Produktgruppe/ Branche	Unternehmen	Hersteller/ Behandler/ Inverkehrbringer	Datum der Feststellung	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Bemerkung (Abstellung)	Rechtsgrundlage	zuständige Behörde
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 ekelerregenden 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 befallenen, 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/ Imbissseinrichtung	Resort Rheinsberger See GmbH Hafendorfstr. 1 16831 Rheinsberg	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer		1. Betriebsstätte allgemein: - 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 2. Vorbereitungsraum Buffet: - Folgende Bereiche waren wiederholt mit Fett und Schmutzablagerungen teilweise auch mit Lebensmittelresten altverschmutzt: Abzugshaube, Fliesenspiegel, Schränke, Arbeitsflächen, Salamander sowie der Fußboden 3. Spülküche Töpfe: - Silikonfugen waren mit einer dunklen schimmelähnlichen Schicht überzogen 4. warme Küche: - 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, Virchowstr. 14-16, 16816 Neuruppin
24.02.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissseinrichtung	AKI Asia Küche & Sushi Prinz-von-Hornburg-Str. 13 16845 Neustadt (Dosse)	Hersteller/ Behandlung/ 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, Virchowstr. 14-16, 16816 Neuruppin
05.03.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissseinrichtung	Bistro Sky Oase Havelpassage 7 16761 Hennigsdorf	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	21.01.2025	- Verschmutzte Geräte und Ausrüstungsgegenstände (Herd, Abzugshaube, Pizzabelegstation, Kühlgeräte) - Verunreinigte Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt (Teignetzer, Gemüsereiben, 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/ Imbissseinrichtung	Öz's Döner Berliner Str. 28 16761 Hennigsdorf	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	01.08.2024	- starke Verschmutzungen (Fasskühlung im Keller und am Tresen, in denen Lebensmittel gelagert werden) - verschmutzte Dichtungsgummis an Kühleinrichtungen - Verschmutzung in der Fettablaufrinne der Lüftung - verschlissene und verschmutzte Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt (Gemüsereibe) - 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
31.03.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissseinrichtung	SSP Deutschland GmbH Burger King Filialen Flughafen BER (Airside und Landside) Melli-Beese-Ring 1 12529 Schönefeld	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	24.07.2024 30.07.2024 29.08.2024	- deutlich sichtbare Beschädigungen der Tomaten- und Zwiebelschneider im Lebensmittelkontaktbereich (Ablösung von Metallspittern konnte nicht ausgeschlossen werden) - Lebensmittelkontaktmaterialien wie GN-Behälter, Spatel, Zangen und Löffel (Filliale Airside) sowie Warmhalteschübe (Filliale Landside) mit angetrockneten Lebensmittelmittelrückständen - 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 Pasteurisierungsprozess; Kontamination des Eismixes durch das verwendete Schmiermittel (Filliale Landside)	beobachtet am 06.09.2024	Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 4 Absatz 2 Anhang II - Kapitel I 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
11.04.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissseinrichtung	Big Pan Berliner Str. 38 16761 Hennigsdorf	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	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 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
25.04.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissseinrichtung	Viet Dragon Germendorfer Dorfstr. 8 16515 Oranienburg	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	18.03.2025	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 Mundemaschine, bei der sich bereits im Innenraum Kunststoffteilchen der noch vorhandenen Transportfolie abgelöst haben 3. verunreinigte Ausrüstungsgegenstände mit Lebensmittelkontakt (Gemüsehol, 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 Umkleidemöglichkeit 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	Folgende Verstöße waren in der Nachkontrolle am 24.03.2025 abgestellt: - verschlissene und verunreinigte Reinigungsutensilien - verunreinigte Untertischkühlung - fehlendes Warmwasser an Handwaschbecken der Personaltoilette - Mundemaschine, bei der sich bereits im Innenraum Kunststoffteilchen der noch vorhandenen Transportfolie abgelöst haben - zugestelltes Handwaschbecken und fehlende Einmalhandtücher	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 - 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	Landkreis Oberhavel, FD Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Adolf-Dechert-Str. 1, 16515 Oranienburg
25.04.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissseinrichtung	Weißes Haus, Rosa-Luxemburg-Str. 130, 16727 Velten	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	19.03.2025	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 Lebensmittelüberwachungsamt, Adolf-Dechert-Str. 1, 16515 Oranienburg
21.05.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissseinrichtung	TD Gastronomie GmbH Burger King Filiale Elly-Beinhorn-Ring 2a 12529 Schönefeld	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	22.01.2025 23.01.2025	1. Eiswürfelbereiter mit deutlich sichtbaren und massiven Verunreinigungen im Inneren, inklusive der sich darin befindlichen Eiswürfel 2. starkes Rauchen sowie sensorische Auffälligkeit des sich im Multifettbackgerät befindlichen Frittierfettes 3. Frittierfett-Temperatur war mit 187°C zu hoch eingestellt, dadurch schnellerer Fettverderb und Acrylamidbildung auf dem Frittiergut möglich 4. mit klebrigem Fettfilm umschlossene Kunststoffflaschen mit Sauceninhalten sowie Verschmutzungen insbesondere im Dosierbereich 5. Tomaten- und Zwiebelschneidegerätschaften mit alten Lebensmittelmückrückständen verschmutzt und beschädigt (Metallabrieb) 6. großes Edelstahltauchbecken mit erhitzter, stark ätzender Chemikalien-Wasser-Mischung in der Küche - im unmittelbaren Umfeld der Speisenzubereitung 7. Schmutzablagerungen mit beginnendem Schimmelbefall an den Wänden und Regalen (zur Lebensmittellagerung) in der Kühlzelle 8. unhygienischer Zustand der Aggregatlüfter mit Ventilator 9. Lagerung der Spülkörbe für das Geschirr auf dem stark verschmutzten Fußboden des Abwaschbereiches 10. alte krustige Verschmutzungen an den Kaffeemaschinen-Auslassshähnen	abgestellt am 26.01.2025	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) 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
21.05.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissseinrichtung	Restaurant „Asia Gourmet“ Terminal 1 Food Court Melli-Beese-Ring 1 12529 Schönefeld	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	16.01.2025 23.01.2025	1. alte, herabgefallene, teilweise verschimmelte Lebensmittel im Kühlbereich des Kühltisches 2. Innenflächen des Kühltisches mit brauen Anhaftungen und klebrigen Rückständen, darin Lebensmittel in unabgedeckten Behältern (Salatmix, Geflügelfleisch, Rindfleisch, Garnelen) 3. Abstellen nicht abgedeckter Behälter mit Lebensmittelinhalt (Pak Choi, Mungobohnensprossen) auf dem Handwaschbecken neben einer Flasche mit Spülmittel, ohne Schutz vor Kontamination durch Spritzwasser und Reinigungsmittel 4. teilweise starke Vereisung des Kühlbereiches eines Kühlschranks 5. Lagerung unabgedeckter Behälter mit Tofu-Würfeln und Udon-Nudeln unter den mit Fettbelägen und Staubflusen verschmutzten Gittern der Kühlungsauflässe 6. mit alten Fettbelägen verschmutzte Lüftungselemente im Deckenbereich unmittelbar über der Saladette 7. Verwendung eines Gartenschlauches ohne Lebensmittelkonformität zum Abschrecken/Herunterkühlen von Nudeln 8. vorrätig gehaltene Mungobohnensprossen mit sensorischen Abweichungen 9. Aufbewahrung von aufgetautem, mariniertem Rindfleisch ohne Kühlung (amtlich gemessene Produkttemperatur +16 °C) mit sensorischen Abweichungen, welches nicht mehr zum Verzehr geeignet ist 9. Bereithaltung von gekochtem, über mehrere Stunden warmgehaltenem und erneut erwärmtem Reis im Reiskocher (gemessene Oberflächentemperatur +55,5° C) 10. Stapeln von feuchten Gastronormbehältern aus Kunststoff, dadurch muffige Gerüche 11. Lagerung von Lebensmitteln in beschädigten, angeschlagenen Gastronormbehältern 12. Trocknung/Aufbewahrung von gereinigten Gastronormbehältern in auf dem Fußboden abgestellten und teilweise verunreinigten Bierkästen 13. wiederholte Verunreinigung verschiedener Lebensmittelkontaktmaterialien (z. B. Messer, Schäler, Gemüsebebe) mit Lebensmittelresten und Rost 14. weiße Rückstände am Messer der Fleischschneidemaschine 15. braune Kalkanhaftungen und teilweise schimmelartige Beläge im Innenbereich der Eiswürfelmaschine	abgestellt am 29.01.2025	Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 4 Absatz 2 Anhang II - Kapitel V Nummer 1 Buchstabe a) - Kapitel VII Nummer 4 - 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
02.06.2025	Gastronomie/ Gaststätte/ Imbissseinrichtung	Burger King Deutschland GmbH Filiale: Chausseestraße 1 15745 Wildau	Hersteller/ Behandlung/ Inverkehrbringer	15.01.2025 20.01.2025 22.01.2025	- erhebliche bauliche und hygienische Mängel in der gesamten Betriebsstätte - gesamte Betriebsstätte wiederholt (Wände, Fußboden, Gerätschaften) mit ölgler Fettschicht verschmutzt - hygienisches Geschirrspülen aufgrund fehlender Teile an Spülmaschine nicht möglich, Spülmaschine im Innenbereich stark verunreinigt - Kalkablagerungen und Verschmutzungen der Rückwand oberhalb der Spülstrecke und an Anschlüssen und Rohren in der Spülküche - grobe, dunkle Verschmutzungen im Eingangsbereich des Kühlraumes und Tiefkühlraumes - Dichtungsgummi an der Tür des Tiefkühlraumes stark verschlissen und mit dunklen Verschmutzungen behaftet - sehr dunkel verfärbtes Fett mit alten Lebensmittelresten in der Fritteuse - erhebliche Verschmutzungen und Ablagerungen in Schränken unterhalb der Fritteuse - Austritt dunkler Flüssigkeit aus Versorgungsschächten im Deckenbereich, dadurch erhebliche Verschmutzung der umliegenden Bereiche - erhebliche Verschmutzungen der Frischluftgitter im Deckenbereich - Abdeckungen lösen sich teilweise von der Decke - Verunreinigung verschiedener Lebensmittelkontaktmaterialien (z. B. Innenraum des Burger Toasters, Pommes frites Salzstreuer, Zwiebelchneider (außerdem mit erheblichem Metallabrieb)) - Verschmutzung der Dunstabzugshaube mit einem ölglen, gelben Belag - schimmelartige Verschmutzungen im Kühlraum (Verdampfer, Stromleitungen, Rohre, zum Teil an den Wänden), darin offen gelagerte Lebensmittel (abgefüllte Soßen, Salate, geschnittene Zwiebeln) - Abluftgitter in mit Fettlöser gefüllter Metallwanne, an der Oberfläche des Fettlösers erhebliche Schicht mit altem Fett - starke Verschmutzung im Bereich der Premix-Anlage (Regale, Fußboden, CO2-Flaschen) durch klebrige alte Getränkekereste - Lagerung sachfremder Werkzeuge und diverser Gegenstände oberhalb und hinter der Getränkeanlage - erhebliche Verschmutzung der Zapfstelle der Getränkeanlage mit klebrigen, verfärbten Getränkekeresten - Eingang zum Küchenbüro erheblich beschädigt, Schrauben, Dübel, Füllmasse und rohes Holz erkennbar - diverse Reinigungsmittel standen oberhalb der Eiswürfelmaschine	hygienische Verstöße am 22.01.2025; bauliche Mängel am 06.05.2025	Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 4 Absatz 2 Anhang II - Kapitel I Nummer 10 - 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