



Ergebnissen von Kontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung
 § 40 Absatz 1a Nummer 3 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)



Lebensmittelüberwachungsbehörde: Bezirksamt Friedrichshain-Kreuzberg von Berlin (Ordnungsamt)
 Petersburger Str. 86-90, 10247 Berlin

Kontakt: vetleb@ba-fk.berlin.de

Hierbei handelt es sich **weder** um eine behördliche Einschätzung des Risikos weiterer künftiger Verstöße **noch** um eine amtliche Warnung, sondern um eine gesetzliche Verpflichtung zur Veröffentlichung bestimmter lebensmittel- bzw. futtermittelrechtlicher Verstöße.

Die Verstöße sind Ergebnisse stichprobenartiger Kontrollen und Probenentnahmen

Stand: 13.03.2024

Lfd. Nr.	Zeitraum d. Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Tag der Feststellung	Rechtsgrundlagen
94	16.04.2024 bis 15.10.2024	»Mihmandar«	Kottbusser Damm 31 10967 Berlin	06.06.2023	<ul style="list-style-type: none"> ▪ §§ 11 (1) Nr. 1; 31 (3) LFGB ▪ §§ 3 S. 1; 4 (1) LMHV ▪ Art. 7 (1) lit. a VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) ▪ Art. 4 (2) i.V.m. Anh. II VO (EG) Nr. 852/2004 ▪ Art. 14 (1) VO (EG) Nr. 178/2002 i.V.m. Art. 24 LMIV
Sachverhalt / Beanstandungen					Hinweis zur Mängelabstellung / behördlichen Maßnahmen
<p>Unlautere Informationspraxis: In der oben genannten Betriebsstätte wurden Lebensmittel mit einer irreführenden Bezeichnung in den Verkehr gebracht. So wurden in der Speise- und Getränkekarte folgende Auslobungen gemacht:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Anstelle der ausgelobten Zutaten „Feta“ und „Schafskäse“ wurde tatsächlich „Weichkäse“ aus Kuhmilch verwendet. Darüber hinaus wurden auch Gerichte mit den Zutaten „Knoblauchwurst“, „Nutella“, „Dorade“, „Rindersalami“, „Ricotta“ und „Gorgonzola“ angeboten, die jedoch nicht vom amtlichen Kontrollpersonal vorgefunden werden konnten. ▪ Bei dem vermeintlichen „Kirchsaff“ handelte es sich tatsächlich um Nektar. Fruchtsaft muss einen Fruchtgehalt von 100% enthalten. Furchtnektare weisen hingegen einen Fruchtgehalt von 25% bis 50% auf und können Zuckerzusätze von bis zu 20% enthalten. ▪ Bei der „heißen Schokolade“ handelte es sich tatsächlich nur um ein kakaohaltiges Heißgetränk. 					<p>Die verantwortliche Person wurde durch das Kontrollpersonal über die gesetzlichen Vorschriften belehrt und zur unverzüglichen Mängelabstellung aufgefordert.</p>

- „Konfitüren“ und „Fruchtaufstriche“ wurde irreführenderweise als „Marmelade“ ausgelobt.

Unzulässige Abweichungen von den allgemeinen Hygienevorschriften:

In der oben genannten Betriebsstätte verfügte kein einziger Mitarbeiter über die gesetzlich vorgeschriebene Fachkenntnis für das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von leicht verderblichen Lebensmitteln. Auch waren Lebensmittel unterschiedlichen Gefahren einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt:

- An den Handwaschbecken fehlte die gesetzlich vorgeschriebene Warmwasserversorgung sowie die Ausstattung zur hygienischen Händereinigung (Flüssigseife, Einmalpapierhandtücher, etc.).
- Leicht verderbliche Lebensmittel (Soßen, geschnittenes Gemüse, etc.) wurden ohne Abdeckung vorrätig gehalten.
- Große Mengen leicht verderblicher Lebensmittel wurden bei über +17°C und somit deutlich zu warm gelagert (Unterbrechung der Kühlkette).
- In den Tiefkühleinrichtungen wurden verschiedene Lebensmittel in beschädigten Verpackungen oder gänzlich unverpackt vorrätig gehalten.
- Ausrüstungsgegenstände, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, waren stark mit krustigen Altschmutz verunreinigt.
- Das geschnittene Fladenbrot wurde in beschädigten und innenseitig mit Lebensmittelresten verschmutzten Speisetransport-/Thermoboxen gelagert.
- Mehrere Kühleinrichtungen waren von innen stark mit Lebensmittelresten verunreinigt.
- In der Küche wurde ein erhebliches Aufkommen von Stubenfliegen festgestellt.
- Die Eismaschine des Barbereichs war im Innenraum stark mit Altschmutz und dunklen Kalkresten verunreinigt.
- Der Geschirrkorb der Spülmaschine wies dunkle, schimmelähnliche Verunreinigungen auf.
- Reis wurde in einem großen GN-Behälter bei +50°C vorrätig gehalten. Diese Temperatur bietet gute Wachstumsbedingungen für verschiedene Lebensmittelkeime, weshalb warme Speisen nach Möglichkeit konstant bei einer Temperatur von über +60°C vorrätig zu halten sind.

Inverkehrbringen von nicht sicheren Lebensmitteln:

Im Kellerkühlhaus wurden vierzig (40) Packungen roher Teigfäden vorgefunden, deren Verbrauchsdatum bereits seit über drei (3) Wochen abgelaufen war. Das Inverkehrbringen von in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblichen Lebensmitteln ist nach Ablauf des Verbrauchsdatums verboten.

Gefahr des Stoffübergangs auf Lebensmittel:

Teiglinge und Rotkohl wurden in Kunststofftragetüten gelagert, die nicht für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet waren. Das Inverkehrbringen von derart behandelten Lebensmitteln ist verboten, da ein Übergang von Stoffen (zum Beispiel Weichmachern) nicht hinreichend ausgeschlossen werden kann.