



**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](mailto: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: 02.05.2024

Lfd. Nr.	Zeitraum d. Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Tag der Feststellung	Rechtsgrundlagen
95	16.05.2024 bis 15.11.2024	»ARAL Tankstelle«	Vor dem Schlesischen Tor 2 10997 Berlin	23.03.2023 21.04.2023	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ § 11 (1) Nr. 1 LFGB</li> <li>▪ §§ 3 S. 1; 4 (1) LMHV</li> <li>▪ Art. 7 (1) lit. a VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV)</li> <li>▪ Art. 4 (2) i.V.m. Anh. II VO (EG) Nr. 852/2004</li> </ul>
<b>Sachverhalt / Beanstandungen</b>					<b>Hinweis zur Mängelabstellung / behördlichen Maßnahmen</b>
<p><b>Unlautere Informationspraxis:</b>            In der oben genannten Betriebsstätte wurden verpackte Lebensmittel (zum Beispiel „feiner Käsekuchen Snack“ der Marke Exquisa, „Teriyakisauce“ der Firma Delikant Feinkost GmbH) in den Verkehr gebracht ohne den Verbraucher auf das bereits abgelaufene Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) hinzuweisen. Im Einzelhandel ist es übliche Praxis, Lebensmittel mit in kürze oder bereits abgelaufenen MHD besonders zu kennzeichnen und/oder separat (und in der Regel vergünstigt) zu verkaufen. Stattdessen wurden die hier beanstandeten Lebensmittel zusammen mit anderen Produkten, deren MHD noch nicht abgelaufen war, angeboten und hierdurch der Verbraucher hinsichtlich der Eigenschaften der Lebensmittel irreführt.</p>					<p>Die verantwortliche Person wurde durch das Kontrollpersonal über die gesetzlichen Vorschriften belehrt und zur unverzüglichen Mängelabstellung aufgefordert.</p> <p>Bei der durchgeführten Nachkontrolle am 21.04.2023 waren keine Lebensmittel mit abgelaufenen MHD vorgefunden. Allerdings waren die vielfältigen Hygiene- und Kennzeichnungsverstöße nach wie vor nicht abgestellt.</p>

**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 Ausstattung zur hygienischen Händetrocknung (Einmalpapierhandtücher).
- Tiefgekühlte Lebensmittel (zum Beispiel Brötchen und Gebäcke) wurden ohne Abdeckung in vereisten Tiefkühleinrichtungen vorrätig gehalten.
- Die Türdichtungen diverser Kühl- und Tiefkühlschränke wiesen schimmelartige Verunreinigungen auf.
- Es wurden leicht verderbliche Lebensmittel (zum Beispiel „Smoothies“ in Fertigpackungen) bei +15,2°C und somit deutlich zu warm gelagert (Unterbrechung der Kühlkette).

**Wiederholt fehlende Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung:**

Bei diversen lose angebotenen Backwaren, waren zum wiederholten Male keine Schilder mit der entsprechenden Produktbezeichnung vorhanden. Sowohl dem Verbraucher als auch dem amtlichen Kontrollpersonal war es somit unmöglich, die darin enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe in dem hierfür bereitgehaltenen Produktordner nachzuvollziehen. Auch verfügte das anwesende Personal nicht über die entsprechenden Kenntnisse, um diese Informationen mündlich auf Nachfrage zu erteilen.