

Kontrollergebnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung

§ 40 Absatz 1a Nummer 3 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)

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



Kontakt: vetleb@ba-fk.berlin.de

Bei dieser Veröffentlichung handelt es sich **weder** um eine behördliche Einschätzung des Risikos weiterer künftiger Verstöße **noch** um eine amtliche Warnung, sondern um eine gesetzliche Verpflichtung zur Information der Öffentlichkeit über die Feststellung bestimmter lebensmittel- bzw. futtermittelrechtlicher Verstöße.

Zeitraum der Veröffentlichung: **26.01.2026 - 25.07.2026** Laufende Nummer: **116**

Allgemeine Informationen zu der amtlich durchgeführten Betriebsüberprüfung			
Betriebsbezeichnung	IMREN BÖREKHAUS	Art der Kontrolle	außerplanmäßige Kontrolle bei Probennahme
Straße	Boppstr. 4	Datum der Kontrolle	27.10.2025
Postleitzahl, Ort	10967 Berlin		

Hygiene allgemein (Betriebshygiene): Raum Ordnung Struktur mangelhaft	
Verletzte Rechtsvorschrift(en) in der jeweils gültigen Fassung	Betriebsbereich
Art. 14 Abs. 1 und 2 Buchst. b i.V.m. Abs. 5 der VO (EG) Nr. 178/2002	Küche
Feststellungen (Verstoß)	
<p>Mit Befund vom 13.11.2025 beurteilte das Landeslabor Berlin-Brandenburg (LLBB) die aus dem Küchenbereich der oben genannten Betriebsstätte entnommene (amtliche) Probe: „Hähnchenflügel mariniert“ als nicht für den menschlichen Verzehr geeignetes (nicht sicheres) Lebensmittel.</p> <p>Nach dem Ergebnis der sensorischen Untersuchung wurde (durch mehrere geschulte Sachverständige) ein abweichender, <i>nämlich unfrischer und hefiger Geruch</i> festgestellt. Objektiviert wurde dies durch die Ergebnisse der mikrobiologischen Untersuchung. Demnach wurden im untersuchten Probenmaterial $2,2 \times 10^6$ KbE/g <i>Enterobacteriaceae</i>, $5,8 \times 10^3$ KbE/g <i>Escherichia coli</i> sowie $8,6 \times 10^7$ KbE/g Pseudomonaden nachgewiesen.</p> <p>Die Gehalte an <i>Enterobacteriaceae</i> sowie <i>Escherichia coli</i> überschritten zum Zeitpunkt der Untersuchung die von der Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) empfohlenen Warnwerte für rohes, gewürztes oder mariniertes Geflügelfleisch. Die ermittelte Anzahl an Pseudomonaden stellte wiederum eine Richtwertüberschreitung dar.</p>	
Amtlicher Hinweis zur Mängelabstellung / behördlichen Maßnahmen	
Der Betrieb wurde über das Ergebnis der amtlichen Probenentnahme informiert/belehrt. 01.01.2026 fand ein Betreiberwechsel statt.	