

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: **16.02.2026 bis 15.08.2026** Laufende Nummer: **117**

Allgemeine Informationen zu der amtlich durchgeführten Betriebsüberprüfung			
Betriebsbezeichnung	Secret Garden	Art der Kontrolle	planmäßige Routinekontrolle
Straße	Warschauer Str. 033 1. OG	Datum der Kontrolle	28.01.2026
Postleitzahl, Ort	10243 Berlin		

Hygiene allgemein (Betriebshygiene): Insektenklebefälle Lebensmittelbereich	
Verletzte Rechtsvorschrift(en) in der jeweils gültigen Fassung	Betriebsbereich
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004	Küche
Feststellungen (Verstoß)	
Eine Insektenklebefälle, die mit toten Insekten behaftet war, wurde unmittelbar über dem Bereich angebracht, in dem mit offenen Lebensmitteln umgegangen wurde. Eine Kontamination der hier hergestellten und behandelten Lebensmittel konnte daher nicht sicher ausgeschlossen werden.	
Amtlicher Hinweis zur Mängelabstellung / behördlichen Maßnahmen	
Bei der Nachkontrolle am 30.01.2026 war dieser Mangel abgestellt.	

Hygiene allgemein (Betriebshygiene): Reinigungsmittel Lagerung	
Verletzte Rechtsvorschrift(en) in der jeweils gültigen Fassung	Betriebsbereich
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 10 VO (EG) Nr. 852/2004	Küche
Feststellungen (Verstoß)	
Es wurden Reinigungsmittel in Bereichen gelagert, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wurde.	
Amtlicher Hinweis zur Mängelabstellung / behördlichen Maßnahmen	
Bei der Nachkontrolle am 30.01.2026 war dieser Mangel abgestellt.	

Hygiene allgemein (Betriebshygiene): Behälter Lebensmittel Fußboden gelagert	
Verletzte Rechtsvorschrift(en) in der jeweils gültigen Fassung	Betriebsbereich
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004	Küche
Feststellungen (Verstoß)	
Es wurden Lebensmittelbehälter (z.B. eingelegter Sushi-Ingwer-Kisten) auf dem Boden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden. Dadurch bestand die Gefahr, dass sich Schmutz und Keime im weiteren Arbeitsprozess auf die hier verarbeiteten Lebensmittel übertragen (nachträglich beeinflussen).	
Amtlicher Hinweis zur Mängelabstellung / behördlichen Maßnahmen	
Bei der Nachkontrolle am 30.01.2026 war dieser Mangel erneut festzustellen.	

Hygiene allgemein (Betriebshygiene): Lebensmittel nicht abgedeckt (Konkretisierung erforderlich)	
Verletzte Rechtsvorschrift(en) in der jeweils gültigen Fassung	Betriebsbereich
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004	Küche
Feststellungen (Verstoß)	
Es wurden unverpackte Lebensmittel (z.B. Kuchen, Teigtaschen) ohne Abdeckung in einer Tiefkühleinrichtung gelagert. Die Lebensmittel waren mit Gefrierbrand behaftet.	
Amtlicher Hinweis zur Mängelabstellung / behördlichen Maßnahmen	
Die Lebensmittel wurden freiwillig vom Mitarbeiter entsorgt. Bei der Nachkontrolle am 30.01.2026 war dieser Mangel erneut festzustellen. Diesmal wurden im Kühlhaus diverse Sushi-Gerichte ohne Abdeckung vorrätig gehalten.	

Hygiene allgemein (Betriebshygiene): Gegenstände privat, betriebs- und zweckfremd (Mehrzahl)	
Verletzte Rechtsvorschrift(en) in der jeweils gültigen Fassung	Betriebsbereich
§ 3 Satz 1 LMHV	Küche
Feststellungen (Verstoß)	
Es wurden private, betriebs- bzw. zweckfremde Gegenstände (z.B. Winterjacken, Zigarettenpackungen) im Produktionsbereich aufbewahrt. Ein Schmutz- und Keimeintrag war nicht auszuschließen. Die Gefahr der nachteiligen Beeinflussung der hier hergestellten, behandelten und in den Verkehr gebrachten Lebensmitteln war folglich nicht auf das vorgeschriebene Mindestmaß reduziert.	
Amtlicher Hinweis zur Mängelabstellung / behördlichen Maßnahmen	
Bei der Nachkontrolle am 30.01.2026 war dieser Mangel erneut festzustellen.	

Hygiene allgemein (Betriebshygiene): Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	
Verletzte Rechtsvorschrift(en) in der jeweils gültigen Fassung	Betriebsbereich
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1 lit. a VO (EG) Nr. 852/2004	Küche
Feststellungen (Verstoß)	
Der Heißluftfritteuse war von innen und von außen verunreinigt.	
Amtlicher Hinweis zur Mängelabstellung / behördlichen Maßnahmen	
Bei der Nachkontrolle am 30.01.2026 war dieser Mangel abgestellt.	

Hygiene allgemein (Betriebshygiene): Geschirrpülbrause Schimmel	
Verletzte Rechtsvorschrift(en) in der jeweils gültigen Fassung	Betriebsbereich
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004	Küche
Feststellungen (Verstoß)	
Die Geschirrpülbrause war schimmelähnlich verunreinigt.	
Amtlicher Hinweis zur Mängelabstellung / behördlichen Maßnahmen	
Bei der Nachkontrolle am 30.01.2026 war dieser Mangel erneut festzustellen.	

Hygiene allgemein (Betriebshygiene): Abzieher (Wasserschieber) ist erheblich verunreinigt	
Verletzte Rechtsvorschrift(en) in der jeweils gültigen Fassung	Betriebsbereich
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004	Küche
Feststellungen (Verstoß)	
Für Reinigungsarbeiten wurde ein schimmelartig verunreinigter Hand-Abzieher (Wasserschieber) verwendet. Beim Einsatz eines derartig verunreinigten Reinigungsutensils ist eine vorschriftsgemäße Reinigung der Böden und Oberflächen ausgeschlossen. Von den hiermit behandelten Oberflächen geht folglich ein nicht unerhebliches Kontaminationsrisiko aus.	
Amtlicher Hinweis zur Mängelabstellung / behördlichen Maßnahmen	
Bei der Nachkontrolle am 30.01.2026 war dieser Mangel abgestellt.	

Hygiene allgemein (Betriebshygiene): Dunstabzugsanlage Filter Fettrückstände verunreinigt	
Verletzte Rechtsvorschrift(en) in der jeweils gültigen Fassung	Betriebsbereich
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004	Küche
Feststellungen (Verstoß)	
Die Fettfilter der Dunstabzugsanlage waren mit Fettrückständen verunreinigt. Die fehlenden Reinigungsarbeiten können zur Folge haben, dass beim Kochen verunreinigtes Altfett auf die unterhalb der Dunstabzugshaube behandelten Lebensmittel tropft und so nachträglich beeinflusst.	
Amtlicher Hinweis zur Mängelabstellung / behördlichen Maßnahmen	
Bei der Nachkontrolle am 30.01.2026 war dieser Mangel abgestellt.	

Hygiene allgemein (Betriebshygiene): Beleuchtung Schutzabdeckung fehlt	
Verletzte Rechtsvorschrift(en) in der jeweils gültigen Fassung	Betriebsbereich
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 2a VO (EG) Nr. 852/2004 § 3 Satz 1 LMHV	Küche
Feststellungen (Verstoß)	
Für die Beleuchtung der Dunstabzugsanlage fehlte eine Schutzabdeckung. Die Gefahr der nachteiligen Beeinflussung (Übergangs von Glassplittern und/oder Leuchtmitteln bei einem defekt des Leuchtkörpers) der hier behandelten Lebensmittel war folglich nicht auf das vorgeschriebene Mindestmaß reduziert.	
Amtlicher Hinweis zur Mängelabstellung / behördlichen Maßnahmen	
Bei der Nachkontrolle am 30.01.2026 war dieser Mangel erneut festzustellen.	

Hygiene allgemein (Betriebshygiene): Insektengitter Fenster fehlt	
Verletzte Rechtsvorschrift(en) in der jeweils gültigen Fassung	Betriebsbereich
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1d VO (EG) Nr. 852/2004 § 3 Satz 1 LMHV	Küche
Feststellungen (Verstoß)	
Das Fenster war nicht mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengitter ausgestattet. Beim öffnen der Fenster zu Lüftungszwecken bestand folglich die Gefahr der nachteiligen Beeinflussung durch hereinfliegende Insekten.	
Amtlicher Hinweis zur Mängelabstellung / behördlichen Maßnahmen	
Bei der Nachkontrolle am 30.01.2026 war dieser Mangel erneut festzustellen.	

Hygiene allgemein (Betriebshygiene): Kühleinrichtungen Ventilatorschutzgitter verunreinigt (Mehrzahl)	
Verletzte Rechtsvorschrift(en) in der jeweils gültigen Fassung	Betriebsbereich
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 § 3 Satz 1 LMHV	Kühlraum
Feststellungen (Verstoß)	
Das Ventilatorschutzgitter war stark mit schimmelähnlichem Belag verunreinigt und die Verdampferlamellen waren stark vereist. Eine Verbreitung von Schimmelsporen und die hierdurch bestehende Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung der hier gelagerten Lebensmittel war folglich nicht auf das gesetzlich vorgeschriebene Mindestmaß reduziert.	
Amtlicher Hinweis zur Mängelabstellung / behördlichen Maßnahmen	
Bei der Nachkontrolle am 30.01.2026 war dieser Mangel abgestellt.	

Hygiene allgemein (Betriebshygiene): Kühleinrichtungen verunreinigt (Mehrzahl)	
Verletzte Rechtsvorschrift(en) in der jeweils gültigen Fassung	Betriebsbereich
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1 lit. a VO (EG) Nr. 852/2004	Keller
Feststellungen (Verstoß)	
Mehrere Kühleinrichtungen von innen und außen waren verunreinigt.	
Amtlicher Hinweis zur Mängelabstellung / behördlichen Maßnahmen	
Bei der Nachkontrolle am 30.01.2026 war dieser Mangel erneut festzustellen.	

Hygiene allgemein (Betriebshygiene): Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	
Verletzte Rechtsvorschrift(en) in der jeweils gültigen Fassung	Betriebsbereich
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004	Keller
Feststellungen (Verstoß)	
Die Kellerluke zur Straße war stellenweise nicht richtig verschlossen. Folglich bestand die Gefahr eines Schmutz- und Keimeintrags über die Straße sowie die Möglichkeit des ungehinderten Zugangs für Insekten und Schädlinge.	
Amtlicher Hinweis zur Mängelabstellung / behördlichen Maßnahmen	
Bei der Nachkontrolle am 30.01.2026 war dieser Mangel erneut festzustellen.	

Hygiene allgemein (Betriebshygiene): Handwaschbecken (HWB) belegt	
Verletzte Rechtsvorschrift(en) in der jeweils gültigen Fassung	Betriebsbereich
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 § 3 Satz 1 LMHV	Tresen
Feststellungen (Verstoß)	
Das Handwaschbecken war mit schmutzigen Gegenständen (z.B. Sieb) belegt, so dass es nicht ungehindert genutzt werden konnte. Aufgrund der fehlenden Handwaschmöglichkeit ist ein Schmutz und/oder Keimeintrag auf die hier behandelten Lebensmittel nicht hinreichend ausgeschlossen.	
Amtlicher Hinweis zur Mängelabstellung / behördlichen Maßnahmen	
Bei der Nachkontrolle am 30.01.2026 war dieser Mangel abgestellt.	

Hygiene allgemein (Betriebshygiene): Fasskühlschrank Schimmel	
Verletzte Rechtsvorschrift(en) in der jeweils gültigen Fassung	Betriebsbereich
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004	Tresen
Feststellungen (Verstoß)	
Der Fasskühlschrank war von innen schimmelähnlich verunreinigt, vor allem im Bereich des Kühlaggregates. Zudem wurde abgestandenes Wasser in einer Plastikbox aufgesammelt.	
Amtlicher Hinweis zur Mängelabstellung / behördlichen Maßnahmen	
Bei der Nachkontrolle am 30.01.2026 war dieser Mangel erneut festzustellen.	

Hygiene allgemein (Betriebshygiene): Ausrüstungen LM-Berührung Schimmel (Mehrzahl)	
Verletzte Rechtsvorschrift(en) in der jeweils gültigen Fassung	Betriebsbereich
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a VO (EG) Nr. 852/2004	Tresen
Feststellungen (Verstoß)	
Zwei Dosierflaschen, welche für das Abfüllen von Getränken genutzt wurden, waren schimmelähnlich verunreinigt.	
Amtlicher Hinweis zur Mängelabstellung / behördlichen Maßnahmen	
Die zwei Dosierflaschen wurden freiwillig entsorgt.	
Bei der Nachkontrolle am 30.01.2026 war dieser Mangel abgestellt.	

Hygiene allgemein (Betriebshygiene): Geschirrspülmaschine Geschirrkorb angerostet	
Verletzte Rechtsvorschrift(en) in der jeweils gültigen Fassung	Betriebsbereich
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004	Tresen
Feststellungen (Verstoß)	
Der Geschirrkorb der Geschirrspülmaschine war angerostet und verunreinigt..	
Amtlicher Hinweis zur Mängelabstellung / behördlichen Maßnahmen	
Bei der Nachkontrolle am 30.01.2026 war dieser Mangel erneut festzustellen.	

Hygiene allgemein (Betriebshygiene): Tropfmulde Ablauf verunreinigt	
Verletzte Rechtsvorschrift(en) in der jeweils gültigen Fassung	Betriebsbereich
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1	Tresen
Feststellungen (Verstoß)	
Der Ablauf des Spülbereiches war mit alten Lebensmittelresten verunreinigt.	
Amtlicher Hinweis zur Mängelabstellung / behördlichen Maßnahmen	
Bei der Nachkontrolle am 30.01.2026 war dieser Mangel abgestellt.	

Hygiene allgemein (Betriebshygiene): Schneidebrett verunreinigt	
Verletzte Rechtsvorschrift(en) in der jeweils gültigen Fassung	Betriebsbereich
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a VO (EG) Nr. 852/2004	Tresen
Feststellungen (Verstoß)	
Das weiße Schneidebrett war verunreinigt.	
Amtlicher Hinweis zur Mängelabstellung / behördlichen Maßnahmen	
Bei der Nachkontrolle am 30.01.2026 war dieser Mangel erneut festzustellen.	

Hygiene allgemein (Betriebshygiene): Samowar verunreinigt	
Verletzte Rechtsvorschrift(en) in der jeweils gültigen Fassung	Betriebsbereich
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a VO (EG) Nr. 852/2004	Tresen
Feststellungen (Verstoß)	
Beide Samoware waren verunreinigt und stark verkalkt.	
Amtlicher Hinweis zur Mängelabstellung / behördlichen Maßnahmen	
Bei der Nachkontrolle am 30.01.2026 war dieser Mangel erneut festzustellen.	

Hygiene allgemein (Betriebshygiene): Abfallbehälter verunreinigt	
Verletzte Rechtsvorschrift(en) in der jeweils gültigen Fassung	Betriebsbereich
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004	Tresen
Feststellungen (Verstoß)	
Der Abfallbehälter war von außen verunreinigt. Es fehlte die gesetzlich vorgeschriebene Abdeckung.	
Amtlicher Hinweis zur Mängelabstellung / behördlichen Maßnahmen	
Bei der Nachkontrolle am 30.01.2026 war dieser Mangel abgestellt.	

Kennzeichnung und Aufmachung: Allergen & Zusatzstoffe ohne Verpackung Angabe unvollständig	
Verletzte Rechtsvorschrift(en) in der jeweils gültigen Fassung	Betriebsbereich
§ 4 Abs. 2 Nr. 1 u. Abs. 3 LMIDV i.V.m. § 5 Abs. 1 u. 2 Nr.1 LMZDV	Allgemein
Feststellungen (Verstoß)	
<p>Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in den Verkehr gebracht, ohne die Allergene und Zusatzstoffe vollständig anzugeben. Ein Hinweis auf eine mündliche Auskunft war nicht vorhanden.</p> <p>So wurde zum Beispiel das Allergen Soja in der Kennzeichnung der Speisekarte nicht aufgeführt, obwohl mehrere verwendete Produkte (zum Beispiel „Tofu“) dieses Allergens enthielten. Auch wurde das in diversen Gerichten enthaltene glutenhaltige Getreide nicht namentlich benannt.</p> <p>Über die in der verwendeten „Sriracha scharfe Chillisauce“ enthaltenen Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat) oder Konservierungstoffe (beides Zusatzstoffe) hätte der Verbraucher ebenfalls vorab und analog zur Allergenkennzeichnung informiert werden müssen.</p>	
Amtlicher Hinweis zur Mängelabstellung / behördlichen Maßnahmen	
Bei der Nachkontrolle am 30.01.2026 war dieser Mangel erneut festzustellen.	

Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle): Ausbildung/Schulung Personal	
Verletzte Rechtsvorschrift(en) in der jeweils gültigen Fassung	Betriebsbereich
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. XII VO (EG) Nr. 852/2004 § 4 LMHV	Allgemein
Feststellungen (Verstoß)	
Zum Zeitpunkt der Kontrolle war kein für den Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln geschultes Personal anwesend.	
Amtlicher Hinweis zur Mängelabstellung / behördlichen Maßnahmen	
Bei der Nachkontrolle am 30.01.2026 war dieser Mangel erneut festzustellen.	

Kennzeichnung und Aufmachung: Bezeichnung irreführend (Mehrzahl)	
Verletzte Rechtsvorschrift(en) in der jeweils gültigen Fassung	Betriebsbereich
§ 11 Abs. 1 Nr. 1 LFGB i.V.m. Art. 7 Abs. 1 d VO (EU) Nr. 1169/2011	Allgemein
Feststellungen (Verstoß)	
Es wurden Lebensmittel in Verkehr gebracht, deren angegebene Bezeichnung/Eigenschaften nicht dem des verwendeten Lebensmittels entsprach.	
So wurde die Verwendung von Bio-Tofu in der Speisekarte ausgelobt.	
Es konnte bei der Kontrolle allerdings nur konventioneller Tofu vorgefunden werden. Auf Nachfrage wurde bestätigt, dass zumindest zum Zeitpunkt der Kontrolle kein Bio-Tofu verwendet wurde.	
Des Weiteren wurde in der Speisekarte ausgelobt, dass die verwendeten Produkte "überwiegend Bio" seien.	
Bei der Kontrolle des Betriebes wurden allerdings fast ausschließlich Nicht-Bio-Produkte zur Verarbeitung vorgefunden werden.	
Es wurde die Verwendung Himalaya-Salz ausgelobt. Ein solches Produkt konnte ebenfalls nicht vorgefunden werden.	
Die vorgefundene Informationspraxis stellt eine Verbrauchertäuschung dar.	
Amtlicher Hinweis zur Mängelabstellung / behördlichen Maßnahmen	
Bei der Nachkontrolle am 30.01.2026 war dieser Mangel erneut festzustellen.	

Hygiene allgemein (Betriebshygiene): Personal Arbeitskleidung ungeeignet (Konkretisierung erforderlich)	
Verletzte Rechtsvorschrift(en) in der jeweils gültigen Fassung	Betriebsbereich
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. VIII Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004	Allgemein
Feststellungen (Verstoß)	
Das eingesetzte Personal verrichtete die ihnen übertragenen Aufgaben in alltäglicher Straßenbekleidung. Vorschriftsgemäße Arbeitskleidung war nicht ersichtlich. Ein Keim- und Schmutzeintrag auf die vom Personal behandelten Lebensmittel konnte bei der vorgefundenen Arbeitspraxis nicht hinreichend ausgeschlossen werden.	
Amtlicher Hinweis zur Mängelabstellung / behördlichen Maßnahmen	
Bei der Nachkontrolle am 30.01.2026 war dieser Mangel erneut festzustellen.	