



## 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: 20.12.2022

Lfd. Nr.	Zeitraum d. Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Tag der Feststellung	Rechtsgrundlagen
57	02.01.2023 bis 01.07.2023	»Blueberry Bubble Tea«	Wrangelstr. 52 10997 Berlin	14.06.2022, 12.07.2022, 04.08.2022	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ § 3 S. 1 LMHV</li><li>▪ § 4 Abs. 1 S. 1 LMHV</li><li>▪ Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II VO (EG) Nr. 852/2004</li></ul>
Sachverhalt / Beanstandungen					Hinweis zur Mängelabstellung / behördlichen Maßnahmen
<p><b>Unzulässige Abweichungen von den allgemeinen Hygienevorschriften:</b></p> <p>In der oben genannten Betriebsstätte wurden leicht verderbliche Lebensmittel von Personen hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht, welche nicht über die hierfür vorgeschriebene Fachkenntnis verfügten.</p> <p>Darüber hinaus wurde die Sorgfaltspflicht bei der Herstellung, Behandlung und dem Inverkehrbringen von Lebensmitteln verletzt. Diese waren hierdurch der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt.</p> <p>An den Handwaschbecken fehlte wiederholt die vorgeschriebene Hygieneausstattung. Eine hygienische Händereinigung war nicht möglich. Flächen und Ausrüstungsgegenstände, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, wurden nicht vorschriftsgemäß gereinigt. Am Küchenfenster fehlte das vorschriftsmäßige Insektenschutzgitter und in der Betriebsstätte wurde ein erhebliches Aufkommen an Stubenfliegen festgestellt. Auch die allgemeine Warenpflege war mangelhaft. So wurden Lebensmittel (z.B. Speiseeis) bei deutlich zu hohen Temperaturen gelagert. Das Lager wurde zeitgleich als Büro genutzt und besaß keinerlei Grundordnung.</p>					<p>Die verantwortliche Person wurde durch das Kontrollpersonal über die gesetzlichen Vorschriften belehrt und zur unverzüglichen Mängelabstellung aufgefordert.</p> <p>Trotzdem musste bei den zwei (2) durchgeführten Nachkontrollen festgestellt werden, dass nahezu sämtliche Mängel nicht behoben wurden.</p> <p>Das bei zu hohen Temperaturen gelagerte Speiseeis wurde nach amtlicher Belehrung freiwillig durch das anwesende Betriebspersonal entsorgt.</p> <p>Fachkenntnisnachweise liegen bis heute nicht vor.</p>