



**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: 27.12.2022

Lfd. Nr.	Zeitraum d. Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Tag der Feststellung	Rechtsgrundlagen
62	16.01.2023 bis 15.07.2023	»Li.ke Thai Vegan«	Grünberger Str. 69 10245 Berlin (Ecke Garbiel-Max-Str.)	19.09.2022 23.09.2022 18.10.2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>§ 3 S. 1 LMHV</li> <li>Art. 4 Abs. 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>Unzulässige Abweichungen von den allgemeinen Hygienevorschriften:</b>            In der oben genannten Betriebsstätte wurden verschiedene lebensmittelrechtliche Hygienevorschriften missachtet. Darüber hinaus waren Lebensmittel auch diversen Gefahren einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt:            Es wurde in mehreren Bereichen der Betriebsstätte ein massiver Fruchtliegenbefall festgestellt. Das Betriebspersonal trug keine angemessene Arbeitskleidung (offenes Schuhwerk). Abfallbehälter verfügten nicht über die vorgeschriebene Abdeckung. Verschiedene Ausrüstungsgegenstände, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, waren stark verschmutzt. Die Gummidichtungen der Kühlschränke waren teilweise eingerissen, schwarz verfärbt und mit krümeligen beziehungsweise schmierigen Ablagerungen behaftet. Gekochter Tofu wurde in einem Topf auf dem feuchten und verschmutzten Küchenfußboden gelagert. Die drei (3) Tiefkühltruhen waren derart vereist, beschädigt und verunreinigt, dass eine durchgehende Kühlung der Ware ohne Temperaturschwankungen nicht sichergestellt werden konnte. Im Kellerraum fehlte jedwede Grundordnungen. Säcke mit Zwiebeln und Möhren lagerten unmittelbar auf dem Kellerfußboden. Auch wurde Mäusekot in mehreren Ecken des Kellers entdeckt.</p>					<p>Die verantwortliche Person wurde durch das Kontrollpersonal über die gesetzlichen Vorschriften belehrt und zur unverzüglichen Mängelabstellung aufgefordert.</p> <p>Auch bei den darauffolgenden Nachkontrollen konnte eine vollständige Mängelabstellung nicht festgestellt werden.</p>