



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

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: 28.12.2022

Lfd. Nr.	Zeitraum d. Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Tag der Feststellung	Rechtsgrundlagen
64	16.01.2023 bis 15.07.2023	»Sushi Mana«	Rigaer Str. 42 A 10247 Berlin	09.08.2022	<ul style="list-style-type: none">§ 3 S. 1 LMHV§ 4 Abs. 1 S. 1 LMHVArt. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II VO (EG) Nr. 852/2004Art. 14 Abs. 1 i.V.m. Abs. 2 lit. B VO (EG) Nr. 178/2002
Sachverhalt / Beanstandungen					Hinweis zur Mängelabstellung / behördlichen Maßnahmen
<p>Unzulässige Abweichungen von den allgemeinen Hygienevorschriften:</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>Im Lagerbereich wurden geöffnete Getränkedosen, Aschereste und verschmutzte Aschenbecher in unmittelbarer Nähe von angebrochenen Soßen (Soja, Sweet-Chili) vorgefunden. Im Lagerraum wurde ein Eimer mit verdorbenen Curry-Gewürz-Ketchup entdeckt. Die Handwaschbecken der Betriebsstätte waren derart zugestellt, dass eine hygienische Händereinigung unmöglich war. Auch fehlte die vorschriftsgemäße Hygieneausstattung (Flüssigseife, Einmalpapierhandtücher). Lebensmittel (zum Beispiel „Fischrogen“) wurde bei zu hohen Temperaturen vorrätig gehalten (amtlich gemessen: 21°C).</p>					<p>Die verantwortliche Person wurde durch das Kontrollpersonal über die gesetzlichen Vorschriften belehrt und zur unverzüglichen Mängelabstellung aufgefordert.</p> <p>Auch bei der durchgeführten Nachkontrolle konnte eine vollständige Mängelabstellung nicht festgestellt werden.</p> <p>Der Betrieb wurde am 19.10.2022 gewerberechtlich abgemeldet.</p>

Tiefgefrorene Lebensmittel wurden bei Zimmertemperatur aufgetaut. Hierdurch bestand ein erhöhtes Risiko für das Wachstum pathogener (krankmachender) Mikroorganismen und/oder die Bildung von Toxinen (Gifte). Ausrüstungsgegenstände, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, wurden nicht vorschriftsgemäß gereinigt. Die Abfallbehältnisse verfügten nicht über die vorschriftsgemäße Abdeckung. Leicht verderbliche Lebensmittel wie Lachs, frittiertes Hähnchen und Käse wurden ebenfalls ohne Abdeckung vorrätig gehalten.