



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
65	16.01.2023 bis 15.07.2023	»Indian Street Food«	Schöneberger Str. 22 10963 Berlin	02.08.2022 09.08.2022	<ul style="list-style-type: none"> ▪ § 3 S. 1 LMHV ▪ Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II VO (EG) Nr. 852/2004
Sachverhalt / Beanstandungen					Hinweis zur Mängelabstellung / behördlichen Maßnahmen
<p>Unzulässige Abweichungen von den allgemeinen Hygienevorschriften:</p> <p>In der oben genannten Betriebsstätte wurde die Sorgfaltspflicht bei der Herstellung, Behandlung und dem Inverkehrbringen von Lebensmitteln verletzt. Diese waren hierdurch der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt.</p> <p>So war in der gesamten Betriebsstätte weder ein vorschriftsgemäßes Handwaschbecken (inklusive Hygieneausstattung) noch eine Personaltoilette vorhanden. Zudem fehlten ausreichende Kühlmöglichkeiten zum Vorrätighalten der vorbereiteten Lebensmittel (geschnittener Krautsalat, diverse Soßen, gebratenes Gemüse). Beim ungekühlten Krautsalat wurde eine Temperatur von 24°C gemessen. Auch wurden Lebensmittel wie zum Beispiel Zwiebeln und Kartoffeln in Säcken direkt auf dem Fußboden gelagert. Darüber hinaus musste in vielen Bereichen der Betriebsstätte ein erheblicher Fliegenbefall festgestellt werden. Insgesamt war der Reinigungszustand der gesamten Betriebsstätte stark mangelhaft.</p>					<p>Die verantwortliche Person wurde durch das Kontrollpersonal über die gesetzlichen Vorschriften belehrt und temporär das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von unverpackten Lebensmitteln untersagt. Die Durchführung einer Grundreinigung wurde angeordnet.</p> <p>Die zu warm gelagerten Lebensmittel wurden freiwillig durch das anwesende Betriebspersonal entsorgt.</p> <p>Im Zuge der Nachkontrolle konnte eine fast vollständige Mängelabstellung festgestellt werden. Die Wiederaufnahme der untersagten Tätigkeit wurde gestattet.</p>