



**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: 28.12.2022

Lfd. Nr.	Zeitraum d. Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Tag der Feststellung	Rechtsgrundlagen
66	16.01.2023 bis 15.07.2023	»Element Five«	Skalitzer Str. 46 B 10997 Berlin (Ecke Spreewaldplatz)	<b>03.08.2022</b> 04.08.2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ § 3 S. 1 LMHV</li> <li>▪ § 4 Abs. 1 S. 1 LMHV</li> <li>▪ § 11 Abs. 1 Nr. 1 LFGB</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 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. So trug das Personal keine geeignete Arbeitskleidung. An sämtlichen Handwaschbecken fehlte die vorschriftsgemäße Hygieneausstattung. Eine große Menge an Lebensmitteln wurde in Kühleinrichtungen ohne Abdeckung gelagert. Andere Behältnisse mit Lebensmitteln wurden (ebenfalls ohne Abdeckung) direkt auf dem Küchenfußboden vorrätig gehalten.</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>

Ausrüstungsgegenstände mit Lebensmittelkontakt wurden nicht oder nur unzureichend gereinigt. Schneidebretter wiesen schwarzschimmelartige Verfärbungen auf. Mehrere Behälter waren innen und außen mit alten, krustigen Lebensmittelresten behaftet.

Auch die allgemeine Warenpflege war mangelhaft. Kühlpflichtige Lebensmittel wurden bei zu hohen Temperaturen (amtlich gemessen: 43,9°C) in einem „Kühlschrank“ gelagert. In keinem der Schränke konnte eine Grundordnung festgestellt werden. Lebensmittel, Verpackungsmaterial und sonstiger Unrat lagen unmittelbar nebeneinander. Der Gefrierschrank und die Tiefkühltruhe waren stark vereist.

In der Duschtasse des Toilettenvorraums befanden sich schmutzige Pappen, Unrat, Reinigungsmittel, Kleidung und mehrere Weißkohlköpfe.

Abschließend wurden Fruchtsaftgetränke (Maracuja) irreführenderweise als Saft in der Getränkekarte ausgelobt und der Verbraucher somit getäuscht.