



**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
67	16.01.2023 bis 15.07.2023	»Burger City«	Schlesische Str. 18 10997 Berlin	20.09.2022	<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. Aufgrund des fehlenden Umkleideraums trug das Personal keine geeignete Arbeitskleidung. Sowohl die Anzahl der vorhandenen Handwaschbecken als auch deren Ausstattung (fehlende Flüssigseife) waren ungenügend. Da die Betriebsstätte zudem über keine eigene Personaltoilette verfügt, nutzt das Personal die Sanitärräume im benachbarten Hotel. Das Personal ist somit regelmäßig gezwungen zwischen „reinen“ und „unreinen“ Bereichen in und außerhalb der Betriebsstätte zu wechseln.</p>					<p>Die verantwortliche Person wurde durch das Kontrollpersonal über die gesetzlichen Vorschriften belehrt und zur unverzüglichen Mängelabstellung aufgefordert.</p> <p>Lebensmittel mit einem abgelaufenen Mindesthaltbarkeitsdatum wurden vom anwesenden Betriebspersonal freiwillig entsorgt.</p>

Auch die allgemeine Warenpflege war mangelhaft. Im Kühlraum wurden Lebensmittel (Käse, Kräuterbutter) vorgefunden, deren Mindesthaltbarkeitsdatum teilweise seit mehreren Wochen (in einem Fall sogar seit 11 Monaten) abgelaufen war. Lebensmittel dürfen nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums nur dann in den Verkehr gebracht werden, wenn diese hinsichtlich ihrer Eigenschaften keinerlei Abweichungen aufweisen und der Verbraucher vorab hierüber informiert wird. Letzteres war in der oben genannten Betriebsstätte nicht der Fall und erfüllt nach hiesiger Einschätzung den Tatbestand der Verbrauchertäuschung.

Die in der Küche vorgefundenen Hackfleischpatties (leicht verderbliches Lebensmittel) wurden bei einer amtlich gemessenen Temperatur von 8,3°C gelagert. Dies ist deutlich zu hoch und stellt eine Unterbrechung der Kühlkette dar.