

Veröffentlichung aufgrund Untersuchungsergebnisse gemäß § 40 Abs. 1a Nr. 3 LFGB

515-V60-10- 4479 / 26_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung: **4. Juni 2026**

Betriebsbezeichnung: **Supermarket ÖZ-Center
Inhabergeführt Emre Yigit**

Anschrift: **Gröpelinger Heerstraße 163
28237 Bremen**

Feststellungstag: **8. April 2026**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Seit mindesten 4 Tagen fand die Unterbrechung der Kühlkette bei kühlungspflichtigen Lebensmitteln statt

Im Verkaufsraum wurden zahlreiche kühlpflichtige Produkte außerhalb der sich im Markt befindlichen Kühleinrichtungen vorgefunden.

Diese wurden den Kundinnen und Kunden sowohl in einem Verkaufsregal als auch auf Paletten (insgesamt sechs Paletten) mit Preisauszeichnungen zur Selbstbedienung feilgeboten.

Es handelte ist sich unter anderem um folgende Produkte (keine abschließende Aufzählung):

- „Gürkan Yemelik Pastrami“ **Rinderschinken** Original nach türkischer Art zum Kochen
 - ausgewiesene Anforderung: +2°C - +7°C
 - gemessene Kerntemperatur: **+12,7°C**

- „Destan“ Kangal **Sucuk**, 1000g Packung:
 - ausgewiesene Anforderung: +2°C - +7°C
 - gemessene Kerntemperatur: **+10,4 °C**

- „Nesil“ **Gouda**, 700g Packung
 - ausgewiesene Anforderung: +2°C - +7°C
 - gemessene Kerntemperatur: **+11,1 °C**

- „Ömür“ **Joghurt** 3,5% Fett, 1 kg Becher
 - ausgewiesene Anforderung: +4°C - +8°C
 - gemessene Kerntemperatur: **+11,3 °C**

- „Yesilova Krembeyaz“ **Lebensmittelzubereitung aus Magermilch und Pflanzenöl** in Salzlake, 1550g Dose
 - ausgewiesene Anforderung: +2°C - +5°C
 - gemessene Kerntemperatur: **+11,6 °C**

- „Hikmet Izgara Sosis“ **Hähnchen-Separatorenfleisch Bratwurst** mit Kartoffelstärke in Eigenhaut
 - ausgewiesene Anforderung: unter +7°C
 - gemessene Kerntemperatur: **+9,6 °C**

Veröffentlichung aufgrund Untersuchungsergebnisse gemäß § 40 Abs. 1a Nr. 3 LFGB

515-V60-10- 4479 / 26_§ 40 1a LFGB

- „Pavo“ **Frankfurt Würstel di Pollo**, 100g Packung
 - ausgewiesene Anforderung: 0°C - +4°C
 - gemessene Kerntemperatur: **+10,8 °C**
- „Baklava Yufkasi“, **Filoteig**, 480g Packung
 - ausgewiesene Anforderung: max +8°C
 - gemessene Kerntemperatur: **+11,0 °C**
- „Yörem“ Yasar Peyniri, **Käse** 250g Packung
 - ausgewiesene Anforderung: +1°C - +6°C
 - gemessene Kerntemperatur: **+11,4 °C**

Sowie weiteren Käseprodukte.

Lebensmittelunternehmer/innen sind verpflichtet, die Kühlkette einzuhalten und im Rahmen der Eigenkontrolle die Temperaturen gegebenenfalls zu dokumentieren.

Frischware und Gefriergut, deren Haltbarkeit von der dauernden Kühlung abhängig ist, bedürfen der ununterbrochenen Kühlung, um sie vor dem Verderb so lange wie möglich zu schützen.

Die Kühlkette darf also nicht unterbrochen werden.

Kommt es zu einer Unterbrechung der Kühlkette, können Lebensmittel dadurch verderben, in ihrer Qualität gemindert oder in ihrer Haltbarkeitsdauer beeinträchtigt sein. Geraten Lebensmittel, die derart beeinträchtigt wurden, in den Verkehr, so sind sie in ihrem Wert, insbesondere in ihrem Nähr- oder Genusswert oder in ihrer Verwendbarkeit nicht unerheblich gemindert.

Durch die unsachgemäße Lagerung von kühlungspflichtigen Produkten bestand die Gefahr der nachteiligen Beeinflussung dieser Lebensmittel durch die erheblich abweichenden Produkttemperaturen und den daraus folgenden begünstigenden Umständen für den Wachstum mikrobieller Keime (z.B. Verderbniskeime).

Einer Gesundheitsgefährdung für den Verbraucher wurde demzufolge Vorschub geleistet.

Die ungekühlte Ware wurde durch den LMTVet Bremen gesperrt und sichergestellt. Eine rechtskonforme Entsorgung musste, zwingend im Beisein eines LMK des LMTVet Bremen, stattfinden.

Rechtsgrundlage:

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Hinweis zur Mängelbeseitigung:

Bei der Nachkontrolle wurden keine weiteren kühlungspflichtigen Lebensmittel außerhalb von Kühleinrichtungen vorgefunden.

(Mängel behoben am)

10. April 2026

Löschdatum:

4. Dezember 2026