

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

515-V60-10-4104 / 25_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung:	24. September 2025
Betriebsbezeichnung:	ÖZBIM Center
Anschrift:	Kornstraße 203 28201 Bremen
Feststellungstag:	25. August 2025

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Unterbrechung der Kühlkette bei vorverpackten Lebensmitteln – wider besseren Wissens

Im Verkaufsraum wurden erneut in einer offenen Kühleinheit folgendes kühlpflichtiges vorverpacktes Lebensmittel oberhalb der Füllhöhenlinie (somit außerhalb der Kühlung) zum Verkauf bereitgehalten:

- Böreklik Kombi – Lebensmittelzubereitung aus Magermilch und Pflanzenfett- Ungeöffnet gekühlt bei +4°C - +8°C / Messung der Kerntemperatur +12,9°C

Zudem wurden wiederholt **neben der Kühleinheit**, somit außerhalb der Kühlung **bei Raumtemperatur** beispielhaft folgende Lebensmittel zum Verkauf bereitgehalten:

- GAZI Ayran – Ungeöffnet bei +4°C bis +8°C mindestens haltbar bis Messung Kerntemperatur +16,5°C
- Sütdiyari – Weichkäse in Salzlake, bei + 2 - + 5°C zu lagern / Messung Kerntemperatur +17,6°C

Auch verschieden Wurstwaren wurden außerhalb der Kühlung bereitgehalten:

Aladin Izgaralik Sosis – Geflügelfleischerzeugnis, zu lagern bei unter +7°C,
Özyörem – Rindersalami mit Geflügelfleisch, ebenfalls unter +7°C zu lagern und ÖZ-DanaKavurma – gebratenes und gepökelt Rindfleisch im eigenen Saft, welches bei +2°C - +7°C zu lagern ist.

Bei den vorgefundenen vorverpackten Lebensmitteln ist sicher davon auszugehen, dass die Kühlkette seit einem längeren Zeitraum unterbrochen wurde. Diese unzureichende Kühlung von vorverpackten und leicht verderblichen Lebensmitteln wurde zum wiederholten Male bei diversen Kontrollen vorgefunden.

Lebensmittelunternehmer 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,

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

515-V60-10-4104 / 25_§ 40 1a LFGB

insbesondere in ihrem Nähr- oder Genusswert oder in ihrer Verwendbarkeit nicht unerheblich gemindert.

Rechtsgrundlage:

**Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über
Lebensmittelhygiene**

Hinweis zur Mängelbeseitigung:
(Mängel behoben am)

Unverzüglich
25. August 2025

Löschdatum:

24. März 2026