

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

515-V60-10- 4079 / 25_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung: **9. September 2025**

Betriebsbezeichnung: **Adria Feinkost GmbH
Antipasti Großhandel Bremen
Adria Delikatessen mediterraner Art**

Anschrift: **Hansestraße 20
28217 Bremen**

Feststellungstag: **4. August 2025**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Mängel in der Betriebshygiene

Der gesamte Verarbeitungsraum / Produktionsbereich war in keinem hygienischen Zustand. Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckenbereichen sowie in den schwer zugänglichen Bereichen verunreinigt. Wände und Einrichtungen wiesen ebenfalls Verunreinigungen älteren Ursprungs auf. Eine erforderliche Grundreinigung wurde über einen längeren Zeitraum nicht durchgeführt. Teilweise waren Einrichtungen und Fußbodenfliesen verschlissen, sodass keine leicht zu reinigende Fläche mehr vorhanden waren und sich leicht Schmutzansammlungen bilden konnten.

Überdies befand sich in einer Ecke des Verarbeitungsraumes ein mit Pappe ausgelegter Platz, an dem Beschäftigte rundherum auf ausgedienten großen, mit Kissen gepolsterten, Dosen saßen und auf einem niedrigen Tisch Oliven wogen und abfüllten. Des Weiteren trugen die Beschäftigten der Betriebsstätte keine Arbeitskleidung.

Edelstahlarbeitstische, die mit einem integriertem Schneidebrett in der Front ausgestattet waren, wiesen im Bereich der Einlegeschneidebretter und hier im Randbereich, schwarze und braundunkle Verunreinigungen älteren Ursprungs auf. Nach dem Ausbau dieser Schneidebretter wurden großflächige ältere, gelb grün orange schleimige Verunreinigungen vorgefunden. Eine Reinigung und Desinfizierung in angemessener Intensität und Häufigkeit wurde augenscheinlich nicht vorgenommen. Zudem bieten derartige Verunreinigungen unerwünschten Mikroorganismen einen idealen Nährboden, um sich weiter zu verbreiten.

Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, wie die Füllmaschinen (mit Frischkäse befüllt) und besonders ihre Einfüllspritzen, wiesen im Innenbereich ältere Verunreinigungen auf. Der Öldosierer wies im inneren des Ölbehälters bräunliche Verunreinigungen älteren Datums auf. Der Tischdosenöffner wies insbesondere am und um den Einstichdorn herum dunkle Ablagerungen älteren Ursprungs auf. Eine Kontaminierung der zu verarbeitenden Lebensmittel konnte nicht ausgeschlossen werden, da die zu verarbeitenden Lebensmittel direkt mit den Verunreinigungen in Berührung kommen.

Im Lager für Lebensmittel wurde auf einer Palette der Nachlass von Mäusen vorgefunden. Die Paletten werden im Arbeitsprozess in den Produktionsbereich verbracht, sodass nicht ausgeschlossen werden konnte, dass Mäusekot in den Produktionsbereich gelangt.

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

515-V60-10- 4079 / 25_§ 40 1a LFGB

Mängel in der Personalhygiene

An allen Handwaschbecken fehlten Mittel zur hygienischen Händereinigung und Trocknung. Seifenspender und Einmalpapiertuchhalter waren leer.

Überdies war das Handwaschbecken in der Personaltoilette zum Waschen der Hände nicht zweckmäßig, da ein Duschkopf mit Schlauch am Wasserhahn montiert wurde und somit ein Händewaschen nach dem Toilettengang nicht durchgeführt werden konnte

Somit waren eine hygienische Reinigung und Trocknung der Hände nicht im erforderlichen Maße möglich. Keime, Krankheitserreger und andere Kontaminationen werden im hohen Maße durch die Hände im Umgang mit Lebensmitteln übertragen.

Rechtsgrundlage:

**Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über
Lebensmittelhygiene
Lebensmittelrechtliche Straf- und
Bußgeldverordnung**

Hinweis zur Mängelbeseitigung:

(Mängel behoben am)

Bei der zweiten Nachkontrolle am **11. August 2025** waren die Beanstandungen behoben.
Danach wurde am 14.08.2025 eine Hygieneschulung nach § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) durchgeführt, die grundlegende Fachkenntnisse über Hygieneanforderungen, Personal- und Betriebshygiene sowie die sichere Herstellung, Behandlung und den Verkauf von Lebensmitteln vermittelt.

Löschdatum:

9. März 2026