

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

Datum der Veröffentlichung: 26.03.2024

Betriebsbezeichnung: **Ahoi Bremen GmbH**
Ahoi steffen henssler

Anschrift: **Osterdeich 69, 28203 Bremen**

Feststellungstag: **06.02.2024**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Im gesamten Kühlraum wurden gravierende großflächige Verschmutzungen vorgefunden. So war der gesamte Wandbereich, links von der Tür zum Frosterraum, großflächig mit grünlichen Schimmelablagerungen behaftet. In diesem Bereich wies der Fußboden unter den Regalen eine massive Verschmutzung durch Lebensmittelresten, Schimmelablagerungen sowie schleimigen, bräunlich-gelblichen Verunreinigungen insbesondere im Wand-Kantenbereich auf. Die Unterseite des unteren Regalbodens war massiv, großflächig mit grünlichen Schimmelablagerungen behaftet. Weitere Schimmelablagerungen sowie Verschmutzungen durch Lebensmittelresten wurden auf den Oberseiten, deutlich sichtbar, der unteren Regalböden vorgefunden. Auch an dem Gestänge sowie auf und unter weiteren Regalböden des Regals wurden Lebensmittelreste sowie Schimmelablagerungen in allen Bereichen festgestellt.

Im Kühlraum, wurde in einer Edelstahl-Gastroform Lachsfilet gelagert. Auf dieser Edelstahl-Gastroform befand sich ein Aufkleber zur Rückverfolgbarkeit mit der Aufschrift „Mittwoch 31.01“. Laut Aussage des anwesenden Küchenmitarbeiters wird der Aufkleber aufgebracht, wenn das Produkt aufgetaut wird. Dieses Lachsfilet wiesen eine deutlich zu hohe Produkttemperatur auf. So wurden Produkttemperaturen von +5,8°C gemessen. Die lebensmittelrechtlichen Temperaturvorgaben, von 0 bis +2°C bzw. unter abschmelzendem Eis, wurden außer Acht gelassen.

Des Weiteren wurden weitere Fischprodukte in den Untertischkühlungen im Küchenbereich, direkt in der Produktflüssigkeit gelagert. Der Lachs und Kabeljau wurden zur Probe entnommen und untersucht. Die Untersuchungsgutachten wiesen auf Produktabweichungen im Zuge der organoleptischen Prüfung, welche als leicht faulig und leicht fischig beim Lachs sowie muffig und leicht fischig beim Kabeljau beurteilt wurden. Des Weiteren wurden teils stark erhöhte Gehalte an Enterobacteriaceae (beim Lachs eine Warnwertüberschreitung) sowie Pseudomonaden und eine erhöhte Gesamtkeimzahl festgestellt. Dies sind Indikatoren welche auf eine mangelhafte Personal- bzw. Betriebshygiene sowie auf eine unsachgemäße / zu lange Lagerung der Produkte hinwiesen.

Im oberen Regal des Kühlraumes, wurden drei Dosierspender für Ketchup, Senf und Mayonnaise vorgefunden. An den Auslässen für die Produkte, wurden am Dosierauslass ältere, angetrocknete Produktreste vorgefunden. Diese Verunreinigungen wiesen auf eine nicht sorgfältige Reinigung nach dem letzten Gebrauch hin. An der Unterseite des Dosierhebels für Ketchup, wurden zudem großflächige Schimmelablagerungen festgestellt. Diese Schimmelablagerungen wiesen auf eine unsachgemäße Reinigung sowie deutlich zu lange Reinigungsintervalle hin.

Die Kühlaggregate zweier Untertischkühlungen im Küchenbereich, wiesen am Luftauslass großflächige dunkle Schimmelablagerung auf. Diese Verunreinigungen waren so massiv, dass eine ausreichende ordnungsgemäße Reinigung der Gitter des Kühlaggregates seit einem geraumen Zeitraum nicht erfolgte.

Rechtsgrundlage:

VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. § 3 LMHV

Hinweis zur Mängelbeseitigung:
(Mängel behoben am)

20.02.2024

Löschdatum:

26.09.2024