

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

515-V60-10- 4009 / 25\_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung: **15. Juli 2025**

Betriebsbezeichnung: **Balkan Grill**

Anschrift: **Vegesacker Straße 16 - 18  
28217 Bremen**

Feststellungstag: **13. Juni 2025**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

### **Erhebliche Mängel in der Betriebshygiene, die zur sofortigen Untersagung des Behandelns von Lebensmitteln führten**

In der gesamten Betriebsstätte waren die Hygienebereiche (Küche, Spülküche, Zubereitungsbereich im Imbiss, Kühlraum, Lager für Lebensmittel und Lager für Getränke im Keller sowie der Sozialraum mit Umkleidebereich) in einem desolaten Zustand. Eine unverzügliche Grundreinigung aller Einrichtungen, Gerätschaften und Oberflächen wurde angeordnet.

Erforderliche Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen wurden augenscheinlich über einen erheblichen Zeitraum nicht in der notwendigen Intensität und Häufigkeit durchgeführt. Es bestand im erheblichen Maße die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung aller in dieser Betriebsstätte hergestellten und gelagerten Lebensmittel.

### **Unsachgemäßer Umgang mit Lebensmitteln**

In der Küche wurde in einer Edelstahlschublade unter der Küchenzeile Lachs gelagert vorgefunden. Das Lachsstück befand sich in der geöffneten Verpackung und wurde dort ungekühlt gelagert. Ferner war festzustellen, dass das Verbrauchsdatum bereits am 21.05.2025 (seit guten drei Wochen) abgelaufen war. Es war ein deutlicher Verderbnisgeruch wahrnehmbar. Bei in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblichen Lebensmitteln, die folglich nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können, (wie roher Fisch) gilt das Verbrauchsdatum. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums gilt ein Lebensmittel als nicht sicher und nicht für den Verzehr durch den Menschen geeignet.

In der Spülküche war ein Tiefkühlschrank, indem filetierter Fisch ohne Verpackung tiefgefroren wurde. Es waren deutliche Austrocknungen und Verfärbungen erkennbar.

Im Lager für Lebensmittel befanden sich weitere Tiefkühleinrichtungen, in denen ebenfalls unverpackte kleine Fladenbrote (in einer Truhe) auf den verpackten Tiefkühlprodukten, in einer anderen Tiefkühltruhe eine Vielzahl an Fladenbroten unverpackt befanden.

Diese Lebensmittel wiesen deutlich, einen sogenannten, Gefrierbrand auf. Gefrierbrand verändert die Beschaffenheit des Lebensmittels und die Farbe. Fleisch wird hell bis gräulich und Gemüse bekommt hellere Stellen. Weiterer Effekt: Die Lebensmittel schmecken einfach nicht mehr. Es ist zwar noch essbar, jedoch häufig nicht mehr genießbar. Denn nicht nur das Aussehen, sondern auch der Geschmack und die Konsistenz können durch den Gefrierbrand stark gelitten haben.

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

515-V60-10- 4009 / 25\_§ 40 1a LFGB

Eine Kontaminierung mit anderen Verunreinigungen konnte ebenfalls nicht ausgeschlossen werden.

Im Kühlraum wurden Schimmelablagerungen an der Wand, neben dem Verdampfer, vorgefunden. In diesem Kühlraum wurden Lebensmittel unbedeckt, also offen gelagert.

Für die hier offen gelagerten Lebensmittel bestand die Gefahr der nachteiligen Beeinflussung durch Kontaminierung, da der Verdampfer Luftzirkulation erzeugt und die damit einhergehende Verwirbelung die vorgefundenen Verunreinigungen (Schimmelsporen) im Raum verteilt.

Der Kühltresen im Imbissbereich wies großflächige, schimmelähnliche Verunreinigungen auf.

Mehrere Kühleinheiten der Betriebsstätte wiesen defekte und in den Falten zum Teil erhebliche Verunreinigungen älteren Ursprungs an den Dichtungsgummis auf.

### **Verunreinigungen und Beschädigungen an Ausrüstungen, die beim Gebrauch direkten Kontakt mit den zu bearbeitenden Lebensmitteln haben**

Die Aufschnittmaschine wies im Kantenbereich des Messers und an der Messerabdeckung ältere angetrocknete Lebensmittelreste auf.

Die Teigmaschine wies im Innen- und Außenbereich Teigreste und Ablagerungen älteren Ursprungs auf.

In der Küche wurde eine Bohrmaschine mit einem rot lackiertem Rühraufsatz vorgefunden, der offensichtlich zum Rühren größerer Mengen Verwendung fand. Dieser Rühraufsatz war nicht für Lebensmittel geeignet, sondern zur Anwendung baulicher Maßnahmen entwickelt und hergestellt worden. Zudem waren Lackteile bereits an den Arbeitsflächen abgeblättert.

Kunststoffgegenstände wiesen deutliche Beschädigungen auf. Unter anderem ein Sieb, welches am oberen Rand Absplitterungen aufwies. Auch ein Plastikauslass einer Wurstfüllmaschine war deutlich beschädigt.

Der Auslass wurde überdies mit braunem Klebeband versucht zu reparieren. Eine gründliche Reinigung und Desinfizierung dieser Flächen war nicht mehr möglich.

Für die mit diesen Ausrüstungen behandelten Lebensmittel bestand die erhebliche Gefahr der nachteiligen Beeinflussung durch Verunreinigungen oder abbröckelnden Fremdteilchen, da die behandelten Lebensmittel direkt mit diesen Arbeitsflächen in Berührung kommen.

### **Unsachgemäße Lagerung betrieblicher Abfälle**

Im Lagerbereich des Kellers wurden eindeutig betriebliche Abfälle, unter anderem in blauen Müllsäcken, gelagert vorgefunden, die zudem teilweise offen waren. Es suppte teilweise eine bräunliche Flüssigkeit aus einem Müllsack auf den Fußboden. Ein fauliger Geruch war deutlich wahrnehmbar. Die Abfälle wurden nicht in verschließbaren Behältern gelagert.

### **Mangelhafte Personalhygiene**

In der Küche fehlten Einmalpapierhandtücher für die hygienische Trocknung der Hände.

Rumpelkammer als Sozialraum mit Umkleideschränken, in einem verdreckten Zustand. Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen

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

515-V60-10- 4009 / 25\_§ 40 1a LFGB

ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen. Dieses war in dieser Umgebung nicht möglich. Es bestand die erhebliche Gefahr, dass Keime und Bakterien in die Bereiche getragen werden (Kreuzkontaminierung), in denen mit Lebensmittel umgegangen wurde.

Rechtsgrundlage:

**Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über  
Lebensmittelhygiene  
Verordnung (EG) Nr. 178/2002**

Hinweis zur Mängelbeseitigung:  
(Mängel behoben am)

Bei der Nachkontrolle am  
**16. Juni 2025**  
war der Großteil der Hygienemängel behoben  
worden, sodass das Behandeln von  
Lebensmitteln wieder zugelassen wurde. Die  
Betriebshygiene wurde wiederhergestellt.  
Bauliche Maßnahmen wurden eingeleitet.

Löschdatum:

**15. Januar 2026**