

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

515-V60-10- 4237 / 25_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung:

29. Dezember 2025

Betriebsbezeichnung:

Bunte Ecke 2

Anschrift:

**Langemarckstraße 74
28199 Bremen**

Feststellungstag:

27. November 2025

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Inverkehrbringen von nicht sicheren Lebensmitteln

In den Verkaufsregalen der Betriebsstätte, im SB-Bereich, wurden von Mäusen angefressene vorverpackte Lebensmittel den Kundinnen und Kunden feilgeboten. Hierbei handelte es sich unter anderem um Sonnenblumenkerne mit Schale, gerösteten Maiskörner und Weizenmehl.

Vor Ort wurde festgestellt, dass diese Lebensmittel, aufgrund der Anfraßspuren derart nachteilig beeinflusst waren, dass diese als nicht zum menschlichen Verzehr geeignet beurteilt wurden.

Des Weiteren wurden den Verbraucherinnen und Verbrauchern verschiedener Räucherlachs in einer Tiefkühltruhe feilgeboten, deren Verbrauchsdatum abgelaufen war.

Zum einen handelte es sich um 200 g vorverpackten „Norwegischer Räucherlachs“ der Marke Almare.

Lt. Herstellerangabe war dieser Räucherlachs mit einem Verbrauchsdatum bis 05.11.2025 versehen.

Zum anderen handelte es sich um 100 g vorverpackten „Kodiak Wildlachs Geräuchert“ der Marke Friedrichs.

Lt. Herstellerangabe war dieser Räucherlachs mit einem Verbrauchsdatum bis 18.11.2025 versehen.

Sowie um 100 g vorverpackten „Irischer Bio Lachs Über Eichenholz geräuchert“ der Marke Irish Seaspray.

Lt. Herstellerangabe war dieser Räucherlachs mit einem Verbrauchsdatum bis 22.11.2025 versehen.

Erschwerend kommt hinzu, dass diese Produkte ursprünglich als vorverpackte Frischware hergestellt wurden, diese dann, ohne ein Einfrierdatum auf der Verpackung vermerkt zu haben, den Kundinnen und Kunden als tiefgekühlte SB-Ware angeboten wurde.

Bei in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblichen Lebensmitteln, die folglich nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können, wird das Mindesthaltbarkeitsdatum durch das Verbrauchsdatum ersetzt.

Nach Ablauf des Verbrauchsdatums gilt ein Lebensmittel als nicht sicher und nicht zum menschlichen Verzehr geeignet und darf nicht in den Verkehr gebracht werden.

Erheblicher Mäusebefall

In der Betriebsstätte wurde ein erheblicher Schädlingsbefall durch Mäuse festgestellt. Im Verkaufsraum wurde ein erheblicher Nachlass von Mäusekot in den Regalen für Lebensmittel und im Fensterbereich festgestellt. Der Befall durch Mäuse war bekannt, ausreichende

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

515-V60-10-4237 / 25 § 40 1a LFGB

Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung oder zusätzliche Reinigungsmaßnahmen wurden nicht eingeleitet.

Aufgrund der vorgefundenen Kotspuren ist sicher davon auszugehen, dass eine Reinigung dieser Bereiche teilweise seit längerem nicht stattgefunden hat. Es bestand in erheblichem Maße die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung der sich in den betroffenen Bereichen dieser Betriebsstätte lagernden und zum Verkauf bereitgehaltenen Lebensmittel aufgrund dieses Mäusebefalls. Durch ihre permanenten Kot- und Urin-Ausscheidungen verursachen Mäuse so Krankheiten, da auf diese Weise Gegenstände des täglichen Bedarfs, Nahrungsmittel und Oberflächen kontaminiert werden.

Unsachgemäßer Umgang mit selbst vorverpackten Fleisch- und Wurstwaren ohne jegliche Kennzeichnung

Es wurde in der SB-Tiefkühltruhe selbst vorverpacktes Geflügelfleisch sowie im SB-Kühlschrank selbst vorverpackte Sucuk-Würste zum Verkauf angeboten.

Diesen selbst vorverpackten Lebensmitteln fehlte es an jeglicher erforderlichen Kennzeichnung.

Den Verbraucherinnen und Verbrauchern wurden jegliche Informationen (verpflichtende Kennzeichnungen), wie die Bezeichnung des Lebensmittels, das Verzeichnis der Zutaten, die Nettofüllmenge des Lebensmittels, das Mindesthaltbarkeitsdatum oder das Verbrauchsdatum und vieles mehr vorenthalten, die zur Kaufentscheidung beitragen.

Auf dem Etikett oder an anderer Stelle der Verpackung sollen Verbraucherinnen und Verbraucher Informationen zu Inhaltsstoffen, Qualitätsmerkmalen und Eigenschaften des Lebensmittels finden. Diese Informationen sollen die Kaufentscheidung erleichtern und den/die Verbraucher/in schützen.

Rechtsgrundlage:

**Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über
Lebensmittelhygiene
Verordnung (EG) Nr. 1169/2011
Verordnung (EG) Nr. 178/2002**

Hinweis zur Mängelbeseitigung:
(Mängel behoben am)

Nach einer zweiten Nachkontrolle am
2. Dezember 2025
wurden die Reinigungsmaßnahmen eingeleitet.
Der Verkaufsraum wurde Grundgereinigt.

Löschdatum:

29. Juni 2026