

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

515-V60-10-4051 / 25\_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung: **11. August 2025**

Betriebsbezeichnung: **China Imbiss Mei Wei**

Anschrift: **Rickmersstraße 70  
27576 Bremerhaven**

Feststellungstag: **9. Juli 2025**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

### **Zum Teil erhebliche Mängel in der Betriebshygiene**

Die gesamte Betriebsstätte war in einem desolaten Zustand. Die erforderlichen Reinigungsmaßnahmen wurden über einen längeren Zeitraum nur ungenügend durchgeführt. Es bestand im erheblichen Maße die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung aller in dieser Betriebsstätte hergestellten und gelagerten Lebensmittel aufgrund der vernachlässigten Betriebshygiene.

Dies spiegelte sich insbesondere auf den Fußböden (und hier insbesondere in den Rand- und Eckenbereichen und unter den Einrichtungen) und den Einrichtungen selbst wider. Im gesamten Theken-/ Tresenbereich war der Fußboden stark mit fettigen, gummiartigen, schwarzen Ablagerungen bedeckt, Einrichtungen wiesen ebenso Verunreinigungen älteren Ursprungs auf. In dem Raum, wo die Kühlvorrichtungen (Kühlschränke, Gefrierschränke) untergebracht waren, waren ebenfalls Einrichtungen und der Fußboden mit Ablagerungen / Verunreinigungen älteren Ursprungs verunreinigt.

Die im Spülbereich gelagerten Spülkörbe waren mit Schwarzsimmel behaftet, und der gesamte Spülbereich war massiv mit Ablagerungen älteren Ursprungs verunreinigt. Mehrere Bedarfsgegenstände, wie Siebe, Schneebesen usw., die bereitgehalten wurden, um mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, waren verunreinigt. Zudem bieten derartige Verunreinigungen unerwünschten Mikroorganismen einen idealen Nährboden, um sich weiter zu verbreiten.

Ferner herrschte ein aktuelles Stubenfliegenproblem. Insbesondere wurden Fliegen im Hygienebereichen vorgefunden. Begünstigt wurde der Fliegenbefall unter anderem durch den Umstand, dass Außentüren zum Lüften geöffnet wurden, ohne dass ein Insektenschutz angebracht war.

### **Unsachgemäßer Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln**

Es wurden unverpackte Teigtaschen in einer Tiefkühleinheit gelagert. Diese Kühleinheit war stark vereist, und die Teigtaschen zeigten Anzeichen eines Gefrierbrandes. Eine zusätzliche Kontaminierung mit Fremdstoffen konnte nicht ausgeschlossen werden.

Es wurde eine Wäschewanne mit im Wasser lagerndem Geflügelfleisch auf dem Fußboden abgestellt vorgefunden. Das Geflügelfleisch wurde offen, bei Zimmertemperatur, zum Auftauen neben einem stark verunreinigten Kühlschrank, dort gelagert.

Des Weiteren wird die Wanne, die auf dem verunreinigten Fußboden abgestellt war, im Arbeitsprozess auf Arbeitsflächen abgestellt, die Gefahr der Kreuzkontaminierung (eine Kreuzkontaminierung bezeichnet das Vorhandensein einer unerwünschten Substanz auf zum Beispiel einem Gegenstand oder anderen Dingen verschiedener Bereiche, bei dem Mikroben unabsichtlich von einem Gegenstand auf ein(en) anderen/anderes übertragen werden, woraus eine schädliche Wirkung resultiert) konnte ebenfalls nicht ausgeschlossen werden.

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

515-V60-10-4051 / 25\_§ 40 1a LFGB

Der Kühlschrank im Zubereitungsbereich des Imbisses war schimmelähnlich verunreinigt. Die Gitter waren teilweise mit Schwarzsimmel bedeckt, und im Öffnungsbereich tropfte eine fettige, schmierige Flüssigkeit in die darunter gelagerten, unbedeckten Lebensmittel (Pilze und anderes Gemüse). Schimmelpilze entwickeln Sporen, um sich bei dem Vorhandensein von Nährmedien weiter zu verbreiten. Durch Schimmel können Toxine entwickelt werden, die sich durch die Sporen auch auf den in den Betrieben hergestellten, lagernden und in den Verkehr gebrachten Lebensmitteln absetzen können.

Es wurde eine geöffnete Lebensmittelverpackungen mit Hähnchenschenkel in einer Kühleinheit vorgefunden, deren Verbrauchsdatum erheblich überschritten war.

Bei, in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblichen Lebensmitteln, die folglich nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können, (wie rohes Geflügelfleisch) gilt das Verbrauchsdatum. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums gilt ein Lebensmittel als nicht sicher und nicht für den Verzehr durch den Menschen geeignet.

### **Mängel in der Personalhygiene**

In der Personaltoilette fehlten Mittel zur hygienischen Händereinigung und Trocknung. Es war keine Flüssigseife im Spender vorhanden, der Spender für Einmalpapiertücher war leer. Zudem war der Warmwasserbereiter von der Stromversorgung getrennt worden.

Somit war eine hygienische Reinigung Trocknung der Hände nach dem Toilettengang nicht im erforderlichen Maß möglich. Keime, Krankheitserreger und andere Kontaminationen werden im hohen Maße durch die Hände im Umgang mit Lebensmitteln übertragen. Somit wurden die Lebensmittel einer nachteiligen Beeinflussung durch Verkeimung aufgrund der mangelhaften Händehygiene ausgesetzt.

Rechtsgrundlage:

**Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene**  
**Lebensmittelrechtliche Straf- und Bußgeldverordnung**  
**VERORDNUNG (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit**

Hinweis zur Mängelbeseitigung:

Der Betrieb wurde freiwillig geschlossen, eine umfängliche Grundreinigung wurde vorgenommen.

(Mängel behoben am)

**10. Juli 2025**

Die Betriebshygiene wurde wieder hergestellt.

Löschdatum:

**11. Februar 2026**