

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

515-V60-10- 4033 / 25_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung: **7. August 2025**

Betriebsbezeichnung: **Döner Station**

Anschrift: **Waller Heerstraße 38
28217 Bremen**

Feststellungstag: **7. Juli 2025**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Inverkehrbringen von verdorbenem Zaziki

Im Vorratskühlschrank der Imbisszubereitung wurde Zaziki in einem Eimer gelagert. Diese selbst hergestellte Soße wies im Randbereich des Eimers deutliche pelzige Schimmelablagerungen auf sowie einen deutlich wahrnehmbaren Verderbnis Geruch.

Diese Soße wurde von dem anwesenden Mitarbeiter bereits in die darüber liegenden GN-Behälter gefüllt und zur Zubereitung der Speisen parat gehalten.

Erheblich verunreinigter elektrischer Döner-Schneider

Der Elektrische-Dönerschneider wurde im gereinigten Zustand vom anwesenden Mitarbeiter auseinander gebaut. Hier wurden hinter der Schneidscheibe deutlich ältere und schleimige Lebensmittelreste festgestellt. Es muss davon ausgegangen werden, dass mit diesem verunreinigten Dönerschneider das Fleisch für die Kunden geschnitten worden war und wäre. Aufgrund der unzureichenden Reinigung bestand die Gefahr einer Kontamination und somit einer nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln die mit diesen verunreinigten Bedarfsgegenständen behandelt wurden.

Fehlende Mittel zur hygienischen Händereinigung

Am Handwaschbecken der Imbisszubereitung sowie auf der Personaltoilette fehlten Mittel zum hygienischen Trocknen der Hände, eine Warmwasserzufuhr war auf der Personaltoilette nicht vorhanden.

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 Verkeimungen aufgrund der mangelhafte Händehygiene ausgesetzt.

Irreführung der Verbraucherinnen und Verbraucher

In der Speisekarte wurde unter 76 „Pizzabrötchen mit Feta“ sowie 84 „Pide mit Feta“ feilgeboten, obwohl nur eine Lebensmittelzubereitung verwendet wurde.

Das Produkt „Fetakäse“ wurde in der Betriebsstätte nicht bereitgehalten, wohl aber das Produkt „Combi Weiss“.

Der Begriff "Feta" steht für ein in der Herkunft geschütztes Produkt, bei dem ausschließlich Käse aus Schafsmilch und dem Zusatz von max. 20% Ziegenmilch verwendet werden darf, der zudem nur aus Griechenland oder der Insel Lesbos stammt. Ein (Kuhmilch-) Weichkäse in Salzlake erfüllt diese Anforderung nicht und stellt eine Irreführung des Verbrauchers dar, da ein minderwertiges Produkt dem Anschein einer besseren Qualität und Herkunft durch diese Bezeichnung gegeben wurde.

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

515-V60-10- 4033 / 25_§ 40 1a LFGB

Rechtsgrundlage:

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

Hinweis zur Mängelbeseitigung:

Das verdorbene Zaziki wurde am Kontrolltag entsorgt, die anderen Mängel waren bei der Nachkontrolle am 16.07.2025 teilweise behoben, bei einer weiteren Nachkontrolle am 22.07.2025 waren die Beanstandungen weiterhin nur teilweise behoben, Feta wurde zum Zeitpunkt der Nachkontrolle nicht vorrätig gehalten, es wurde eine weitere Nachkontrolle angekündigt, mündlich angeordnet, die Mängel unverzüglich abzustellen

(Mängel behoben am)

5. August 2025

Löschdatum:

7. Februar 2026