

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

515-V60-10-4163 / 25 § 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung:

**20. November 2025**

Betriebsbezeichnung:

**Ela Gastro Service**

Großhandel mit Lebensmittel sowie alkoholfreien Getränken

Anschrift:

**Am Waller Freihafen 1  
28217 Bremen**

Feststellungstag:

**22. Oktober 2025**

Verdachtskontrolle bei der Belieferung eines Restaurants

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

### **Bewusste Unterbrechung der Kühlkette bei der Auslieferung**

Wiederholt wurden kühlungspflichtige Lebensmittel in einem ungeeigneten Transportfahrzeug an Kunden (Restaurant) ausgeliefert, die eine überschrittene Produkttemperatur aufwiesen.

Bei dem Transportfahrzeug handelte es sich um einen Transporter, der lediglich mit Holzpaletten auf der Ladefläche ausgestattet war. Kühl- oder Tiefkühlvorrichtungen waren in diesem Fahrzeug nicht verbaut worden. Dennoch wurde dieses Fahrzeug wiederholt für den Transport von kühlungspflichtigen Lebensmitteln eingesetzt.

Folgende kühlungspflichtige Lebensmittel, mit einer Temperaturvorgabe von maximal +7 °C oder +8 °C laut Herstellerangaben, wurden im Lieferfahrzeug ohne separate Kühlmöglichkeit transportiert:

- Efe Ayran 40x0,25 l – gemessene Produkttemperatur: +9,8 °C
- Oba Krem Peyniri (Käse in Salzlake) 6x700 g – gemessene Produkttemperatur: +10,9 °C
- Wernsing Fresh Chilled French Fries 10 kg – gemessene Produkttemperatur: +9,1 °C

Zum Zeitpunkt der Kontrolle wurde eine Umgebungstemperatur von +16,1 °C mit einem kalibrierten Thermometer gemessen.

#### **"Kühlkette"**

Lebensmittel, deren Haltbarkeit und Qualität von einer permanenten Kühlung abhängig sind, müssen ununterbrochen gekühlt werden. D.h. von dem Zeitpunkt an, ab dem sie kühlungspflichtig sind, bis hin zur Abgabe an die Endverbraucher dürfen die Temperaturen nicht überschritten werden. Das System zur Einhaltung der entsprechenden Temperaturen wird als Kühlkette bezeichnet. Demnach ist jedes Unternehmen, das kühlungspflichtige Produkte herstellt, bearbeitet, verkauft oder verarbeitet Teil der Kühlkette.

Lebensmittelunternehmer sind verpflichtet, die Kühlkette einzuhalten und im Rahmen der Eigenkontrolle die Temperaturen gegebenenfalls zu dokumentieren.

Frischware und Gefriergut, deren Haltbarkeit von der dauernden Kühlung abhängig ist, bedürfen der ununterbrochenen Kühlung, um sie vor dem Verderb so lange wie möglich zu schützen.

Kommt es zu einer Unterbrechung der Kühlkette, können Lebensmittel dadurch verderben, in ihrer Qualität gemindert oder in ihrer Haltbarkeitsdauer beeinträchtigt sein. Geraten Lebensmittel, die derart beeinträchtigt wurden, in den Verkehr, so sind sie in ihrem Wert,

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

515-V60-10- 4163 / 25\_§ 40 1a LFGB

insbesondere in ihrem Nähr- oder Genusswert oder in ihrer Verwendbarkeit nicht unerheblich gemindert.

Bezüglich der Produkttemperaturmessungen wurden berechtigte Zweifel an der Einhaltung der vorgeschriebenen Temperaturgrenzwerte bestätigt.

Rechtsgrundlage:

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

Hinweis zur Mängelbeseitigung:

Die Lebensmittel wurden durch den LMTVet Bremen gesperrt, eine Auslieferung dieser Produkte wurde untersagt.

(Mängel behoben am)

**22. Oktober 2025**

Lösche datum:

**20. Mai 2026**