

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

515-V60-10- 4604 / 26_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung: **15. August 2026**

Betriebsbezeichnung: **Ela Gastro Service / Groß-Handel mit
Lebensmittel Inh. Fathi Celik**

Anschrift: **Am Waller Freihafen 1
28217 Bremen**

Feststellungstag: **1. Juli 2026**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Vorsätzliche Unterbrechung der Kühlkette beim Beliefen von Lebensmittelunternehmen

Das Lieferfahrzeug des Ela Gastro Service wurde während einer Auslieferungstour kontrolliert. Das Fahrzeug war seit ca. 15 Minuten unterwegs und belieferte gerade den ersten Kunden. Der Fahrer hatte noch eine Auslieferungstour von ca. 26 km (reine Fahrzeit ca. 45 Minuten) vor sich.

Bei dem Lieferwagen, der zur Auslieferung von kühlungspflichtigen und tiefkühlpflichtigen Lebensmitteln eingesetzt wurde, handelt es sich um einen Kastenwagen ohne aktive Kühlung. Dieser Wagentyp ist zum Transport von Stückgut geeignet.

Es wurden bei allen kühl-, sowie tiefkühlpflichtigen Lebensmitteln eine Messung der Produkttemperaturen durchgeführt.

Dabei wurden folgende Produkttemperaturen festgestellt:

- Ayrar, 250 ml, gemessene Produkttemperatur +15°C, erforderlich laut Hersteller max. +8°C
- Ayrar Kirsche 250 ml, gemessene Produkttemperatur +13,7°C, erforderlich laut Hersteller max. +8°C
- Hellim-Grill u. Pfannenkäse 250g, gemessene Produkttemperatur +14,1°C, erforderlich laut Hersteller max. +4°C bis +8°C
- Ammerländer Gouda, gerieben, 1000g, gemessene Produkttemperatur +12°C, erforderlich laut Hersteller max. +8°C
- Gouda, 3,685kg, gemessene Produkttemperatur +14,4°C, erforderlich laut Hersteller max. +4°C bis +8°C
- Türkischer Joghurt, 10kg, gemessene Produkttemperatur +11,8°C, erforderlich laut Hersteller max. +8°C

Tiefkühlprodukte:

- Chicken Nuggets, 1000g, gemessene Produkttemperatur -2,8°C, erforderlich laut Hersteller max. -18°C
- French Fries 9/9 (Caterpak) 5 x 2,5kg, gemessene Produkttemperatur +2,3°C, erforderlich laut Hersteller max. -18°C

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

515-V60-10- 4604 / 26_§ 40 1a LFGB

Die Auslieferungstour wurde untersagt, das Fahrzeug wurde versiegelt. Die betroffenen Lebensmittel mussten fachgerecht entsorgt werden.

Bereits erfolgte Sanktionierungen änderten das Handeln im Unternehmen nicht, eine Ordnungsverfügung (Anordnung zum verpflichtendem Kühltransport kühlpflichtiger Lebensmittel aus Oktober 2025) blieb unbeachtet.

Lebensmittelunternehmer sind verpflichtet, die Kühlkette einzuhalten.

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.

Die Kühlkette darf also nicht unterbrochen werden.

Kommt es zu einer Unterbrechung der Kühlkette, können Lebensmittel dadurch verderben, in ihrer Qualität gemindert oder in ihrer Haltbarkeitsdauer beeinträchtigt sein.

Rechtsgrundlage:

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

Hinweis zur Mängelbeseitigung:
(Mängel behoben am)

Nachweis der fachgerechten Entsorgung
7. Juli 2026

Löschdatum:

15. Februar 2027