

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

515-V60-10-3899 / 25_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung: **26. April 2025**

Betriebsbezeichnung: **Imbissbetrieb
Falafel Ya Hala**

Anschrift: **Hillmannplatz 20
28195 Bremen**

Feststellungstag: **28. März 2025**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Die erforderlichen Reinigungsarbeiten wurden in den Hygienebereichen der Betriebsstätte vorsätzlich nur ungenügend durchgeführt. Eine nachteilige Beeinflussung der behandelten Lebensmittel, aufgrund der zum Teil erheblichen Verunreinigungen älteren Ursprungs, durch Kontaminierung oder Kreuzkontaminierung konnte nicht ausgeschlossen werden.

Erforderliche Handlungsweisen, die zur unabdingbaren Lebensmittelsicherheit beitragen, wurden bewusst vernachlässigt.

Zum wiederholten Male zum Teil erhebliche Mängel in der Betriebshygiene

Im Küchen- und Kühlhausbereich waren die Fußböden abermals stark verunreinigt. Hier wurden Eimer und Edelstahl-Gastrobehälter, befüllt mit Lebensmitteln, direkt auf dem Fußboden gelagert vorgefunden. Diese Behältnisse werden im Arbeitsprozess auf Arbeitsflächen, auf denen Lebensmittel behandelt werden, abgestellt. Eine Kreuzkontaminierung der Arbeitsflächen mit den Verunreinigungen der Fußböden konnte nicht ausgeschlossen werden.

Im Flurbereich Richtung der Küche wurde ein großes GN-Behältnis mit Mehl unmittelbar im Laufbereich auf dem verschmutzten Fußboden gelagert. Im Kühlhaus standen diverse mit vorbereiteten Lebensmitteln gefüllte 10 l Eimer auf dem feuchten, mit alten Lebensmittelresten beschmutzten Boden.

Die nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel wurde bewusst in Kauf genommen, da erforderliche Reinigungsmaßnahmen nicht durchgeführt wurden.

Der Kühlraum und die dort gelagerten Behältnisse waren teils stark klebrig schmierig verunreinigt. Die Wände waren mit diversen älteren Flüssigkeiten von Marinaden und Soßen verschmiert, die Eimer auf dem Kühlhausboden waren von außen auf ekelerregende Weise schmutzig. Auch die Regale waren seit längerer Zeit nicht ordnungsgemäß gereinigt worden.

Der Treppenaufgang war zum wiederholten Male mit Zigarettenstummeln sowie Asche von Zigaretten verunreinigt. In diesem Hygienebereich wurden u.a. Lebensmittel, z.B. Gemüse teils unverpackt, gelagert. Lebensmittel wurden hier vorsätzlich der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung durch die Überreste aufgerauchter Zigaretten ausgesetzt.

Am Handwaschbecken der Küche waren keine Einmalpapierhandtücher zur hygienischen Handreinigung vorhanden. Somit war eine hygienische Reinigung und Trocknung der Hände nicht im erforderlichen Maße möglich. Keime, Krankheitserreger und andere Kontaminationen werden im hohen Maße durch die Hände im Umgang mit Lebensmitteln übertragen.

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

515-V60-10-3899 / 25_§ 40 1a LFGB

Lebensmittel wurden der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung durch Verkeimungen aufgrund der mangelhaften Händehygiene ausgesetzt.

Unsachgemäßer Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln (rohes Geflügelfleisch)

In der Küche wurde auf dem Arbeitstisch ein blauer Müllsack, befüllt mit halb angetautem Geflügelfleisch, vorgefunden. Es war davon auszugehen, dass das Geflügelfleisch bereits im blauen Müllsack tiefgefroren wurde.

Die Verwendung von „blauen Müllsäcken“ als Verpackung für Lebensmittel war nicht zulässig, da diese hierfür nicht geeignet sind. Müllsäcke sind nicht Lebensmittelecht. Lebensmittelechtheit bezeichnet unter anderem auch die Eigenschaften, die Lebensmittelverpackungen erfüllen müssen. Es bestand die Gefahr der Kontaminierung durch Fremdstoffe wie „Weichmacher“, der in diesen " blauen Müllsäcken“ gelagerten Lebensmittel.

Zudem war das Verfahren zum Auftauen von tiefgefrorenem Geflügelfleisch ebenfalls ungeeignet.

Es wurde bei Zimmertemperatur in der Küche zum Auftauen auf der Arbeitsfläche deponiert. Die Gefahr des Wachstums pathogener Mikroorganismen war nicht auszuschließen. Besonders im Umgang mit Geflügelfleisch bedarf es grundsätzlich einer besonderen hygienischen Sorgfalt. Dies ist, zur Vermeidung von Lebensmittelinfektionen, bei der Zubereitung von rohem Geflügelfleisch erforderlich.

Im stark verunreinigten Kühlraum wurden offene, unbedeckte Lebensmittel wie rohes Geflügelfleisch und ein Drehspieß gelagert vorgefunden. Durch die umfänglichen Verunreinigungen waren die dort gelagerten und ungeschützten Lebensmittel einer erheblichen Gefahr der nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt.

Rechtsgrundlage:

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

Hinweis zur Mängelbeseitigung:
(Mängel behoben am)

Bei der Nachkontrolle waren die Mängel
am
31. März 2025
behoben worden

Löschdatum:

26. Oktober 2025