

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

515-V60-10-4138 / 25_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung:	28. Oktober 2025
Betriebsbezeichnung:	Restaurant Mai Mai
Anschrift:	Bahnhofsplatz 15 - 16 28195 Bremen
Feststellungstag:	22. September 2025

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Bewusster unsachgemäßer Umgang mit kühlungspflichtigen, leicht verderblichen Lebensmitteln

Im Kühlraum, wurde mehrere Eimer mit Geflügelfleisch gelagert.

Dieses Geflügelfleisch wies eine deutlich zu hohe Produkttemperatur auf. So wurden Produkttemperaturen von +6,5°C bis 9,6°C per Einstichthermometer gemessen. Die Temperaturanzeige des Kühlhauses zeigte eine Temperatur von +7,1°C an. Die lebensmittelrechtlichen Temperaturvorgaben, von max. +4°C für Geflügelfleisch wurden bewusst außer Acht gelassen.

Das Risiko 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. Das Geflügelfleisch wurde erneut bei nicht angemessener Lagertemperatur vorrätig gehalten. Es bestand die Gefahr, dass diese Lebensmittel vorzeitig verderben oder Keime entwickeln, die eine Gesundheitsgefährdung begünstigen. Diese Lebensmittel wurden, wider besseren Wissens, bei mangelhaften Temperaturen Vorrätig gehalten.

Der Verbraucherschutz wurde von Ihnen erneut leichtfertig außer Acht gelassen.

Erneuter Einsatz von ungeeigneten Vorratsbehältern

Es wurden fertig gegarte Nudeln in Kunststoffbehältern vorgefunden. Diese Kunststoffbehälter stellten sich teilweise als nicht für Lebensmittel geeignet heraus oder waren beschädigt. Bei Behältern, die nicht für Lebensmittel geeignet sind, kann nicht ausgeschlossen werden, dass unerwünschte Stoffe auf das Lebensmittel übergehen. Somit stellt das Aufbewahren der Nudeln in den Kunststoffbehältern eine Kontaminationsgefahr da.

Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, müssen strenge gesetzliche Anforderungen erfüllen. Die wichtigste ist, dass von ihnen keine Gefahr für die Gesundheit ausgehen darf. Zum Zweck der Vorsorge ist es grundsätzlich verboten, dass überhaupt Stoffe aus den Gegenständen in die Lebensmittel übergehen dürfen.

Erhebliche Mängel in der Kühlzelle aufgrund mangelhafter Reinigungsmaßnahmen

Im Lager befand sich eine Kühlzelle. Der Griff der Kühlzelle war stark mit alten, angetrockneten Verunreinigungen behaftet. Besonders der Bereich, an dem die Mitarbeiter anfassen müssen, um das Kühlhaus zu öffnen, war übermäßig verunreinigt. Darüber hinaus war das Regal im Inneren der Kühlzelle mit großflächigen schwarzen schimmelartigen Ablagerungen bedeckt. Durch den verunreinigten Griff war eine Kontamination der Hände der Mitarbeiter und somit eine Übertragung auf die Lebensmittel nicht auszuschließen. Die schimmelartigen Ablagerungen befanden sich in unmittelbarer Nähe zu offenen Lebensmitteln. Ebenfalls war das Schutzgitter

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

515-V60-10-4138 / 25_§ 40 1a LFGB

des Verdampfers sowie das Rotorblatt des Propellers des Kühlaggregats mit schimmelähnlichen Ablagerungen behaftet.

Aufgrund der gravierenden Hygienemängel war die Gefahr der nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln nicht auszuschließen.

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. Die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel durch den sich in den Komponenten des Kühlaggregats befindenden Schimmel kann daher nicht vollständig ausgeschlossen werden. Dem Schimmeleintrag kann nur mit konsequenten Reinigungs-/Desinfektionsmaßnahmen und angemessenen baulichen und hygienischen Bedingungen begegnet werden.

Mängel in der Personalhygiene

Am Handwaschbecken im Imbiss/Zubereitungsbereich war abermals keine Seife zur hygienischen Handreinigung vorhanden. Somit war eine hygienische Reinigung der Hände nicht im erforderlichen Maße möglich. Keime, Krankheitserreger und andere Kontaminationen werden im hohen Maße durch die Hände im Umgang mit Lebensmitteln übertragen. Lebensmittel wurden der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung durch Verkeimungen aufgrund der mangelhaften Händehygiene ausgesetzt.

Unsachgemäßer Umgang mit Reinigungsmitteln

Es wurde ein offener Eimer, gefüllt mit verschiedenen Reinigungsmitteln, unmittelbar neben einem Karton mit integriertem Auslasshahn, mit Sojasoße im Lagerbereich vorgefunden. In diesem Bereich wurde die Sojasoße umgefüllt. Grundsätzlich dürfen Reinigungsmittel nicht in Bereichen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

Die Verstöße dieser Kontrolle wurden größtenteils bereits am 24.03.2025 (Datum der Veröffentlichung: 26. April 2025) festgestellt. Ein Umdenken im Umgang mit Lebensmitteln erfolgte augenscheinlich nur temporär.

Erschwerend kommt hinzu, dass die Mängel zur angekündigten Nachkontrolle am 25.09.2025 nicht abgestellt wurden.

Rechtsgrundlage:

**Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über
Lebensmittelhygiene
Lebensmittelrechtliche Straf- und
Bußgeldverordnung**

Hinweis zur Mängelbeseitigung:
(Mängel behoben am)

8. Oktober 2025

Löschdatum:

28. April 2026