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

515-V60-10- 4130 / 25_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung: 28. Oktober 2025

Betriebsbezeichnung: Sham Market Bremen

Anschrift: Gröpelinger Heerstraße 205/a-207

28239 Bremen

Feststellungstag: 18. September 2025 (Nachkontrolle)

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Unsachgemäßer Umgang mit kühlungspflichtigen Lebensmitteln

Es wurden in Kühlregalen diverse verschiedene Milch-Produkte im Verkaufsraum feilgeboten, die eine teilweise deutliche Überschreitung der vom Hersteller vorgegebenen Höchsttemperatur von + 5° C bis + 7° C aufwiesen.

Ein Kühlregal zeigte zudem im Display eine Temperatur von + 14° C.

Nachstehende Milch-Produkte* wiesen Produkttemperaturen zwischen + 9,7° C und + 11° C auf: 10 x 1 kg Eimerchen und 10 x 250g Becher mit Ayran, 31 x verschiedener Joghurt in 1, 2 oder 2,5 kg Eimern, Weichkäse und Frischkäse.

Kühlungspflichtige Waren, 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. Hersteller geben deshalb Temperaturbereiche an, weil Temperaturen die Qualität und Haltbarkeit von Produkten beeinflusst und sogar die Sicherheit gefährden kann.

Durch diesen unsachgemäßen Umgang mit kühlpflichtigen Produkten (Unterbrechung der Kühlkette) bestand die Gefahr der nachteiligen Beeinflussung dieser Lebensmittel durch die erheblich abweichenden Produkttemperaturen und den daraus folgenden begünstigenden Umständen für den Wachstum mikrobieller Keime (z.B. Verderbniskeime). Einer Gesundheitsgefährdung für den Verbraucher wurde demzufolge Vorschub geleistet.

Des Weiteren wurden in einer Käsetheke im Verkaufsraum verschiedene Weichkäse**, in Produktflüssigkeit gelagert, den Verbraucherinnen und Verbrauchern feilgeboten. Auch hier wich die Produkttemperatur erheblich ab. Die Weichkäse-Produkte wiesen eine Temperatur zwischen + 10,4° C und + 13,1° C auf. Erschwerend kommt hinzu, dass die in Edelstahl-Behältern gelagerten Weichkäse-Produkte teilweise eine "aufgeschäumte" Oberfläche aufwiesen und ein untypischer Geruch wahrnehmbar war, was auf einen beginnenden Gärprozess hindeutet. Die Produkte wurden vor Ort durch den Lebensmittelkontrolleur als verdorben beurteilt. Es konnte auch nicht nachvollzogen werden, wie lange die Produkte in der Käsetheke feilgeboten wurden, da keine Dokumentation hierzu vorgelegt werden konnte.

Überdies wurden neben den 6 unterschiedlichen Weichkäse Produkten auch weitere Produkte (grüne Oliven und eine rote Masse aus Tomaten) in der Käsetheke feilgeboten.

Für keines dieser feilgebotenen Lebensmittel lag eine Information über enthaltene Allergene oder ggf. verwendete Zusatzstoffe vor.

Die Kenntnisnahme für Verbraucher und Verbraucherinnen, über Allergene, muss vor Abgabe des Lebensmittels und vor Kaufabschluss möglich sein. Die Angaben sind bezogen auf das Lebensmittel gut sichtbar, deutlich und gut lesbar bereitzustellen oder durch einen Aushang in der Verkaufsstätte hingewiesen wird (z.B. "siehe Ordner auf der Theke")

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

515-V60-10- 4130 / 25 § 40 1a LFGB

An der Käsetheke war kein Schild angebracht, welches darauf hinweist, dass diese Informationen auf Nachfrage zu erhalten sind. (Beispielsweise Produkt-Blätter) Trotz mehrfacher Erläuterung (mündlich, schriftlich und in Form von Beispielhaften Vorlagen) wurde die Kennzeichnungspflicht ignoriert.

Informationen über potenzielle Allergene sind sehr wichtig. Es hat sich gezeigt, dass die meisten Fälle von Lebensmittelallergien durch nicht vorverpackte Lebensmittel ausgelöst werden. Deshalb müssen die Verbraucher/innen Informationen über potenzielle Allergene immer erhalten. Eine Gesundheitsgefährdung wurde in Kauf genommen.

Rechtsgrundlage: Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über

Lebensmittelhygiene

Hinweis zur Mängelbeseitigung: * Milch-Produkte wurden am 18.09.2025

gesperrt und nicht mehr zum Verkauf

zugelassen / **Weichkäse-Produkte mussten

entsorgt werden.

(Mängel behoben am) 20. September 2025 durch die Vorlage einer

Vernichtungsbescheinigung

Löschdatum: 28. April 2026