

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

515-V60-10- 4117 / 25_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung:

6. Oktober 2025

Betriebsbezeichnung:

Strandhalle Bremerhaven

Anschrift:

**H.-H. Meier-Straße 1
27568 Bremerhaven**

Feststellungstag:

3. September 2025

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Mängel in der Betriebshygiene aufgrund ungenügender Reinigungsmaßnahmen

Die Lagerbereiche im Keller waren zum großen Teil aufgrund der baulichen Beschaffenheit kaum zur Lagerung von Lebensmitteln geeignet; ein Kellerraum stand sogar unter Wasser. Zudem waren diese Bereiche massiv durch dunkle Ablagerungen älteren Ursprungs, Gespinste, Staubansammlungen sowie abblätternde Farbbeläge verunreinigt.

Im gesamten Lagerbereich wurde ein feuchter und muffiger Geruch wahrgenommen.

Überall in den Ecken war es verdreckt. Mehrere Sickerpumpen und die Umgebung schienen augenscheinlich seit Jahren nicht gereinigt worden zu sein.

In diesen großen Räumlichkeiten wurden Lebensmittel und Lebensmittelverpackungen kreuz und quer gelagert. Eine Bierfasskühlung, die ebenfalls in diesen Kellerräumen stand, war im Inneren massiv mit Schimmel behaftet.

In der Spülküche war der gesamte Spülbereich stark verunreinigt und wies erhebliche hygienische Mängel auf. Überall fanden sich schwarze und dunkle Ablagerungen, insbesondere an der Wand hinter dem Spülbecken und unterhalb der Einrichtungsgegenstände.

Diese Bereiche wirkten stark verschmutzt und schimmelähnlich verfärbt. Der Fußboden war ebenfalls deutlich verschmutzt.

An der Handbrause waren gummiartige Ablagerungen älteren Ursprungs vorhanden.

Zudem war im gesamten Bereich ein muffiger, unangenehmer Geruch wahrnehmbar.

Der Kühlraum war stark verunreinigt und das Gitter des Verdampfers sowie die Umgebung wiesen schwarze und weiße schimmelähnliche Ablagerungen auf.

Eine Reinigung in angemessener Intensität und Häufigkeit wurde augenscheinlich nicht vorgenommen. Zudem bieten derartige Verunreinigungen unerwünschten Mikroorganismen einen idealen Nährboden, um sich weiter zu verbreiten.

Für die hier offen gelagerten Lebensmittel bestand die Gefahr der nachteiligen Beeinflussung durch Kontaminierung, da der Verdampfer Luftzirkulation erzeugt und die damit einhergehende Verwirbelung die vorgefundenen Verunreinigungen in Raum verteilt.

In diesem Kühlraum wurden unter anderem geschälte Kartoffeln offen gelagert.

Der Kühlraum für Bierfässer, Getränkeflaschen und andere Lebensmittel wurde seit längerer Zeit nicht ordnungsgemäß gereinigt.

In der Luft war ein gärer Geruch wahrnehmbar.

Der Fußboden wies Ablagerungen älteren Ursprungs sowie stehendes Wasser in mehreren Pfützen auf.

Der Deckenbereich war teilweise schimmelig, insbesondere dort, wo die Bierleitungen verlaufen.

Der Bereich der Getränkeschankanlage war so stark verunreinigt, dass nicht ausgeschlossen

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

515-V60-10- 4117 / 25_§ 40 1a LFGB

werden konnte, dass durch die massiven Verunreinigungen im gesamten Umgebungsbereich auch die hier gelagerten und hergestellten Getränke einer erheblichen Verunreinigung ausgesetzt wurden.

Unter dem Kompressor befand sich eine Flüssigkeitspfütze, die bereits längere Zeit nicht beseitigt worden war.

Von hieraus tropfte die angesammelte und abgestandene Flüssigkeit auf die darunter gelagerten Getränkegrundstoffe.

Die Eismwürfelmaschine, im Vorbereitungsraum der sogenannten kalten Küche, war im Innenbereich schimmelähnlich verunreinigt.

Der Grad als auch die Konsistenz der innenseitigen Verunreinigungen lässt darauf schließen, dass über einen längeren Zeitraum keine sorgfältige und ordnungsgemäße Reinigung der Eismwürfelmaschine erfolgte und somit verunreinigte Eismwürfel an den Verbraucher abgegeben wurden.

Der Vorbereitungsraum im Keller war so stark verunreinigt, dass eine ordentliche Reinigung aller Geräte und Oberflächen über einen erheblich langen Zeitraum nicht erfolgt war.

In diesem Raum wurden Lebensmittel bearbeitet.

Insbesondere stach die Vakuumier-Maschine in diesem Raum hervor. Diese Maschine war derart stark verunreinigt, dass der Innenbereich massiv klebte.

Beim Herausnehmen der Einlegebretter war ein unangenehmer Geruch wahrnehmbar und eine Vielzahl von Maden krabbelte im Inneren der Maschine.

Die Personaltoilette im Keller wies überdies einen erheblich verunreinigten Fußboden auf. Beim Betreten wurde ein ekelerregender Geruch wahrgenommen. Der Fußboden war offensichtlich schon längere Zeit nicht gereinigt worden; neben dem Toilettenbecken wurden dunkle Pfützen festgestellt.

Rechtsgrundlage:

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

Hinweis zur Mängelbeseitigung:
(Mängel behoben am)

Bei der Nachkontrolle.

10. September 2025

waren die Hygienemängel erfolgreich behoben worden. Bauliche Maßnahmen wurden ergriffen. Die Betriebshygiene war wieder hergestellt.

Löschdatum:

6. April 2026