

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

515-V60-10-4392 / 26_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung: **2. April 2026**

Betriebsbezeichnung: **Tasty Kitchen der Inhaberin
Nivethitha Yogenderarajah**

Anschrift: **Metzer Straße 12
27570 Bremerhaven**

Feststellungstag: **2. März 2026**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Mängel in der Betriebshygiene

Im Spülbereich der Betriebsstätte wies die Haubenspülmaschine in Innenbereich erhebliche/deutliche Verunreinigungen älteren Ursprungs auf. An mehreren Stellen fanden sich schleimige Ablagerungen sowie rötliche Schimmelbildungen.

Auch an den Spülkörben gab es starke Verschleißerscheinungen sowie dunkle, anhaftende Ablagerungen.

Die Bauteile der Spülmaschine, einschließlich der Spülarme und Innenflächen, trugen insgesamt alte, teilweise schleimige Rückstände älteren Ursprungs.

Diese Verunreinigungen wurden seit geraumer Zeit nicht ordnungsgemäß beseitigt. Verunreinigtes Spülwasser, als auch mikrobiell verunreinigte Spüleinrichtungen, ermöglichen keine hygienische Reinigung der Arbeitsmittel und Bedarfsgegenstände, um eine gute Lebensmittelhygiene zu gewährleisten und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen auszuschließen. Eine nachteilige Beeinflussung, durch die massiven Verunreinigungen der Spülmaschine, der dort gereinigten Gegenstände war sehr wahrscheinlich. Es bestand die Gefahr der Kreuz-Kontaminierung von Lebensmitteln, die mit den „gereinigten“ Bedarfsgegenständen behandelt wurden.

Die Dunstabzugshaube über dem Koch- und Zubereitungsbereich war stark verschmutzt. Die Oberflächen wiesen alte, fettige und stark verstaubte Ablagerungen auf und teilweise hatten sich bereits gummiartige schwarze Fettrückstände gebildet.

Auch an den angrenzenden Wandflächen wurden dunkle, klebrige Fettablagerungen festgestellt. An mehreren Stellen tropften Fettablagerungen herab, wodurch Verunreinigungen potenziell auf darunter hergestellte Lebensmittel übergehen und diese nachteilig beeinflussen könnten.

Des Weiteren wies der Fußboden im gesamten Küchenbereich, insbesondere in Rand- und Eckbereichen sowie unter und hinter den Einrichtungen, Verschmutzungen älteren Ursprungs sowie fettigen Ablagerungen und alten Lebensmittelresten auf.

Im gesamten Betrieb waren mehrere Bedarfsgegenstände, im unmittelbaren Zugriffsbereich, die zur Lebensmittelverarbeitung genutzt wurden. Diese wiesen deutliche Verschmutzungen auf. Unter anderem war ein elektrisches Messer zum Schneiden von Dönerfleisch mit alten, anhaftenden Fleischresten und starken Ablagerungen behaftet. Auch eine Schneidemaschine wies erhebliche Verschmutzungen auf. Durch die Verwendung dieser verunreinigten Bedarfsgegenstände bestand die Gefahr, dass Mikroorganismen oder andere Verunreinigungen auf Lebensmittel übertragen und diese nachteilig beeinflussen könnten.

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

515-V60-10-4392 / 26_§ 40 1a LFGB

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.

Unsachgemäßer Umgang mit Lebensmitteln / Gefrierbrand / Schimmel

In einem Tiefkühlschrank befanden sich Vorratsbehälter mit Lebensmitteln, wie Hühnchenteile, die stark vereist waren und teilweise bereits Gefrierbrand zeigten. Überdies wiesen die Tiefkühltruhen teilweise starke Vereisungen auf.

Die festgestellten Vereisungen sowie der Gefrierbrand lassen auf längere oder unsachgemäße Lagerung schließen. Dadurch war die Qualität der gelagerten Lebensmittel nachteilig beeinträchtigt und entsprach nicht der berechtigten Verbrauchererwartung.

Wenn bei tiefgefrorenen Lebensmitteln ausgetrocknete Stellen am Rand auftreten, wird dies als Gefrierbrand bezeichnet. Häufig kommt es zu Gefrierbrand, wenn die Verpackung nicht für die Tiefkühlung geeignet ist und Frischluft an die Lebensmittel gelangt.

Gefrierbrand verändert die Beschaffenheit des Lebensmittels und die Farbe. Fleisch wird hell bis gräulich und Gemüse bekommt hellere Stellen. Weiterer Effekt: Die Lebensmittel schmecken einfach nicht mehr. Es ist zwar noch essbar, jedoch häufig nicht mehr genießbar. Denn nicht nur das Aussehen, sondern auch der Geschmack und die Konsistenz können durch den Gefrierbrand stark gelitten haben.

Der Kühlraum enthielt zahlreiche offene Lebensmittelbehälter mit darin gelagerten Lebensmitteln, die teilweise direkt auf dem verschmutzten Fußboden gelagert wurden. Mehrere Schalen, Schüsseln und Aufbewahrungsbehälter zeigten bereits deutliche Schimmelbildung, teilweise befanden sich in diesen Behältern leicht verderbliche Lebensmittel, wie rohes Hackfleisch.

Auch die Bodenbeläge die auf die Regalböden ausgelegt waren, waren teilweise stark verschimmelt, und die Regalkonstruktionen waren teilweise korrodiert.

Durch die Lagerung von Lebensmitteln in verschimmelten Behältern sowie die vorhandene Schimmelbildung im Kühlraum besteht die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung der gelagerten Lebensmittel durch Mikroorganismen und andere Verunreinigungen.

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. Dem Schimmeleintrag kann nur mit konsequenten Reinigungs-/Desinfektionsmaßnahmen und angemessenen baulichen und hygienischen Bedingungen begegnet werden.

Mängel in der Personalhygiene

Am Handwaschbecken der Personaltoilette fehlte die verpflichtende Warmwasserversorgung.

Zudem waren keine Einmalhandtücher bzw. kein Papierhandtuchspender vorhanden.

Somit waren eine hygienische Reinigung und Trocknung der Hände nicht im erforderlichen Maß möglich.

Keime, Krankheitserreger und andere Kontaminationen werden im hohen Maße durch die Hände im Umgang mit Lebensmitteln übertragen. Somit wurden die Lebensmittel einer nachteiligen Beeinflussung durch Verkeimung aufgrund der mangelhaften Händehygiene ausgesetzt.

Veröffentlichung aufgrund Untersuchungsergebnisse gemäß § 40 Abs. 1a Nr. 3 LFGB
515-V60-10-4392 / 26_§ 40 1a LFGB

Rechtsgrundlage:

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

Hinweis zur Mängelbeseitigung:

**Die Betriebs- und Personalhygiene wurde
wieder hergestellt. Eine gründliche
Reinigung der Betriebsstätte wurde
vorgenommen.**

(Mängel behoben am)

4. März 2026

Löschdatum:

2. Oktober 2026