

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

515-V60-10- 3895 / 25_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung: **29. April 2025**

Betriebsbezeichnung: **Veysis Döner Haus**

Anschrift: **Hemmstraße 116
28215 Bremen**

Feststellungstag: **19. März 2025**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Erheblicher Schimmeleintrag im Kühlhaus

Das Gitter vom Verdampfer im Kühlraum war im Innenbereich in erheblichem Maße mit schimmeligen Ablagerungen älteren Ursprungs verunreinigt.

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.

Zudem wurden am Metallregal Schimmelablagerungen und im Deckenbereich Schwarzsimmel festgestellt.

Kippdielen, um den Teig für Pizza zu lagern, waren in den Rand- und Griffbereichen großflächig verschimmelt.

Die Wände, Regale und der Fußboden waren überdies mit Altverunreinigen verschmutzt.

Im direkten Umfeld der Verunreinigungen wurden zudem teilweise unverpackte Lebensmittel gelagert (Nudeln in Edelstahl Gastroform, vorbereiteter geriebener Käse, eine rote Soße, in der noch eine Schöpfkelle lag und diverse Pizzateiglinge)

Die Flächen der Regale (abgeplatzter Lack) und des Fußbodens (Beulen und Dellen) im Kühlraum waren so Beschädigt, dass diese Flächen grundsätzlich nur schwer zu reinigen waren. Eine Ansammlung von Verunreinigungen und unerwünschtem Mikroorganismen wurde Vorschub geleistet und entsprachen nicht den Mindestvorgaben der Verordnung (EG) Nr. 852/2004.

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 Wänden, den Regalen, den Komponenten des Kühlaggregates etc. befindenden Schimmel kann daher nicht vollständig ausgeschlossen werden. Dem Schimmeleintrag kann nur mit konsequenten Reinigungs-/Desinfektionsmaßnahmen und angemessenen baulichen und hygienischen Bedingungen begegnet werden.

Die vorgefundenen Verunreinigungen im Kühlhaus waren derart gravierend, dass mit sofortiger Wirkung eine Teilschließung der Betriebsstätte, hier der Kühlraum, vorgenommen wurde. Eine unverzügliche Grundreinigung des Kühlraumes wurde ebenfalls mündlich angeordnet.

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

515-V60-10- 3895 / 25_§ 40 1a LFGB

Im direkten Zugriffsbereich des Produktionsbereiches wiesen mehrere Messer Verunreinigungen älteren Ursprungs auf. Die Messer Aufhängung und Wand im unmittelbaren Umfeld waren mit alt Verunreinigungen verunreinigt.

Die Käsepresse wies im Inneren alt Verunreinigungen auf. Alte Ablagerungen und Verunreinigen können frisch produzierte Lebensmittel kontaminieren.

Diese Verunreinigungen waren erheblich, sodass eine ordnungsgemäße und sorgfältige Reinigung augenscheinlich seit geraumer Zeit nicht vorgenommen worden war. Lebensmittel, die mit diesen Gegenständen bearbeitet wurden, sind der Gefahr der Kontaminierung ausgesetzt worden, da die Lebensmittel unmittelbar bei der Verarbeitung mit diesen Gegenständen in Berührung kommen.

Rechtsgrundlage:

**Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über
Lebensmittelhygiene
Verordnung (EG) Nr. 1169/2011**

Hinweis zur Mängelbeseitigung:
(Mängel behoben am)

Die Teilschließung wurde am 20.03.2025 wieder aufgehoben, weitere Mängel waren am **26. März 2025** bei der dritten Nachkontrolle behoben worden

Löschdatum:

29. Oktober 2025