

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

515-V60-10- 4054 / 25_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung:	11. August 2025
Betriebsbezeichnung:	Willys Schnellrestaurant
Anschrift:	Hafenstraße 161 27568 Bremerhaven
Feststellungstag:	15. Juli 2025

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Erhebliche Mängel in der Betriebshygiene aufgrund unzureichender Reinigungsmaßnahmen

Der Fußboden im gesamten Betrieb war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen sowie unter und hinter den Einrichtungen stark mit zum Teil schwärzlichen Ablagerungen, Lebensmittelresten, altem heruntergefallenen Unrat, verunreinigt, überall klebte und backte es. Auch die Einrichtungen waren massiv mit alten, fettigen Ablagerungen verschmutzt. Im Zubereitungsbereich waren die Untertischkühlungen im Innenbereich stark verunreinigt, insbesondere mit schmierigen, fettigen Ansammlungen älteren Ursprungs sowie anderen dunklen Verunreinigungen.

Auch die Umgebung war stark verschmutzt, da hier seit längerer Zeit keine oder keine ordnungsgemäße Reinigung durchgeführt wurde. In den Auszügen einer dieser Kühlungen wurden beispielsweise offene Lebensmittel wie Pommes vorrätig gehalten.

Im Verkaufsraum war der Innenraum des Tiefkühlschranks erheblich verunreinigt. Auf dem Boden der Kühleinheit war eine Blutlache sichtbar, die bereits festgefroren war.

Zudem waren die Dichtungsgummis schimmelähnlich verunreinigt.

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

Im Zubereitungsbereich wurde paniertes Fleisch (ein Fertigprodukt) unverpackt in der Tiefkühlung vorrätig gehalten.

Die Tiefkühlung war so stark vereist, dass die Panade von den davor gelagerten Produkten angefroren war.

Während der Kontrolle war das Handwaschbecken die ganze Zeit mit gefrorenem Fleisch belegt, das hier in Plastikbeuteln zum Auftauen gelagert wurde.

Mängel in der Personalhygiene / Fehlende Mittel zur hygienischen Händereinigung und Händetrocknung

Am Handwaschbecken im Zubereitungsbereich fehlten Mittel zur hygienischen Reinigung und Trocknung der Hände. Somit war eine hygienische 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

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

515-V60-10- 4054 / 25_§ 40 1a LFGB

nachteiligen Beeinflussung durch Verkeimung aufgrund der mangelhaften Händehygiene ausgesetzt.

Der Papierspender war leer und stark verunreinigt, ein Seifenspender war nicht vorhanden.

Im Vorbereitungsbereich hing ein völlig verschmutztes Frottierhandtuch, welches zur Trocknung der Hände verwendet wurde. Verunreinigte Handtücher können ein Gesundheitsrisiko darstellen, da sie Bakterien und Keime beherbergen können. Feuchte Handtücher bieten zudem einen idealen Nährboden für Bakterien, die sich dort vermehren können.

Rechtsgrundlage:

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

Hinweis zur Mängelbeseitigung:
(Mängel behoben am)

16. Juli 2025

Löschdatum:

11. Februar 2026