

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

515-V60-10- 4006 / 25_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung: **15. Juli 2025**

Betriebsbezeichnung: **Yakumi - Sushi und Grill -**

Anschrift: **Birkenstraße 47
28195 Bremen**

Feststellungstag: **18. Juni 2025**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Erheblich unsachgemäßer Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln, insbesondere mit rohem Fisch

Im hinteren Küchenbereich wurden in der Tiefkühltruhe verschiedene rohe Fische, rohes Fleisch und mehrere Mochi ohne Umhüllung gelagert vorgefunden. Die Tiefkühltruhe wies im Innenraum Verunreinigungen auf und war überdies stark vereist. Für die offen gelagerten Lebensmittel bestand die erhebliche Gefahr der Kontaminierung durch Verunreinigungen und die Gefahr eines Gefrierbrandes. Wenn bei tiefgefrorenen Lebensmitteln ausgetrocknete Stellen am Rand auftreten, wird dies als Gefrierbrand bezeichnet. Häufig kommt es zu Gefrierbrand, wenn 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.

Zudem wurden erhöhte Lagertemperaturen gemessen. Beim Lachs wurde zum Kontrollzeitpunkt eine Produkttemperatur +4,8°C gemessen, die Anzeige der Kühlung stand auf +3,7°C. Somit war die maximale Lagertemperatur von +2°C deutlich überschritten. Diese begünstigenden Umstände für das Wachstum mikrobieller Keime (z.B. Verderbniskeime) dienen der Gesundheitsgefährdung für die Verbraucherinnen und den Verbrauchern.

Die offen gelagerten Lebensmittel werden hauptsächlich zum Rohverzehr an die / den Kundinnen / Kunden abgegeben, sodass eine hohe Gefahr bestand, dass die möglicherweise durch Schmutz und Keime kontaminierten leicht verderblichen Lebensmittel direkt ohne eine weitere Hitzebehandlung verzehrt werden.

Mängel in der Betriebshygiene

Die Thekenkühlung sowie die Tresenkühlung, in denen frischer roher vorgeschnittener Fisch sowie frische rohe Meeresfrüchte für die Zubereitung von Sushi gelagert wurden, waren im Innenraum teils massiv verunreinigt.

In der Thekenkühlung, in der der vorbereitete Fisch zur Präsentation für den Kunden gelagert wurde, waren diverse Oberflächen, wie das über den Fisch liegende Abtropfblech des Kühlaggregates, die Laufschiene der Schiebetür und diverse Edelstahlflächen u.a. mit rotschimmelartigen Belag behaftet.

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

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

515-V60-10- 4006 / 25_§ 40 1a LFGB

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 Komponenten der Kühleinheiten befindenden Schimmel kann daher nicht vollständig ausgeschlossen werden.

An der Schiebetür waren zudem großflächige gelbliche dunkle Verkrustungen alter Lebensmittelrückstände vorgefunden worden.

In der Tresenkühlung wurde roher, zur Weiterverarbeitung von Sushi, vorbereiteter Lachs in weißen Eisbehältern offen gelagert. Der Fisch lag dabei teilweise in seinem eigenen Auftausaft. Diese Kühleinheit war an den Dichtungsgummis sowie im Innenraum mit schmierigen, weißlich bis gelben Verunreinigungen behaftet.

Im Bereich der Sushi-Zubereitung wurden mehrere verunreinigte Messer vorgefunden. So befanden sich oberhalb des Waschbeckens im Sushi-Bereich zwei Messer, welche am Griff und an der Schneide mit älteren, angetrockneten Lebensmittelresten verunreinigt waren. Die Messer wurden zudem unsachgemäß in einen Spalt zwischen dem Tresen und der Thekenkühlung gelagert.

Durch eine weitere Verwendung dieser Messer bestand die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel, welche mit diesem bearbeitet wurden.

Die erforderlichen Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen wurden nicht in angemessener Intensität und Häufigkeit vorgenommen. Zudem bieten derartige Verunreinigungen unerwünschten Mikroorganismen einen idealen Nährboden, um sich weiter zu verbreiten.

Mängel in der Personalhygiene

Am Handwaschbecken im Bereich der Sushi-Zubereitung war keine Seife vorhanden, Einmalpapierhandtücher fehlten ebenfalls, die Spender für Flüssigseife und Einmalhandtücher zur hygienischen Handreinigung am Handwaschbecken waren leer. Somit war eine hygienische Reinigung und Trocknung der Hände nicht im erforderlichen Maße 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.

Rechtsgrundlage:

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Hinweis zur Mängelbeseitigung:
(Mängel behoben am)

Bei der Nachkontrolle am
24. Juni 2025
waren die Beanstandungen behoben worden, die Betriebshygiene wurde wiederhergestellt. Die Kühltheke wurde von einer Fachfirma für Kältetechnik überholt, damit die Temperatur von +2° C Grad eingehalten wird. Tägliche Eigenkontrollen wurden veranlasst.

Löschdatum:

15. Januar 2026