

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

Datum der Veröffentlichung: **25. Oktober 2025**

Betriebsbezeichnung: **Yigit Kardesler Supermarkt**

Anschrift: **Gröpelinger Heerstraße 163, 28237 Bremen**

Feststellungstag: **22. September 2025**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Rattenbefall im Supermarkt weiterhin nicht adäquat abgewendet; Erste Feststellung bei der planmäßigen Betriebskontrolle am 13.06.2024

Die vorgelegten Dokumentationen zur Schädlingsbekämpfung belegen, dass in ein bzw. zwei-monatigen Zeitabständen von einem beauftragten Unternehmen Maßnahmen ergriffen wurden, die in ihrer Häufigkeit und Intensität dem Befall nicht bzw. nicht ausreichend beseitigen konnten. Erneut war ein teilweise erheblicher Nachlass von Rattenkot im Verkaufsraum sowie in Verkaufsregalen und im Trockenlager festzustellen.

Erneut wurden diverse angefressen Lebensmittelverpackungen in den Verkaufsregalen vorgefunden. Bsp. zeigten Verpackungen mit Nudeln deutlichen Anzeichen von Anfraß auf. Teilweise wurden Verpackungen (Bulgur) mit farblosem Klebeband wieder vom Lebensmittelunternehmer verschlossen.

Im Trockenlager wiesen Mehlsäcke ebenfalls Spuren von Anfraß durch Ratten auf. Überdies war sicher davon auszugehen, dass eine Reinigung dieser Bereiche teilweise seit längerem nicht stattgefunden hat.

Inverkehrbringen von verdorbenen Lebensmitteln

Im Verkaufsraum wurden mehrere Lebensmittel, sowohl bei der Wurst in der Kühltheke als auch bei mehreren Obst und Gemüseprodukten, vorgefunden die bereits eine stoffliche Veränderung aufwiesen. Es waren deutliche Schimmelflecken in weiß-grün-bläulicher Färbung erkennbar.

Zum Teil erhebliche Verunreinigungen und Verschleiß in der Fleischerei Abteilung

Die Aufschnittmaschine in der Fleischereiabteilung war im Kantenbereich des Messers und an der Messerabdeckung mit älteren angetrockneten Lebensmittelresten verunreinigt. Diese Verunreinigungen waren so massiv, dass eine ausreichende ordnungsgemäße Reinigung seit einem geraumen Zeitraum nicht erfolgte. Zudem waren sämtliche Griffbereiche mit älteren braun gräulichen Ablagerungen verunreinigt. Derartige Verunreinigungen bieten unerwünschten Mikroorganismen einen idealen Nährboden, um sich weiter zu verbreiten. Beim Gebrauch der Schneidemaschine findet eine Vergrößerung der Oberfläche bei Lebensmitteln statt, hierbei können sich krankheitserregende Keime bei fehlender Hygiene leichter vermehren und ausbreiten. Durch eine schlechte Handhygiene (fehlendes Warmwasser in der Fleischerei) können Kreuzkontaminationen entstehen.

Diverse Oberflächen, auf denen das Fleisch geschnitten und behandelt wurde, wiesen einen erheblichen Verschleiß auf. Insbesondere war der hölzerne Hackklotz mit tiefen Furchen übersät, die aus Kunststoff bestehende Arbeitsplatte und Kunststoffschneidebretter wiesen ebenfalls tiefe Kerben auf. Der Verschleiß dieser Arbeitsmittel war so erheblich, dass eine Reinigung teilweise nicht mehr möglich war.

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

Die Furchen, Kerben und Kratzer wiesen überdies dunkle Ablagerungen und Verunreinigungen auf:

Des Weiteren wurde ein Füllstopfer aus Kunststoff vorgefunden, der beim Fleischwolf zum Einsatz kam. Dieser Füllstopfer wies einen deutlichen Abrieb des Kunststoffes an der Kopfseite auf. Es bestand die erhebliche Gefahr, dass Teile des Kunststoffs ins geweihte Fleisch geraten könnten. Der Füllstopfer wurde in der Kontrolle entsorgt.

Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen.

Die verschlissenen Arbeitsflächen waren nur unzureichend instandgesetzt, so dass diese nicht mehr leicht zu reinigen waren und eine nachteilige Beeinflussung der darauf behandelten Lebensmittel nicht auszuschließen war.

Rechtsgrundlage:

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Hinweis zur Mängelbeseitigung:

Die verdorbenen Lebensmittel wurden entsorgt, die Arbeitsflächen wurden instandgesetzt. Die erforderlichen Reinigungsmaßnahmen wurden ergriffen.

(Mängel behoben am)

24. September 2025

Löschdatum:

25. April 2026