

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

Datum der Veröffentlichung: **1. Juli 2024**

Betriebsbezeichnung: **Asya Supermarkt**

Anschrift: **Boschstraße 9 G,  
27574 Bremerhaven**

Feststellungstag: **15. Mai 2024**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

- **Erhebliche Hygienemängel in der Fleischabteilung und im Kühllager für Fleischwaren**

Der Kühltresen in der Fleischabteilung, in dem das Fleisch zum Verkauf präsentiert und bereitgehalten wurde, war massiv mit schleimigen und teilweise muffig riechenden großflächigen Ablagerungen durch Blutreste und Fleischsäfte älteren Ursprungs verunreinigt. Schwer zugängliche Kanten- und Eckenbereiche wiesen klumpige Fleischablagerungen älteren Ursprungs auf.

Die Einlegeböden dieser Kühlung klebten derart fest, dass sie nur mit erheblichem Kraftaufwand zu lösen waren. Grad als auch die Konsistenz der Ablagerungen und Verschmutzung lassen den Schluss zu, dass diese Kühleinrichtung seit erheblicher Zeit nicht mehr gereinigt und desinfiziert wurde.

Die in dem Kühltresen offen gelagerten verschiedenen Fleischprodukte wurden der erheblichen Gefahr der nachteiligen Beeinflussung durch Kontaminierung durch unerwünschte Mikroorganismen ausgesetzt.

In der Fleischereivorbereitung wurde der Wasserhahn am Handwaschbecken abgebaut und mit einem Blindstopfen versehen, was eine erforderliche ordnungsgemäße Handhygiene unmöglich macht.

Der Kühlraum in der Fleischabteilung war massiv verschmutzt. Eine Reinigung in angemessener Intensität und Häufigkeit wurde augenscheinlich seit geraumer Zeit nicht vorgenommen.

Die Regale in diesem Raum waren derart stark verunreinigt, dass die hier gelagerten Plastikbeutel mit Fleisch bereits festklebten.

Der Fußboden war insbesondere in den Fugen mit einer schwarzen, gummiartigen Ablagerung bedeckt. Die Fliesen in den unteren Wandbereichen wiesen dunkle Ablagerungen älteren Ursprungs auf.

Die schadhafte Fußleiste waren ebenfalls mit schwarzen, klebrigen, undefinierbaren Ablagerungen behaftet, insbesondere an den abgeschlagenen Stellen dieser Leisten sammelten sich diese Ablagerungen.

Der gesamte Kühlraum, inklusive der Regale und Rohrbahnen, wurde über einen erheblichen Zeitraum nicht gereinigt, und die Sorgfalt im Umgang mit Lebensmitteln wurde lange Zeit außer Acht gelassen.

In dem Kühlraum wurde Fleisch offen gelagert vorgefunden. Das hier offen gelagerte Fleisch wurde inmitten von Kartonagen gelagert, und auch Kisten, beispielsweise mit Leber, wurden direkt auf den Fußboden abgestellt vorgefunden.

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

- Unterbrechung der Kühlkette bei diversen leicht verderblichen Lebensmitteln (Wurstwaren)

Während der Kontrolle wurden im Verkaufsraum verschiedene Wurstwaren in Kartons, ohne Kühlung, gelagert vorgefunden:

- Sade Salam 1800g 12x
- Hindi Salam 1800g 6x
- Hindi Salam 900g 20x
- Tavuk Salam 1800g 18x
- Tavuk Salam 900g 20x
- Tavuk Salam 450g 40x
- Sade Salam 900g 10x

Laut Angabe des Herstellers müssen diese Produkte bei einer maximalen Temperatur von + 7° C gelagert werden, um die Haltbarkeit zu gewährleisten.

Von den Temperaturanforderungen der Hersteller wurde erheblich abgewichen, da stichpunktartige Messungen mehrerer Wurstwaren eine Produkttemperatur von + 16,6° C ergaben.

Dem vorzeitigen Verderb wurde erheblich Vorschub geleistet. Ferner konnten vor Ort keine Angaben gemacht werden, wie lange die leicht verderblichen Fleischwaren in der ungekühlten Lagerung dem / der Verbraucher/in feilgeboten wurden.

Rechtsgrundlage:

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

Hinweis zur Mängelbeseitigung:  
(Mängel behoben am)

am 14.05.2024 wurde eine Nachkontrolle durchgeführt und eine weitere Nachreinigung angeordnet.

am 22.05.2024 wurde eine weitere Nachkontrolle durchgeführt und festgestellt, dass noch weitere Reinigungsarbeiten erforderlich waren

Bei der am **03.06.2024** durchgeführten Nachkontrolle wurde festgestellt, dass die lebensmittelrechtlichen Hygieneanforderungen nunmehr wieder hergestellt waren.

Löschdatum:

**1. Januar 2025**