

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

Datum der Veröffentlichung: **19. Juni 2024**

Betriebsbezeichnung: **Azal Markt**

Anschrift: **Schillerstraße 26
27570 Bremerhaven**

Feststellungstag: **6. Mai 2024**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Unsachgemäßer Umgang mit selbst tiefgefrorenem Geflügelfleisch

Verschiedene selbst verpackte Geflügelfleischprodukte wurden dem / der Verbraucher/in im Verkaufsraum zur Selbstbedienung feilgeboten, ohne dass diese irgendeine Information über das Produkt selbst oder das Einfrierdatum oder Mindesthaltbarkeitsdatum aufwiesen. Die Verkehrsfähigkeit dieser Produkte war nicht zu bestimmen, da jegliche verpflichtende Kennzeichnung fehlte.

Stark verunreinigter Verkaufsraum

Es wurde festgestellt, dass der gesamte Verkaufsbereich stark verschmutzt war. Auf dem Fußboden, insbesondere in den Rand- und Eckenbereichen wurden dunkle Ansammlungen von Staub, Gespinsten als auch Hinterlassenschaften von Mäusen vorgefunden. Eine Reinigung in angemessener Intensität und Häufigkeit wurde augenscheinlich nicht vorgenommen.

Die Kühlschränke im Verkaufsraum waren zum Teil stark mit Schwarzsimmel verunreinigt. Sowohl die Gitterroste als auch das Innere der Kühlschränke wiesen erhebliche Verschmutzungen älteren Ursprungs auf, die offensichtlich seit geraumer Zeit nicht beseitigt wurden.

Verunreinigungen in der Fleisch- und Wurstabteilung

Der Präsentationsbereich der Kühltheke in der Fleischabteilung wies im Innenbereich Rostbildung und Verunreinigungen durch Blutrückstände älteren Ursprungs auf. Es wurde bereits ein deutlich wahrnehmbarer, äußerst unangenehmer, säuerlicher Geruch festgestellt.

Eine Reinigung und Desinfektion wurde offensichtlich über einen längeren Zeitraum nicht vorgenommen. In der Kühltheke wurden offene Lebensmittel feilgeboten.

Ferner waren die Dichtungsgummis beider Kühltresen schadhaft und großflächig mit Schwarzsimmel behaftet. Kartonagen mit Hähnchenteilen wurden direkt im Kühltresen gelagert. Für die hier gelagerten Lebensmittel bestand die erhebliche Gefahr der nachteiligen Beeinflussung durch unerwünschte Mikroorganismen.

Des Weiteren war der Fleischwolf im Vorbereitungsraum der Fleischabteilung mit Fleischresten älteren Ursprungs erheblich verunreinigt. An der Ausgangsöffnung der Lochscheibe wurden angetrocknete Fleischreste vorgefunden, an denen überdies Stubenfliegen saßen. Auf der Schale zur Aufnahme des Fleisches befanden sich ebenfalls Rückstände älterer Fleischreste. Eine ordnungsgemäße Reinigung wurde augenscheinlich nicht vorgenommen.

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

Erschwerend kommt hinzu, dass vor dem Fleischwolf unsachgemäß tiefgefrorenes rotes Fleisch zum auftauen gelagert wurde, welches zu Hackfleisch verarbeitet werden sollte.

Am Handwaschbecken der Fleischabteilung fehlten ebenfalls Mittel zur hygienischen Händereinigung und -trocknung. Ferner wurden auch hier im Handwaschbecken eine Ansammlung von Zigarettenstummeln und Asche vorgefunden. Dazu ist es verboten, in Hygienebereichen zu rauchen.

Des Weiteren wies der Vorbereitungsraum abblätternde Farbanstriche und Bohrlöcher an den Wandbereichen über dem Arbeitsbereich auf, die Raumdecke war teilweise offen, es fehlten die Deckenplatten. Eine leichte Reinigung der Flächen im Hygienebereich war nicht möglich.

In der an den Vorbereitungsraum angrenzenden stark verunreinigten Personaltoilette befanden sich ebenfalls diverse abgerauchte Zigarettenstummel und Zigarettenasche im Handwaschbecken. Überdies fehlten Mittel zur hygienischen Händereinigung (Flüssigseife) und hygienischen Händetrocknung (Einmalpapiertücher).

Unsachgemäße Lagerung von Lebensmitteln und leicht verderblichen Lebensmitteln

Ein Lagerraum der Betriebsstätte wurde zur Aufbewahrung von Lebensmitteln wie Obst und Gemüse genutzt. In diesem Lagerraum befanden sich hauptsächlich betriebsfremde Gegenstände wie Autoreifen, Matratzen, ein Fahrrad, technische Gerätschaften und vieles mehr. Die Wände des Lagers waren teilweise mit Schimmel befallen und wiesen abblätternden Farbanstrich auf. Überall im Lager waren Zigarettenstummel und Ascheansammlungen zu finden.

Im Vorbereitungsraum der Fleischabteilung wurde eine Schale mit grünen Oliven und eine Schale mit einer Frischkäsezubereitung vorgefunden, die ungekühlt dort gelagert wurden.

Rechtsgrundlage:

**Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über
Lebensmittelhygiene
VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 DES
EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES
RATES vom 25. Oktober 2011 betreffend die
Information der Verbraucher über
Lebensmittel**

Hinweis zur Mängelbeseitigung:
(Mängel behoben am)

**Bei der Nachkontrolle am 3. Juni 2024
wurde festgestellt, dass die Hygienemängel
behoben waren.**

Löschdatum:

19. Dezember 2024