

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

Datum der Veröffentlichung: **26. März 2025**

Betriebsbezeichnung: **Döner Donie**

Anschrift: **Gottfried-Menken-Straße 11 A
28201 Bremen**

Feststellungstag: **14. Februar 2025**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Mängel in der Personal- und Betriebshygiene

Am Handwaschbecken in der Vorbereitungsküche fehlten Mittel zum Reinigen sowie Trocknen der Hände. Am Handwaschbecken auf der Personaltoilette war die Warmwasserzufuhr zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht in Betrieb ebenso fehlten Mittel zum Trocknen der Hände. Am Handwaschbecken in der Imbisszubereitung war keine Warmwasserzufuhr vorhanden. Somit war eine hygienische Reinigung und Trocknung der Hände in der gesamten Betriebsstätte 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 Verkeimungen aufgrund der mangelhafte Händehygiene ausgesetzt.

Mehrere Bereiche der Betriebsstätte wiesen zum Teil starke Verunreinigungen oder Beschädigungen älteren Ursprungs auf, dies waren u.a.:

Die Spülmaschine war im erheblichen Maße mit undefinierbaren teilweise rötlichen Schmutzanhaftungen verunreinigt. Diese Verunreinigungen waren insbesondere im Bereich der Tür sowie im Innenbereich der Decke und des Spülarms vorhanden. Der Spülkorb der Spülmaschine war stark verrostet.

Der Dönergrill wies im oberen Bereich stark verbrannte, ältere Rückstände auf, ebenfalls waren die Verbrennungsgitter vom Dönergrill teilweise schadhaft. Somit wurden die am Dönergrill bearbeiteten Lebensmittel durch evtl. abblätternde Rückstände vom Gitter der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt.

Verunreinigungen an Ausrüstungen mit direktem Lebensmittelkontakt:

Die Teigmaschine wies großflächig zwischen Kopf und Knethaken sowie am Gehäusebereich ältere, dunkle und angetrocknete Teigreste auf.

Mehrere Gewürzbehälter waren mit alten, teils angetrockneten und fettigen Verunreinigungen behaftet.

Die Gemüseschneidemaschine war am Einwurfschacht des Produktstößels mit starken Riefen durch Metallabrieb beschädigt. Hier muss davon ausgegangen werden, dass bei Benutzung der Maschine Metallbestandteile in die verarbeiteten Lebensmittel übergegangen sind. Die Schneidescheiben der Maschine waren teilweise mit alten, angetrockneten Lebensmittlrückständen verunreinigt. Somit wurden die Lebensmittel durch Metallrückstände des Stößels sowie alten und angetrockneten Produktresten einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt.

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

Sämtliche genannten Bereiche wurden offensichtlich bereits seit geraumer Zeit nicht ordnungsgemäß gereinigt und Instand gehalten. Lebensmittel, welche in diesen Bereich behandelt wurden, wurden der erheblichen Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt.

Irreführung der Verbraucherinnen und Verbraucher

Auf der Speisetafel sowie auf den ausliegenden Flyern wurde in einer Vielzahl von Speisen die Zutat „Schinken“ ausgelobt. Anstatt „Schinken“ wurde das Produkt Truthahnschinken verwendet. Exemplarisch wurde der Truthahnschinken für folgende Gerichte verwendet u.a.: „Pizza Hawaii“, „Pizza Alfredo“, „Rollo Prosciutto“. Das verwendete Erzeugnis Truthahnschinken erfüllte nicht die Vorgaben der in den „Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse“ festgelegten Standards für Schinken.

Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

2.3.1.1 Bei Bezeichnungen der Lebensmittel ohne Hinweis auf die Tierart (Schinken, Geräuchertes, gegart, Geselhtes, gegart, Schwarzgeräuchertes, Pökelfleisch, gegart, Gekochtes Surfleisch, Pökelbraten, Gekochtes Rauchfleisch usw.) handelt es sich – soweit in den Leitsätzen nichts Gegenteiliges angegeben ist – um Teile von Schweinen; im Übrigen wird auf die Tierart hingewiesen (Gekochter Rinderschinken, Gekochtes Rinderpökelfleisch, Gekochter Kalbsschinken, Gekochte Kalbskarbonade usw.). Gekochtes Rauchfleisch vom Rind wird aus sehnarmem Rindfleisch hergestellt.

Fehlende Kennzeichnung der Allergene

Die Speisetafel sowie der ausgelegte Flyer boten keine ausreichende Kennzeichnung von kennzeichnungspflichtigen Allergenen. Vorgefunden wurde ein Hinweis auf der Speisetafel/Flyer auf kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe, jedoch fehlte die komplette Kennzeichnung der Allergene innerhalb der Speisetafel und des Flyers. Eine Schriftliche Aufzeichnung der Kennzeichnungspflichtigen Allergene war im Betrieb nicht vorhanden. Für die Verbraucherinnen und Verbraucher bestand die Gefahr, Speisen zu sich zu nehmen, die Allergene enthalten, gegen die allergisch reagiert wird. Eine Gesundheitsgefährdung wurde in Kauf genommen.

Rechtsgrundlage:

**Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über
Lebensmittelhygiene
Lebensmittelrechtliche Straf- und
Bußgeldverordnung
Verordnung (EU) Nr. 1169/2011**

Hinweis zur Mängelbeseitigung:

Bei der Betriebskontrolle war der Inhaber zugegen. Eine Grundreinigung wurde angeordnet. Bei der Nachkontrolle am 17.02.2025 wurden die Mängel nur unzureichend beseitigt.

(Mängel behoben am)

Eine weitere Nachkontrolle war nicht möglich, da der Betrieb aufgrund eines längeren Betriebsurlaubes geschlossen wurde. Eine Rücksprache mit dem LMTVet Bremen fand nicht statt, eine erneute Nachkontrolle wird ausgeführt, sobald dieses durchführbar ist.

Löschdatum:

26. September 2025