

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

515-V60-10-3774 / 25_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung: **28. Februar 2025**

Betriebsbezeichnung: **Imbissbetrieb
Falafel Ya Hala**

Anschrift: **Hillmannplatz 20
28195 Bremen**

Feststellungstag: **21. Januar 2025**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Die erforderlichen Reinigungsarbeiten wurden in den Hygienebereichen der Betriebsstätte nur ungenügend durchgeführt. Eine nachteilige Beeinflussung der behandelten Lebensmittel, aufgrund der zum Teil erheblichen Verunreinigungen älteren Ursprungs, durch Kontaminierung oder Kreuzkontaminierung konnte nicht ausgeschlossen werden.

Aufgrund der gravierenden Hygienemängel wurde mit sofortiger Wirkung das Behandeln und die Herstellung von Lebensmitteln für die Bereiche Küche, Lager und Kühlhaus untersagt. Eine Grundreinigung wurde angeordnet.

Erneut zum Teil erhebliche Mängel in der Betriebshygiene

In der Küche wurden Ausrüstungen mit direktem Lebensmittelkontakt vorgefunden, die Verunreinigungen älteren Ursprungs aufwiesen. Der Fleischwolf, der zur Herstellung der Falafel genutzt wurde, wies Ablagerungen im Innenbereich und dunkle Ablagerungen an den Gummidichtungen auf.

Die Gemüse-Schneidemaschine wies ebenfalls im Innenbereich Verunreinigungen älteren Ursprungs auf.

Eine Reinigung in angemessener Intensität und Häufigkeit wurde augenscheinlich nicht vorgenommen. Zudem bieten derartige Verunreinigungen unerwünschten Mikroorganismen einen idealen Nährboden, um sich weiter zu verbreiten.

Im Kühlhaus der Betriebsstätte wurde ein erheblicher Schimmelbefall festgestellt

Das Gitter des Verdampfers wies im Innenbereich erhebliche Staub- und Schimmelablagerungen auf. Ferner wurde festgestellt, dass in dieser Kühlzelle Lebensmittel (u.a. ein Eimer mit Mayonnaise, ein Eimer mit einer Fleischzubereitung) unbedeckt, also offen gelagert wurden.

Für die hier offen gelagerten Lebensmittel bestand die Gefahr der nachteiligen Beeinflussung durch Kontaminierung, da der Verdampfer Luftzirkulation erzeugt und die damit einhergehende Verwirbelung die vorgefundenen Verunreinigungen in Raum verteilt.

Zudem wurden am Metallregal Schimmelablagerungen und im Deckenbereich Schwarzsimmel festgestellt. Des Weiteren wurden Verunreinigungen an den Wänden, Regalen und am Fußboden festgestellt. Auch hier wurde über einen erheblichen Zeitraum keine adäquate Reinigung durchgeführt.

Der Türgriff des Kühlhauses wies hinter dem Öffnungshebel eine großflächige dickkrustige, bis schleimige dunkle Ablagerung älteren Ursprungs auf. Beim Öffnen der Tür war eine Berührung der Finger mit den Verunreinigungen nahezu unvermeidlich.

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

515-V60-10-3774 / 25_§ 40 1a LFGB

Weitere Griffe und die Bereiche um die Griffe an diversen Kühlvorrichtungen und Schubladen wiesen ebenfalls zum Teil erhebliche Verunreinigungen

Rechtsgrundlage:

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

Hinweis zur Mängelbeseitigung:

Bei der angekündigten Nachkontrolle am 22. Januar 2025 waren die Beanstandungen nicht behoben worden, es wurde eigenständig die Tätigkeit wiederaufgenommen. Eine erneute Untersagung zur Behandlung von Lebensmitteln wurde ausgesprochen und verdeutlicht, dass die Wiederaufnahme der Tätigkeit nur durch den LMTVet Bremen erteilt wird.

(Mängel behoben am)

Wiederaufnahme der Tätigkeit am
23. Januar 2025

Löschdatum:

28. August 2025