

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

515-V60-10-3673/ 24\_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung: **11. Dezember 2024**

Betriebsbezeichnung: **Kültür Kebaphaus**

Anschrift: **Bahnhofstraße 36  
28195 Bremen**

Feststellungstag: **13. November 2024**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

### **Gravierende wiederholte Hygienemängel in der Betriebshygiene**

In der Betriebsstätte wurden erforderliche Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen nicht ordnungsgemäß durchgeführt. Bedarfsgegenstände und Ausrüstungen die direkt bei der Bearbeitung von Lebensmitteln mit diesen in Berührung kommen, wiesen teilweise erhebliche Verunreinigungen mit ältere angetrockneten Lebensmittelresten und Ablagerungen auf.

Die **Teigknetmaschine**, welche im Fußbodenbereich der Küche stand, war insbesondere im Bereich der Knethakenaufhängung teils massiv mit älteren, gelblich-dunklen angetrockneten Teigresten verunreinigt.

Der **Fleischwolf**, welcher auf der Arbeitsfläche der Küche stand, war im Bereich des Einfüllstutzens, der Schneckenfassung und an den Wolfscheiben massiv mit älteren, gelblich-braunen und angetrockneten Lebensmittelresten verunreinigt. Die Reinigung und Desinfektion der Maschine hat augenscheinlich bereits seit längerer Zeit nicht stattgefunden. Durch diese Verunreinigungen, insbesondere deren im Innenbereich der Schneckenfassung, da dort unmittelbar Kontakt zwischen den Verunreinigungen und dem Lebensmittel zustande kommt.

Es wurde ein mit älteren und angetrockneten Fleischresten verunreinigter elektrischer **Dönerschneider** im Bereich der auf dem Grill aufgesteckten Dönerspieße vorgefunden. Die Verunreinigungen befanden sich auf der Schneide sowie am Gehäuse.

### **Wiederholte unsachgemäße Lagerung von Tiefkühlprodukten**

Die Tiefkühltruhen wiesen in den Laufschiene großflächige Verunreinigungen mit Lebensmittelresten, Krümeln und sonstigen losen Ablagerungen auf. Die Innenwände waren stark vereist.

In diesen Tiefkühltruhen wurden Lebensmittel, u.a. Brot und rohes Geflügelfleisch in nicht lebensmittelgeeigneten Beuteln gelagert. Die Beutel waren teilweise offen, sodass lose Verunreinigungen, welche im Bereich der Laufschiene vorgefunden wurden, die Lebensmittel kontaminieren könnten. Teilweise wurde Gefrierbrand festgestellt. Wenn bei tiefgefrorenen Lebensmitteln ausgetrocknete Stellen am Rand auftreten, wird dies als Gefrierbrand bezeichnet. Häufig kommt es zu Gefrierbrand, wenn die Verpackung nicht für die Tiefkühlung geeignet ist und Frischluft an die Lebensmittel gelangt. Gefrierbrand verändert die Beschaffenheit des Lebensmittels und die Farbe. Fleisch wird hell bis gräulich und Gemüse bekommt hellere Stellen. Weiterer Effekt: Die Lebensmittel schmecken einfach nicht mehr. Es ist zwar noch essbar, jedoch häufig nicht mehr genießbar. Denn nicht nur das Aussehen, sondern auch der Geschmack und die Konsistenz können durch den

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

515-V60-10-3673/ 24\_§ 40 1a LFGB

Gefrierbrand stark gelitten haben. Zudem waren die zwei im Flurbereich der Küche stehenden Truhen an den Wänden stark vereist, welches eine weitere Kontaminationsquelle für die offenen Lebensmittel vorwies.

Die selbst Tiefgefrorenen Lebensmittel wiesen zudem keinerlei Kennzeichnungen über das Einfrierdatum oder sonstige Beschriftung auf.

### **Wiederholte unsachgemäße Lagerung von kühlungspflichtigen Lebensmitteln**

Im gesamten Tresenbereich des Imbisses war die Untertischkühlung im Innenraum sowie an den Dichtungen der Türen teilweise mit älteren, angetrockneten Lebensmittelresten stark verunreinigt. Der Deckenbereich der Kühleinheit war teilweise mit dickflüssigen Fett behaftet, welches bereits in den Innenbereich zu tropfen drohte.

In dieser Kühleinheit wurden Lebensmittel wie z.B. vorbereitete Salate unbedeckt ohne Kontaminationsschutz gelagert vorgefunden. Aufgrund der Intensivität der Verunreinigung ist davon auszugehen, dass dieser Bereich seit längerer Zeit nicht adäquat gereinigt und desinfiziert wurde.

### **Wiederholte Hygienemängel aufgrund mangelhafter Reinigung**

Die Mikrowelle im Imbissbereich war im Innenbereich massiv durch ältere, dunkle teils lose Verunreinigungen behaftet. Die Mikrowelle war offensichtlich seit längerer Zeit nicht ordnungsgemäß gereinigt worden.

### **Wiederholte Mängel in der Personalhygiene**

Am Handwaschbecken in der Küche waren keine Seife und keine Einmalpapierhandtücher zur hygienischen Handreinigung vorhanden.

*Sämtliche aufgeführten Punkte wurden bereits bei den Kontrollen 06/2022 sowie 02/2023 beanstandet.*

Rechtsgrundlage:

**Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über  
Lebensmittelhygiene  
§ 60 Abs. 2 Nr. 26 Buchstabe a LFGB  
§ 60 Abs. 4 Nr. 2 Buchstabe a LFGB**

Hinweis zur Mängelbeseitigung:  
(Mängel behoben am)

**18. November 2024**

Löschdatum:

**11. Juni 2025**