

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

515-V60-10-3685/ 24_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung: **23. Dezember 2024**

Betriebsbezeichnung: **Pizza - Lieferdienst
Big Food Express**

Anschrift: **Neuenkirchener Weg 45, 28779 Bremen**

Feststellungstag: **12. November 2024**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Erhebliche Mängel in der Betriebshygiene

Der Kühlraum war massiv verunreinigt. Beim Betreten des Kühlraums wurde ein schimmeliger muffiger Geruch wahrgenommen, der Kühlraum war so massiv mit Schimmel und Gespinsten verunreinigt, dass bei der Kontrolle Ekel empfunden wurde. Die Wände und Regale waren zum Teil mit Schimmel und teilweise mit Gespinsten überzogen. Der Fußboden war stark mit dunklen Ablagerungen älteren Ursprungs übersät. Die Tür wies auf der Seite, die im Innenbereich des Kühlraumes zeigte, wies ebenfalls großflächige, dunkle Verunreinigungen auf. Im Kühlraum wurden direkt auf den Boden Lebensmittelbehälter und große Kunststoffbeutel mit Teigen gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden. Neben der Teigausrollmaschine wurde im Vorbereitungsraum offen vorgefunden.

Im Vorbereitungsraum war die Dunstabzugsanlage derart massiv mit alten Fettansammlungen verunreinigt, dass in der Rinne der Haube das alte Fett bereits so hochstand, dass es auf die darunter hergestellten Lebensmittel tropfte.

Im Bereich der Teigherstellung waren die Fensterbänke (mit einem starken Neigungswinkel) so stark verschmutzt, dass sie schon seit geraumer Zeit nicht gereinigt wurden. Neben altem Mehlstaub und anderen Ansammlungen wurde hier auch eine Vielzahl toter Fliegen vorgefunden, die drohten, in die darunter befindliche, in Betrieb befindliche Teigknetmaschine zu fallen.

Der Fußboden im gesamten Vorbereitungsbereich war stark mit dunklen Ablagerungen verunreinigt.

Es fanden sich alte Lebensmittelreste sowie gummiartige Rückstände darauf. Ein unangenehmer, fauliger Geruch wurde wahrgenommen.

Erhebliche Mängel in der Personalhygiene

An den Handwaschbecken im Vorbereitungsraum und der Personaltoilette fehlten Mittel zur hygienischen Händetrocknung, im Vorbereitungsbereich fehlte zudem Flüssigseife. Der Raum der Personaltoilette war überdies in einem unhygienischen Gesamtzustand, die Wände und der Fußboden wurden offensichtlich seit langem nicht gereinigt.

Unsachgemäße Lagerung von tiefgefrorenen Lebensmitteln

Die TK-Truhe, in der Tiefkühllebensmittel zum Teil offen in der Produktverpackung gelagert wurden, war im Bereich der Laufschiene erheblich, großflächig mit alten, verdorbenen Lebensmittelresten verunreinigt, dass diese Verunreinigungen drohten, in die offenen Lebensmittelbeutel zu fallen und diese damit zu kontaminieren.

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

515-V60-10-3685/ 24_§ 40 1a LFGB

Eine Reinigung in angemessener Intensität und Häufigkeit wurde augenscheinlich in der gesamten Betriebsstätte nicht vorgenommen.

Rechtsgrundlage:

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

Hinweis zur Mängelbeseitigung:
(Mängel behoben am)

20. November 2024

Löschdatum:

23. Juni 2025