

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

Datum der Veröffentlichung: **29.04.2024**  
Betriebsbezeichnung: **S.A. Frega Bremen, Import- Export GmbH**  
Anschrift: **Georg-Wulf-Str. 13-15, 28199 Bremen**  
Feststellungstag: **05.03.2024**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

**Es wurden im Verkaufsbereich des Einzelhandels zum wiederholten Male eine Vielzahl von vorverpackten Lebensmittel ohne deutsche Kennzeichnung vorgefunden. Damit fehlte ebenfalls eine Kennzeichnung der ggfls. enthaltenen Allergene, sodass eine Gesundheitsgefährdung aufgrund der mangelnden deutschen Kennzeichnung gegeben war.**

**In allen Bereichen der Betriebsstätte wurden vorverpackte Lebensmittel in einer erheblichen Anzahl, mit zum Teil erheblich überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum vorgefunden. So wurde in der Untertresenkühlung in der Bedientheke des Einzelhandelsbereich „Trüffel-Schinken“ mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) vom 04.02.2024 für den Verkauf bereitgehalten. Im Regalbereich des Lagers wurden ebenfalls eine Vielzahl von überlagerten vorverpackten Lebensmitteln vorgefunden, z.B.:**

- **Pesto al Arrabiatta MHD 30.04.2023**
- **Salsiccia Contunghi MHD 01.12.2023**
- **Viarafi Uno MHD 31.10.2023**

**Im Kühlraum wurden weitere überlagerte kühlpflichtige Lebensmittel vorgefunden, z.B.:**

- **Salami geschnitten, 1000g MHD 16.11.2023**
- **Hinterkochschinken, ungeräuchert MHD 26.02.2024 und 12.02.2024**
- **Entrecote Scalzato di Scottona 3,070 g MHD 16.02.2024**
- **Salsiccia Curva Piccante MHD 15.01.2022**
- **Bottarga vom Gelbflossenthunfisch MHD 18.03.2023**

**Alle vorgefundenen überlagerten Lebensmittel wurden in einer erheblichen Menge vorgefunden. Es bestand die Gefahr, dass durch diese zum Teil gravierende Überschreitung der Mindesthaltbarkeit die Lebensmittel der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung aufgrund der langen Lagerdauer ausgesetzt wurden.**

**Die Bodenbereiche der Tresenkühlung der Käse-, und Wurstabteilung im Einzelhandelsverkauf war erheblich mit rötlichen schleimigen Ablagerungen verunreinigt. Diese Verunreinigungen befanden sich an der vorderen Seite des Untertresenbereiches. An den Schaumstoffisolierungen der Rohrleitungen in diesen Bereichen wurden zudem großflächige Schimmelablagerungen festgestellt.**

**In der offenen SB-Kühlung im Verkaufsbereich wurden eine Vielzahl von vorverpackten Lebensmitteln mit einer Temperaturanforderung laut Hersteller von +4°C gelagert. Dabei handelte es sich z.B. um „Tortellini alla formagella di Tremosine“ und „Sugo Alla Arrabbiata“ der Firma Pastificio Gaetarelli. Von diesen Produkten der o.g. Firma in verschiedenen Geschmacksrichtungen wurden ca. 60 Packungen mit einer Temperaturanforderung von +4°C in dieser Kühleinrichtung gelagert. Bei einer**

**Einstichmessung mit dem geeichten Thermometer „Testo 112“, wurde eine Produkttemperatur von +8,7°C festgestellt. Des Weiteren wurden im Kühlraum verschiedene vakuumierte Fleischwaren mit einer Temperaturanforderung laut Hersteller von -1 bis +2°C gelagert. Dabei handelte es sich um „Ribeye / Entrecote“ sowie „Roastbeef“ jeweils aus Argentinien. An den Produkten wurde eine Temperatur von +4,8°C gemessen. Es bestand die Gefahr, dass aufgrund dieser unsachgemäßen Lagerbedingungen der kühlpflichtigen Lebensmittel, diese einer nachträglichen Beeinflussung ausgesetzt wurden.**

Rechtsgrundlage:

**VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. § 3 LMHV**

Hinweis zur Mängelbeseitigung:  
(Mängel behoben am)

**29.04.2024 (Hygiene); überlagerte Lebensmittel entsorgt; Mängelbehebung in der Kennzeichnung/Kühlung angeordnet**

Löschdatum:

**29.10.2024**