

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

Datum der Veröffentlichung: **03.06.2024**  
Betriebsbezeichnung: **S.A. Frega Bremen, Import- Export GmbH**  
Anschrift: **Georg-Wulf-Str. 13-15, 28199 Bremen**  
Feststellungstag: **16.04.2024**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

**In der Untertischkühlung der Bedientheke für Käse und Wurstwaren, wurde in einer Styroporkisten 10 rundliche, gelbliche Käsestücke gelagert. Diese Käsestücke wiesen an der Oberfläche großflächige dunkle, helle und grünliche Schimmelablagerungen auf. Diese waren aufgrund des Schimmelbefalls nicht zum Verzehr durch den Menschen geeignet.**

**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.**

**Die Bodenbereiche der Tresenkühlung der Käse-, und Wurstabteilung im Einzelhandelsverkauf war wiederholt 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 Tresenkühlung für Wurst -, und Käseprodukte der Bedientheke, wurden eine Vielzahl von Käseprodukten vorgefunden welche z.T. deutlich überschrittene Produkttemperaturen aufwiesen. Die Temperaturanforderung des Herstellers war jeweils mit max. + 4°C angegeben. Es handelte sich um:**

- **Ricotta 2 kg – Produkttemperatur +9,7°C**
- **Robiola Fresca – 100g – Produkttemperatur +11°C**
- **Primosale Bianco – 804g – Produkttemperatur +9,1°C**
- **Napoletana - Produkttemperatur +10,1°C**

**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 frische Pasta „Orecchiette“ der Firma Pasta Sassella. In weiteren Kühleinheiten wurden unsachgemäß gelagerten Produkte vorgefunden:**

- **Mortadella, 80g geschnitten der Firma Levoni – Produkttemperatur +14,5°C**
- **Milano, 80g geschnitten der Firma Levoni – Produkttemperatur +13,6°C**
- **Schiacciata, 80g geschnitten der Firma Levoni – Produkttemperatur +14,5°C**
- **Salamella 208g der Firma Levoni – Produkttemperatur +11,1°C**
- **Tortelli con brasato al Barolo, 250g, – Produkttemperatur +7,5°C**
- **Burrata, Produkttemperatur +6,9°C**

**Die Eiswürfelmaschine war innen an den Gehäuseteilen mit festen dunklen Ablagerungen verunreinigt. Diese Verunreinigungen wiesen an der Vorderseite eine**

**schleimige Konsistenz auf, während innenseitig an der Halterung der Kunststofflamellen eine feste Struktur der Verunreinigungen vorgefunden wurde. Der Grad der Verunreinigungen lässt darauf schließen, dass über einen langen Zeitraum keine Reinigung der Eiswürfelmaschine erfolgte und somit verunreinigte Eiswürfel an den Verbraucher abgegeben wurden.**

Rechtsgrundlage:

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

Hinweis zur Mängelbeseitigung:  
(Mängel behoben am)

**29.04.2024 (Hygiene), Abstellung der noch verbliebenen Mängel in der Kennzeichnung / Kühlung angeordnet**

Löschdatum:

**03.12.2024**