

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

Datum der Veröffentlichung: 14.06.2024  
Betriebsbezeichnung: Sham Supermarkt  
Anschrift: Gröpelinger Heerstr. 207, 28239 Bremen  
Feststellungstag: 08.04.2024

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

**Es wurden vorverpackte Lebensmittel ohne deutsche Kennzeichnung in den Verkehr gebracht. Hier u.a. das Produkt Freez Mix - Ginger & Lemon, Freez Mix - Pineapple & Coconut, Barbican - Apple, Nestle - Milo, Maggi - Brühwürfel, Freez Mix - Amarind Mix, Happy Cow - Cheese Spread. Aufgrund der fehlenden Kennzeichnung in deutscher Sprache waren auch die Angaben zu möglicherweise enthaltenen Allergenen nicht zu erkennen. Hieraus kann für Allergiker eine Gesundheitsgefahr durch den Verzehr entstehen.**

**Die Bandsäge war am gesamten Gehäuse mit älteren Verschmutzungen behaftet. Zum Zeitpunkt der Kontrolle war die Bandsäge nicht funktionsfähig und wurde als Ablage für Fleisch genutzt. Durch die vorgefundenen Verschmutzungen am Gehäuse und der Lagerung von Fleisch auf diesen Bereichen wurde das Fleisch einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt.**

**In der Fleischtheke wurden eine Vielzahl von Geflügelfleischprodukte sowie Innereien gelagert. Diese Produkte erreichten nicht die erforderlichen Temperaturen für Geflügelfleisch von +4°C für Innereien von +3°C. Im Tresen wurde eine Produkttemperatur mit dem geeichten Thermometer von +5,7°C bei Geflügelfleisch sowie bei den Innereien von +5,6°C gemessen. Im Kühlraum, in dem die Geflügelfleischprodukte sowie Innereien ebenfalls gelagert wurden, wurde eine Produkttemperatur von +7,9°C gemessen.**

**Auf dem Kühltresen, außerhalb des Kühlbereiches, wurden zwei Gläser mit „Chanklish Käse in Sonnenblumenöl“ gelagert. Dieses Produkt benötigt eine Temperaturanforderung laut Hersteller von +2 bis +6°C. Es wurde eine Produkttemperatur von +18,1°C gemessen.**

**Die Edelstahl Arbeitsfläche am Verkaufskühltresen im Bereich der Käseprodukte war großflächig mit älteren angetrockneten Käseresten und weiteren Lebensmittelresten verschmutzt. Die Edelstahlbehälter sowie Kunststoffschalen in denen Lebensmittel u.a. verschiedene Käseprodukten, Oliven, Aufstriche usw. im Verkaufstresen gelagert wurden, waren an der Oberfläche großflächig mit älteren, z.T. angetrockneten, fettigen Lebensmittelresten stark verschmutzt. Der gesamte Bereich unter den Einlegeblechen im Verkaufskühltresen war massiv, großflächig mit gelblichen schleimigen Verschmutzungen verunreinigt. Weitere großflächige Verunreinigungen waren großflächiger Schimmelwachstum in allen Entwicklungsstadien sowie in verschiedenen Färbungen. Der gesamte Verkaufstresen wies an den Oberflächen großflächige, ältere, angetrocknete zum Teil dunkel-gelblich, verfärbte Lebensmittelreste auf. Die Kunststofftrennscheiben im Verkaufstresen wiesen großflächige angetrocknete Lebensmittelreste an der gesamten Oberfläche auf. Das Metallgestänge des Verkaufstresens wies in mehreren Bereichen, teilweise direkt über den dort gelagerten offenen Lebensmitteln, großflächige, ältere, angetrocknete Verschmutzungen auf. Des Weiteren wurden an dem Metall-Lüftungsgitter, an der**

innenliegenden Rückwand des Verkaufskühltesens, großflächige Verschmutzungen durch angetrocknete Lebensmittelreste sowie Schimmelablagerungen vorgefunden.

Der Einwurfschacht vom Fleischwolf war mit alten und angetrockneten Fleischresten verunreinigt. Diese großflächigen, älteren, stark angetrockneten Fleischresten belegten die gesamte Oberfläche des Einwurfschachtes des Fleischwolfs. Die Struktur der Oberfläche der Fleischablagerungen im Einwurfschacht war spinnennetzförmig. Dies deutet darauf hin, dass die Fleischreste schon sehr stark abgetrocknet und somit über einen längeren Zeitraum im Einwurfschacht befunden haben. Es wurden kleinere Bereiche im Einwurfschacht vorgefunden an denen sich keine älteren Fleischreste mehr befanden, dort ist davon auszugehen, dass diese beim Verwenden des Fleischwolfs mit unter den neu gewolften Fleisch untergearbeitet wurden und diese somit verunreinigten. Zum Zeitpunkt der Kontrolle wurde der Fleischwolf im vorgefundenen Zustand benutzt und Fleisch für die Verbraucher durchgelassen. Reinigungsmaterial, Reinigungsmittel sowie ein Flächendesinfektionsmittel war zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht vor Ort. Der Inhaber sowie der Mitarbeitende der Fleischereiabteilung hatten keine Kenntnisse über die sachgemäße Reinigung und Desinfektion eines Fleischwolfs.

Am Handwaschbecken in der Fleischtheke sowie auf der Personaltoilette fehlten Mittel zum hygienischen Trocknen der Hände. Der Spender war zwar mit Rollenpapier gefüllt, dieses war aber nicht aus dem Spender zu bekommen und somit nicht zu verwenden. Des Weiteren fehlte am Handwaschbecken die Warmwasserzufuhr. Somit war eine hygienische Trocknung der Hände nicht im erforderlichen Maße möglich.

Die Kunststoffschneidebretter an den Arbeitsplätzen wies an der Oberfläche großflächig z.T. tiefe Einkerbungen auf. Des Weiteren wurden an der gesamten Oberfläche ältere angetrocknete Fleischreste sowie Fleischbestandteile vorgefunden. Auf dem Kunststoffschneidebrett am Verkaufstresen, wurde zum Zeitpunkt der Kontrolle gerade Rindfleisch behandelt. Eine ordnungsgemäße Reinigung der Schneidebretter hat seit einer geraumen Zeit nicht stattgefunden.

Das Türblatt und der Türgriff des Kühlraumes waren massiv mit älteren verkrusteten Verschmutzungen behaftet. Eine sorgfältige Reinigung ggf. Desinfektion dieser Bereiche hatte seit einem geraumen Zeitraum nicht stattgefunden. Bei jedem Kontakt mit diesen Bereichen durch das Personal wurden die Hände von diesen Verschmutzungen verunreinigt.

Der Fußboden im Kühlraum war massiv und großflächig mit älteren z.T. schleimigen Lebensmittelresten verschmutzt. Insbesondere am Metallregal, neben und unter dem Metalltisch wurden gravierende Verunreinigungen u.a. durch Fleischsaft vorgefunden. In diesen Verunreinigungen standen Behälter mit Lebensmitteln welche dazu bestimmt waren wieder in den Hygienebereich verbracht zu werden. Weiter ältere Verunreinigungen wurden an den Wänden vorgefunden. Die Regalböden des Metallregals waren z.T. so stark mit Fleischsaft und Fleischresten verschmutzt, dass sich eine schleimige dunkle Masse daraus gebildet hatte.

Rechtsgrundlagen:

VO (EG) Nr. 852/2004, LMHV, LMIDV

Hinweis zur Mängelbeseitigung:

Bei der Nachkontrolle am 9. April 2024 wurde festgestellt, dass erforderliche Reinigungsmaßnahmen ergriffen wurden und die Hygienemängel beseitigt waren. Die weiteren Mängel waren nicht abgestellt worden, deshalb wurde eine erneute Nachkontrolle am 30. April 2024 durchgeführt, bei der die Kennzeichnungsmängel, die

**unterbrochene Kühlkette und die fehlenden Mittel zur hygienischen Händereinigung und gravierende Hygienemängel in der Fleischabteilung erneut festzustellen waren. Zwangsgelder aufgrund einer Ordnungsverfügung wurden erhoben, ein weiteres Bußgeldverfahren wurde eingeleitet.**

(Mängel behoben am)

Löschdatum:

**14.12.2024**