

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

515-V60-10-3703/ 24_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung: **31. Dezember 2024**

Betriebsbezeichnung: **Steintor Bazar**
Vor dem Steintor 89

Anschrift: **28203 Bremen**

Feststellungstag: **25. November 2024**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Wiederholte Mängel in der Betriebshygiene

Erneut wurden Verunreinigungen an Ausrüstungen mit direkten Lebensmittelkontakt festgestellt.

- **In der Kiste mit Weizenmehl wurde eine Mehlschaufel vorgefunden welche am Holzgriff mit angetrockneten Teigresten großflächig verschmutzt war. Direkt neben der Teigmaschine wurde ein Messer gelagert welches an der Klinge mit angetrockneten, verkrusteten Teigresten älteren Datums behaftet war.**
- **Alle Behältnisse für Lebensmittel im Vorbereitungsraum der Bäckerei wiesen massive ältere verkrustete Verschmutzungen an den Oberflächen auf.**
- **Die Teigmaschine wies direkt über dem Knetkessel am Gehäuse ältere trockene Teigreste auf. Des Weiteren wurden am Gehäusebereich zwischen dem Knetkessel und dem Antriebsbereich gelbliche ältere verkrustete Mehl-Fettablagerungen vorgefunden.**
- **Der Einwurfschacht des Fleischwolfes war mit alten und angetrockneten, z.T. verkrusteten Fleischresten im Innenbereich verunreinigt. Des Weiteren wurden ältere, verkrustete Fleischreste im Bereich der Führung der Transportschnecke sowie an der Transportschnecke vorgefunden. Diese Verschmutzungen waren großflächig sowie teilweise mit frischen Fleischresten behaftet. Es wurde vor dem erneuten Betrieb keine Reinigung ggf. Desinfektion des Fleischwolfes durchgeführt.**

Erneut wurde ein unsachgemäßer Umgang mit frischem Fleisch festgestellt, welches unter anderem auch dem Verbraucher in der Fleischtheke feilgeboten wurde.

- **Im Kühlraum wurden vier Fleischstücke mit Rippenbogenknochen direkt auf dem Regalboden offen gelagert. Die Regalböden wiesen z.T. ältere angetrocknete Ablagerungen auf. In einer rote E-2 Satte wurden vorverpackte Fleischstücke gelagert. Direkt auf diesen vorverpackten Fleischstücken wurden ca. 1,5 Kg Fleischabschnitte offen gelagert. Die Lagerung der offenen Fleischprodukte erfolgte nicht fachgerecht und unter unhygienischen Umständen.**
- **Im Kühltresen wurde vorverpacktes Lammfleisch mit einer Temperaturanforderung laut Hersteller von -2 bis +2°C gelagert. Bei einer Produkttemperaturmessung wurde eine Produkttemperatur von +3,6°C gemessen. Es bestand die Gefahr, dass durch diese unsachgemäßen Lagerbedingungen das Lammfleisch einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt wurde.**

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

515-V60-10-3703/ 24_§ 40 1a LFGB

Rechtsgrundlage:

**Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über
Lebensmittelhygiene
Lebensmittelrechtliche Straf- und
Bußgeldverordnung - LMRStV
Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV**

Hinweis zur Mängelbeseitigung:

**Bei der Nachkontrolle waren die Mängel
behooben worden**

(Mängel behoben am)

17. Dezember 2024

Löschdatum:

1. Juli 2025