

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

515-V60-10-3798/2025_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung:	12. März 2025
Betriebsbezeichnung:	Tiffin Indischer Imbiss Lieferservice + To GO
Anschrift:	Pappelstraße 44 28201 Bremen
Feststellungstag:	23. Januar 2025

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Erhebliche Mängel in der Betriebs- und Personalhygiene

Unsachgemäßer Umgang mit Lebensmitteln

Es wurden diverse Lebensmittel unsachgemäß in der Kühlzelle gelagert, so dass eine nachteilige Beeinflussung nicht ausgeschlossen werden konnte. So wurden dort u.a. Teigtaschen, Streukäse, Lebensmittel in offenen und teils unbeschichteten Dosen, Kohl und Tomaten in Behältern ohne Abdeckung in einem dafür ungeeigneten Umfeld vorgefunden. Das Gitter des Verdampfers wies stark staubige und schimmelartige Verschmutzungen auf, da der Verdampfer Luftzirkulation erzeugt und die damit einhergehende Verwirbelung die vorgefundenen Verunreinigungen in Raum verteilt.

Stark vernachlässigte Reinigungsarbeiten

Mehrere Bereiche der Betriebsstätte wiesen zum Teil starke Verunreinigungen älteren Ursprungs auf, dies waren u.a.:

- Die Dunstabzugsanlage in der Küche (Imbiss Zubereitung) über der Kochfläche war massiv und großflächig mit Fettrückständen älteren Ursprungs verunreinigt. Es drohte die Gefahr von herabtropfen Fettrückständen in den Kochbereich. Eine Reinigung in angemessener Intensität und Häufigkeit wurde augenscheinlich nicht vorgenommen.
- Im Vorbereitungsraum (Keller) wies der Deckenbereich über GN-Behältern mit Deckel, die Gewürze und Trockenhefe enthielten, sowie einer offenen Teigmaschine, einen abblätternden Farbanstrich auf. Es kam deutlich erkennbar zu Ablösungen von Farbe. Es bestand die Gefahr, dass im Zuge der Teigzubereitung die sich lösenden Farbbestandteile von der Decke herabfallen und die darunter hergestellten Lebensmittel derart nachteilig beeinflussen, dass ein Verzehr durch den Menschen in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre. Die Lebensmittel wären als nicht sicher zu beurteilen.
- Im Kühlhaus war das Verdampferschutzgitter stark staubig und teils schimmelartig verunreinigt. Eine adäquate Reinigung und Desinfektion wurde offensichtlich seit geraumer Zeit nicht durchgeführt. In diesem Kühlhaus lagerten teils offene Lebensmittel. Durch den stark verunreinigten Ventilator des Kühlaggregates und dessen Luftverwirbelungen waren Lebensmittel einer Gefahr der nachteiligen Beeinflussung und Kontamination durch Staub und Schimmelsporen ausgesetzt.

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

515-V60-10-3798/2025_§ 40 1a LFGB

- Die Türdichtungen des Kühlhauses sowie die Türdichtungen der Kühlung der Saladette der Küche (Imbiss Zubereitung) wiesen ausgeprägte Schimmelablagerung auf. Des Weiteren wurden an der Türzarge des Kühlhauses gegenüber der Türdichtung großflächige Schimmelablagerungen vorgefunden. Diese Verunreinigungen waren so massiv, dass eine ausreichende ordnungsgemäße Reinigung seit einem geraumen Zeitraum nicht erfolgte. Es bestand die Gefahr, dass die in den Kühleinrichtungen gelagerten Lebensmittel durch die Schimmelablagerungen nachteilig beeinflusst werden.
- Der Fußboden der Küche (Imbiss Zubereitung) war, insbesondere in den Rand- und Eckbereichen sowie unter und hinter den Einrichtungsgegenständen, und hier insbesondere unter der Herdzeile im Wandbereich mit zum Teil erheblichen Verschmutzungen durch Lebensmittelreste und Fettablagerungen älteren Ursprungs verunreinigt. Diese Bereiche waren mangelhaft gereinigt bzw. starke Verschmutzungen waren längerfristig nicht beseitigt worden. Die im Umgang mit Lebensmitteln erforderliche Sorgfalt wurde demnach über einen erheblichen Zeitraum außer Acht gelassen und die in diesem Bereich behandelten Lebensmittel der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung durch diese Verunreinigungen ausgesetzt.
- Die Mikrowelle in der Küche (Imbiss Zubereitung) war im Innenbereich großflächig mit älteren angetrockneten Lebensmittelresten verunreinigt, es bestand die Gefahr, dass bei einem erneuten Gebrauch der Mikrowelle, Lebensmittelreste auf die zu erwärmenden Lebensmittel herabfallen und diese nachteilig beeinflussen.
- Die Silikondichtungen an der Spüle in der Küche (Imbissvorbereitung) sowie an der Spüle im Vorbereitungsraum (Keller) wiesen großflächige Schimmelablagerungen auf. Es bestand die Gefahr, dass Bedarfsgegenstände durch diese Schimmelablagerungen nachteilig beeinflusst werden.
Sämtliche genannten Bereiche wurden offensichtlich bereits seit geraumer Zeit nicht ordnungsgemäß gereinigt oder Instand gehalten. Lebensmittel, welche in diesen Bereich behandelt wurden, wurden der erheblichen Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt.

Überdies wurden im Küchenbereich Reinigungsutensilien (Bodenwischer, Wischtücher, Besen, Abzieher) vorgefunden, die stark mit älteren Verunreinigungen behaftet und abgenutzt waren. Durch die Lagerung unmittelbar auf dem Fußboden war eine schnelle Abtrocknung nicht möglich. Eine ordnungsgemäße Reinigung der Betriebsstätte war mit diesen Reinigungsutensilien nicht möglich.

Verunreinigte Ausrüstungen und Bedarfsgegenstände mit direktem Lebensmittelkontakt

Diverse Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt waren teilweise stark verschmutzt oder beschädigt:

Die Teigmaschine im Vorbereitungsraum (Keller) wies im Innenbereich des Teigkessels, insbesondere unterhalb des Kopfs sowie am Knethaken ältere trockene Teigreste auf. Es bestand die Gefahr, dass durch diese Ablagerungen Lebensmittel, die in der Maschine hergestellt werden, durch herabfallende Teigreste nachteilig beeinflusst werden.

In der Küche (Imbiss Zubereitung) lagerten mit diversen Gewürzen, Ölen, Butter und Salz befüllte GN-Behälter. Die Behälter wiesen fettartige Verunreinigungen auf. So waren mitunter gelblich-fettige Anhaftungen sowie mit Gewürzen und Salz behaftete Verklebungen auf dem Rändern der Behälter und auf den gesamten Innenseiten der Behälter erkennbar. Im Behälter mit Salz lag ein fettartig verklebter Esslöffel. Neben der physikalischen Verunreinigung besteht aufgrund der unzureichenden Reinigung weiterhin die Gefahr einer mikrobiologischen

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

515-V60-10-3798/2025_§ 40 1a LFGB

Kontamination und somit einer nachteiligen Beeinflussung der in den Formen befindlichen Lebensmittel.

Die genannten Geräte wurden offensichtlich bereits seit geraumer Zeit nicht ordnungsgemäß gereinigt. Lebensmittel, welche mit diesen Geräten behandelt wurden, wurden der erheblichen Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt.

Mangelhafte Personalhygiene

An den Handwaschbecken fehlten Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände. Am Handwaschbecken in der Küche (Imbiss Zubereitung) sowie auf der Personaltoilette fehlten Mittel zum hygienischen Trocknen der Hände. In der Vorbereitung (Keller) fehlten Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände. Auf der Personaltoilette war zum Zeitpunkt der Kontrolle am Handwaschbecken kein Warmwasser vorhanden. Somit war eine hygienische Trocknung und Reinigung der Hände in der gesamten Betriebsstätte nicht im erforderlichen Maße möglich. Keime, Krankheitserreger und andere Kontaminationen werden im hohen Maße durch die Hände im Umgang mit Lebensmitteln übertragen. Somit wurden die Lebensmittel einer nachteiligen Beeinflussung durch Verkeimungen aufgrund der mangelhaften Händehygiene ausgesetzt.

Bevorratung von nicht sicheren Lebensmitteln (Geflügelfleisch)

Im Kühlraum wurden zwei Vakuumverpackungen mit Geflügelfleisch (Hähnchenbrust, insgesamt etwa 5 kg) mit abgelaufenen Verbrauchsdatum (20.01.2025) vorgefunden, welche zudem eine zu hohe Produkttemperatur von +4,8°C aufwiesen.

Der anwesende Beschäftigte wollte dieses Geflügelfleisch noch verarbeiten. Der Unterschied zwischen einem Mindesthaltbarkeitsdatum und einem Verbrauchsdatum war nicht bekannt.

Lebensmittel mit abgelaufenen Verbrauchsdatum gelten als nicht sicheres Lebensmittel, da nach Ablauf des Verbrauchsdatums eine Gesundheitsgefahr für Menschen durch Keime, die für Verbraucher nicht erkennbar sind, besteht.

Für den Verzehr durch den Menschen ungeeignete Lebensmittel gelten als nicht sicher im Sinne von Artikel 14 Absatz 2 Buchst. b VO (EG) Nr. 178/2002 und dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden.

Rechtsgrundlage:

**Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über
Lebensmittelhygiene
Lebensmittelrechtliche Straf- und
Bußgeldverordnung
VO (EG) Nr. 178/2002**

Hinweis zur Mängelbeseitigung:
(Mängel behoben am)

24. Januar 2025

Löschdatum:

12. September 2025