

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

Datum der Veröffentlichung: **29. Juni 2024**

Betriebsbezeichnung: **Vietnam-China Imbiss**

Anschrift: **Grashoffstraße 23 A  
27570 Bremerhaven**

Feststellungstag: **13. Mai 2024**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

### **Gravierende Hygienemängel in der gesamten Betriebsstätte**

Der gesamte Küchen- und Tresenbereich war so stark verschmutzt, dass die hier gelagerten und hergestellten Lebensmittel einer erheblichen Gefahr durch Mikroorganismen und andere Verunreinigungen ausgesetzt waren.

Ein besonders gravierendes Beispiel war das Auftauen von gefrorenem Geflügelfleisch in einem Waschbecken, das augenscheinlich schon über einen längeren Zeitraum nicht gereinigt worden war.

In diesem Waschbecken waren Ablagerungen älteren Ursprungs deutlich erkennbar. Der Fliesenspiegel dahinter war mit gummiartigen, klebrigen Verunreinigungen behaftet. Direkt neben dem Fleisch im Waschbecken befand sich eine kleine Schale mit einem muffig riechenden Putzschwamm, der in einer Ansammlung undefinierbarer Flüssigkeiten lagerte. Der Abflusstopfen des Waschbeckens war nicht eingesteckt, sodass Mikroorganismen aus dem Abfluss ungehindert auf das Fleisch übergehen konnten.

Diese unhygienischen Bedingungen stellten ein ernsthaftes Gesundheitsrisiko dar und eine Erkrankung der Kunden wurde billigend in Kauf genommen.

Eine große Vielzahl an Bedarfsgegenständen wie Schüsseln, Schalen und Eimer, die zur Lagerung und Aufbewahrung von Lebensmitteln genutzt wurden, war schadhaft und zum größten Teil vor der Verwendung nicht richtig gereinigt.

Die meisten dieser Schalen waren mit dunklen Ablagerungen älterer Lebensmittelreste und schmierigen Anhaftungen versehen und stark verschlissen. Obwohl diese Schalen augenscheinlich sehr schmutzig waren und die Anhaftungen deutlich zu sehen waren, wurden sie dennoch zur Lagerung genutzt.

Damit wurde in Kauf genommen, dass die hier gelagerten Lebensmittel der Gefahr einer Kontamination durch Mikroorganismen und andere schmierige Ansammlungen ausgesetzt waren.

Zudem wurden viele Lebensmittel offen und ohne Abdeckung gelagert. Da die gesamte Kücheneinrichtung, einschließlich der Regale und Kühleinheiten, stark verschmutzt war, wurde billigend in Kauf genommen, dass die hier abgestellten und aufbewahrten Lebensmittel durch diese Verunreinigungen nachteilig beeinflusst wurden.

Beispielsweise standen ein Eimer und auch eine Schüssel mit einer Zubereitung, die zur Ummantelung von zu frittierenden Lebensmitteln genutzt wurde, unter einer massiv verschmutzten Regal, von dem schmierige Ablagerungen in diese Gefäße tropften.

In der Küche waren die komplette Einrichtung, die Einrichtungsgegenstände und der Fußboden hochgradig mit fettigen, klebrigen und zum Teil gummiartigen, dunklen Ablagerungen verunreinigt.

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

Alle Oberflächen waren klebrig. Der Reiskocher, der auf diesem schmutzigen Fußboden genutzt wurde, war massiv mit Lebensmittelresten älteren Ursprungs behaftet. Gitterboxen und Kühleinheiten waren mit zum Teil undefinierbaren dunklen Ansammlungen behaftet.

Ein unangenehmer Geruch wurde in der gesamten Küche wahrgenommen. Der Fußboden war so stark mit Ablagerungen versehen, dass der Eindruck entstand, festzukleben.

All diese Verunreinigungen weisen darauf hin, dass hier seit geraumer Zeit nicht mehr gereinigt und desinfiziert wurde.

Der Grundgedanke, aller Einzelmaßnahmen der Lebensmittelhygiene reichen sehr weit und umfassen alle Vorkehrungen, die notwendig sind, um "Gefahren" (für die einwandfreie Lebensmittel-Beschaffenheit) unter Kontrolle zu bringen und zu gewährleisten, dass ein Lebensmittel unter Berücksichtigung seines Verwendungszwecks für den menschlichen Verzehr tauglich ist, wurde über einen erheblichen Zeitraum außer Acht gelassen.

Die vorgefundenen Hygienemängel stellten eine starke Gesundheitsgefahr für den Verbraucher dar, der hier sein Essen einnimmt, da die Gefahr einer Kontamination durch Mikroorganismen und andere Verunreinigungen in erheblichen Maße bestand.

Der Kellerraum, der zur Lagerung von Lebensmitteln, Reinigungsmitteln, Bedarfsgegenständen und anderen Gegenständen genutzt wurde, war stark verschmutzt, insbesondere Bereiche des Fußbodens waren mit alten, schmierigen, zum Teil klebrigen, dunklen Ablagerungen verunreinigt.

Beim Betreten dieses Kellerraums wurde ein derart stechender, ekelhafter Geruch wahrgenommen, dass den Lebensmittelkontrolleuren schlecht wurde.

Der Fußbodenabfluss war offensichtlich nicht gegen das Eindringen von Gerüchen oder gegen den Rückstau von Flüssigkeiten gesichert. Im Raum stand eine installierte Spüle mit Wasseranschluss und das Abwasser floss durch eine Konstruktion von Schläuchen in einen großen Edelstahlbehälter, von dem aus das Abwasser in eine Sickergrube abfloss. Der Bereich um die Waschgelegenheit war mit dunklen, teilweise flüssigen Ablagerungen versehen. Neben der Wascheinrichtung stand eine verschmutzte Schneidemaschine auf einem Arbeitstisch. Ein offen gelagerter Sack Weizenstärke wurde hier ebenfalls aufbewahrt. Auch ein Dosenöffner war an diesem Arbeitstisch befestigt. Dies zeigt, dass hier auch Vorbereitungen wie das Schneiden von Lebensmitteln und das Öffnen von Dosen vollzogen wurden.

Die Gefahr, dass die hier offen gelagerten, hergestellten und behandelten Lebensmittel durch Mikroorganismen und andere Verunreinigungen nachteilig beeinflusst werden, war erheblich.

Der Betrieb wurde freiwillig zur Grundreinigung geschlossen und durfte die Tätigkeit erst nach der Abnahme durch die Lebensmittelüberwachung wiederaufnehmen.

Rechtsgrundlage:

**Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene**

Hinweis zur Mängelbeseitigung:  
(Mängel behoben am)

Eine umfängliche Grundreinigung wurde vorgenommen, die Beanstandungen in den Hygienebereichen waren behoben worden, sodass die Tätigkeit am

**14. Mai 2024**

wiederaufgenommen werden durfte

Löschdatum:

**29. Dezember 2024**