

Information der Öffentlichkeit nach § 40 Abs. 1a LFGB

Verstöße gegen Hygienebestimmungen oder den Gesundheits- oder Täuschungsschutz

§ 40 Abs. 1a Nr. 1 LFGB „Überschreitung gesetzlicher Grenzwerte, Höchstgehalte und Höchstmengen“

Datum der Veröffentlichung	Probennummer	Produktbezeichnung	Chargen-Nummer	Lebensmittel-unternehmer/ Inverkehrbringer	Stoff/ Parameter	Analyse-ergebnis Menge (Dimension)	Grenzwert/ Höchstgehalt/ Höchstmenge	Rechtsgrundlage	Datum der Löschung

§ 40 Abs. 1a Nr. 2 LFGB „Nicht zugelassener oder verbotenen Stoff in Lebensmitteln oder Futtermittel“

Datum der Veröffentlichung	Probennummer	Produktbezeichnung	Chargen-Nummer	Lebensmittel-unternehmer/ Inverkehrbringer	Stoff/ Parameter	Analyse-ergebnis Menge (Dimension)	Grenzwert/ Höchstgehalt/ Höchstmenge	Rechtsgrundlage	Datum der Löschung

§ 40 Abs. 1a Nr. 3 LFGB „Nicht unerhebliche oder wiederholte Verstöße gegen Vorschriften zum Schutz vor Gesundheitsgefährdung oder vor Täuschung oder zur Einhaltung hygienischer Anforderungen“

Datum der Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Betreiber	Datum der Feststellung	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Bemerkung/ Mängelbeseitigung	Datum der Löschung
31.03.2025	Sham Markt – Mall Alsultan	Bahnhofstraße 23, 54292 Trier	Herr Macit Gerdek	03.02.2025	Im Betrieb wurden erhebliche hygienische Mängel - insbesondere im Lagerraum, Zerlegungsraum sowie im Verkauf festgestellt, die eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln darstellen. U. a. Gefriertruhen waren stark vereist, der Zerlegungsraum war stark verunreinigt, Lebensmittel wurden falsch gelagert, die Schädlingsbekämpfung war ebenfalls mangelhaft. Im Kühlraum wurde eine Grundreinigung angeordnet.	Art. 4 Abs. 2 VO (EG) 852/2004 i.V.m Anh. II i.V.m. § 3 LMHV i. V.m. Art. 4 Abs. 3b VO (EG) 852/2004 i. V. m. §43, Abs. 4 IfSG	Eine Grundreinigung (im Kühlraum) wurde sofort angeordnet. Bei der Nachkontrolle am 12.02.2025 waren die hygienischen Mängel beseitigt.	30.09.2025

Datum der Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Betreiber	Datum der Feststellung	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Bemerkung/ Mängelbeseitigung	Datum der Löschung
----------------------------	---------------------	-----------	-----------	------------------------	-------------------------------------	-----------------	------------------------------	--------------------

12.05.2025	Frische Markt	Zuckerbergstraße 23 54290 Trier	Herr Omar Hussein Aziz SERHAN	17.03.2025	Im Betrieb wurden erhebliche hygienische Mängel - insbesondere im Tiefkühlbereich festgestellt, die eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln darstellen. U. A. war an div. Lebensmitteln Frostbrand erkennbar und neben Nichteinhaltung von Kühlketten aufgrund falscher Lagerung eine Kreuzkontamination (Geflügel / Rinderhackfleisch) nicht auszuschließen war. Insgesamt konnte in den Kühl- und Lagerräumen ein stark verunreinigter Zustand festgestellt werden.	Art. 4 Abs. 2 VO (EG) 852/2004 i.V.m Anh. II i.V.m. § 3 LMHV i.V.m. Art. 4 Abs. 3b VO (EG) 852/2004 i. V. m. §43, Abs. 4 l fSG i.V.m. Art. 14 Abs. 1 VO (EG) Nr. 178/2002 i. V. m. 2b und 5	Die umgehende Reinigung aller Lager- und Verkaufsräume wurde vor Ort sofort angeordnet.	12.11.2025
------------	---------------	---------------------------------------	---	------------	--	---	---	------------

Datum der Veröffentlichung	Betriebsbezeichnung	Anschrift	Betreiber	Datum der Feststellung	Sachverhalt/ Grund der Beanstandung	Rechtsgrundlage	Bemerkung/ Mängelbeseitigung	Datum der Löschung
30.05.2025	Restaurant Aleppo	Stockplatz 1	Herr Mohamad Almohamad	09.04.2025	Im Betrieb wurden erhebliche hygienische Mängel - insbesondere in der Spülküche und im Kühlraum festgestellt, die eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln darstellen. Insgesamt konnte in den Spül-, Kühl- und Zubereitungsräumen ein stark verunreinigter Zustand festgestellt werden.	Art. 4 Abs. 2 VO (EG) 852/2004 i.V.m Anh. II Kap. I Nr. 1, Kap. I Nr.7, Kap. II Nr. 1a, Kap. V Nr. 1a, Kap. II Nr. 1d, Kap. I Nr. 4	Die umgehende Reinigung aller verunreinigten Räume wurde vor Ort sofort angeordnet. Bei der Nachkontrolle am 24.04.2025 konnten keine gravierenden Verstöße mehr festgestellt werden.	30.11.2025
21.07.2025	Fleischerei Werner Schmitt GmbH	Ehranger Straße 153, 54293 Trier	Herr Manfred Schmitt	17.06.2025	Im Betrieb wurden erhebliche hygienische Mängel - insbesondere in der Spülküche, im Kühlraum, im Produktions- und Gewürzraum festgestellt, die eine	Art. 4 Abs. 2 VO (EG) 852/2004 i.V.m Anh. II Kap. I Nr. 1, Kap. I Nr.7, Kap. II Nr. 2a, b und c, Kap. V Nr. 4, Kap. II Nr. 1d, Kap. I Nr.	Die umgehende Reinigung aller verunreinigten Räume wurde vor Ort sofort angeordnet. Bei der Nachkontrolle am 20.06.2025 konnten aus lebensmittelrechtlicher	21.01.2026

					nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln darstellen. Insgesamt konnte in den Spül-, Kühl- und Zubereitungsräumen ein stark verunreinigter Zustand festgestellt werden. Auch im Schädlingsmonitoring konnten Mängel festgestellt werden.	4, Kap. IX Nr. 3 und 4	Sicht keine gravierenden Verstöße mehr festgestellt werden.	
--	--	--	--	--	--	------------------------	---	--