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

Datum der Veröffentlichung:	**9. März 2024**
Betriebsbezeichnung:	**Backstage im Weserpark**
Anschrift:	**Hans-Bredow-Straße 9** **28307 Bremen**
Feststellungstag:	**30. Januar 2024**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

In mehreren Bereichen der Betriebsstätte (Tresen, Vorbereitungsraum Frühstück, Lager und Spülbereich) wurde Mäusekot vorgefunden. Insbesondere im Unterschrank in dem die Bast-Körbe zum Anreichen der Backwaren für die Frühstücke gelagert wurden, befand sich großflächige Verschmutzungen durch Mäusenachlass. Des Weiteren wurde in den Tresenunterschränken sowie im Fußbodenbereich unter dem Verkaufstresen erhebliche Verunreinigungen durch Mäusekot festgestellt. Im Lagerbereich wurden Mäusekotspuren im Wand – Kantenbereichen des Fußbodens vorgefunden.
Mäusekot enthält Bakterien und Viren, die durch Kontakt mit Haut, Schleimhäuten oder Atemwegen auf den Menschen übertragen werden können. Mäuse produzieren praktisch unablässig Mäusekot und verursachen so Krankheiten, da auf diese Weise Gegenstände des täglichen Bedarfs, Nahrungsmittel und Oberflächen kontaminiert werden können. Aufgrund der erheblichen Verunreinigungen durch Mäusekot ist davon auszugehen, dass eine Reinigung dieser Bereiche nicht ordnungsgemäß stattgefunden hat. Es bestand in erheblichem Maße die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung aller in dieser Betriebsstätte hergestellten Lebensmittel aufgrund dieses Mäusebefalls.

Die Eiswürfelmaschine war innen mit schleimigen dunklen Ablagerungen verunreinigt. Diese Verunreinigungen wurden an den Kunststoffteilen des Eiswürfelauswurfes, außenseitig großflächig vorgefunden.
An den innenseitigen Gehäusebauteilen wurden an den Wänden sowie an dem Pendel gegen den die Eiswürfel fallen, dunkle schimmelähnliche Ablagerungen vorgefunden.
Der Grad sowie die Konsistenz der innenseitigen Verunreinigungen lässt darauf schließen, dass über einen langen Zeitraum keine sorgfältige Reinigung der Eiswürfelmaschine erfolgte und somit verunreinigte Eiswürfel an den Verbraucher abgegeben wurden.

Es wurden Torten im Lagerbereich ausgarniert. Dieser Arbeitsschritt wurde auf einem Arbeitstisch welcher sich an der Rückwand des Kühlraumes befand ausgeführt. Links neben dem Arbeitstisch wurde ein Hobart Sahnebläser in der Größe 5 Liter, auf einem Rollwagen gelagert. Der Rühreinsatz des Sahnebläsers sowie ein Handschneebesen wurden auf einem Alu - Blech auf einer Kunststofftonne abgelegt. Weitere Arbeitsutensilien sowie Zutaten wurden auf einem Tisch welcher sich an der Wand zum Ladenbereich befand, aufbewahrt. Rechts neben dem Arbeitsbereich befand sich die Spüleinrichtung der Betriebsstätte. Der gesamte Arbeitsprozess, fand in einem Lagerbereich satt, welcher nicht dazu geeignet war offene leichtverderbliche Lebensmittel in diesen Räumlichkeiten zu behandeln. Es bestand die Gefahr, dass durch diese nicht geeignete Umgebung des Arbeitsbereiches, die dort behandelten Lebensmittel einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt wurden.

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

Rechtsgrundlage:	**Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene**
Hinweis zur Mängelbeseitigung: (Mängel behoben am)	**bei der Nachkontrolle am 15. Februar 2024 waren alle Mängel behoben**
Löschdatum:	**9. September 2024**