

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

515-V60-10- 3986 / 25_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung: **28. Juni 2025**

Betriebsbezeichnung: **Blattlaus Café Bar
Speiselokal**

Anschrift: **Gasstraße 18
27568 Bremerhaven**

Feststellungstag: **14. Mai 2025**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Mangelhafte Betriebshygiene

Die gesamten Betriebsräume (Küche, Spülküche, Tresenbereich, Partyraum mit Schanktresenbereich, Trockenlager, Kühlräumen, TK-Kühlraum, Lager für Getränke) waren in einem desolaten Zustand. Reinigungs- und Renovierungsmaßnahmen, die zur Lebensmittelsicherheit beitragen, wurden über einen längeren Zeitraum vernachlässigt. Für die in der Betriebsstätte bearbeiteten und gelagerten Lebensmittel und Getränke bestand die erhebliche Gefahr der nachteiligen Beeinflussung.

Insbesondere waren:

Die Untergestelle mehrerer Geräte, Küchenmaschinen und die Abwaschvorrichtung in der Spülküche erheblich mit teilweise dunklen Ablagerungen älteren Ursprungs verunreinigt. Beim Öffnen des Unterschranks unter der Spüle wurde ein extrem muffiger, übelriechender Schimmelgeruch wahrgenommen. Unterhalb des Abflussrohres wurde ein flacher Edelstahlbehälter vorgefunden, indem das Schmutzwasser aus der scheinbar undichten Röhrensiphon, aufgefangen wurde. Auf der Schmutzwasseroberfläche bildete sich bereits ein Schimmelbelag.

Überdies fehlte die Warmwasserzufuhr am Handwaschbecken der Spülküche, somit war eine hygienische Reinigung der Hände nicht im erforderlichen Maß 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 Verkeimung aufgrund der mangelhaften Händehygiene ausgesetzt. Dazu war die Armatur mit dunklen schmierigen Ablagerungen verunreinigt.

Der gesamte Tresenbereich war derart stark verunreinigt, dass eine Grundreinigung aller dortigen Gerätschaften, Bedarfsgegenstände und Oberflächen erforderlich war. Eine Reinigung in angemessener Intensität und Häufigkeit wurde augenscheinlich seit geraumer Zeit nicht vorgenommen.

In diesem unhygienischen Umfeld wurden vorbereitete Gläser, vorab befüllt mit Limettenstückchen und Schnaps, zur Abgabe an die Verbraucherinnen und Verbraucher bereitgehalten. Auch wurde Crash-Eis in einem offenen Behälter dort gelagert. In einem weiteren Kühlschrank wurden andere Gläser mit vorbereiteter Eiscreme im stark vereistem Gefrierfach bevorratet.

In der Küche wurden weitere erhebliche Hygienemängel festgestellt. Auch hier wurde seit längerer Zeit keine erforderliche Grundreinigung vorgenommen.

Mehrere Edelstahlbehälter, in denen Lebensmittel (geschnittenes Obst, Soßen, Wurstaufschnitt) ohne Abdeckung gelagert wurden, wiesen teilweise in den Rand- und Innenbereichen

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

515-V60-10- 3986 / 25_§ 40 1a LFGB

Verunreinigungen älteren Ursprungs auf. Teilweise waren Antrocknungen an den Lebensmitteln (insbesondere der Soße) festzustellen.

In einem Kühlschrank der Küche wurde verdorbenes Rindfleisch bevorratet. Das Stück Rindfleisch wies bereits eine grünliche Verfärbung auf. Bei der Geruchsprüfung wurde ein starker ammoniakartiger Geruch wahrgenommen.

Der auf einer Arbeitsfläche montierte Tischdosenöffner wies großflächige dunkle Verunreinigungen älteren Ursprungs auf. Insbesondere am Einstichdorn.

Die Räumlichkeiten der Betriebsstätte waren alle miteinander verbunden sowie verwinkelt und nicht durch Türen getrennt. Wände, Fußböden und Einrichtungen waren teilweise in einem erheblich schmutzigen, dreckigen Zustand. Im Gesamteindruck wurde ein auffallend muffiger Geruch wahrgenommen, der aus einer Mischung zwischen alten Verunreinigungen und Zigarettenqualm bestand, da auch innerhalb der Hygienebereiche geraucht wurde.

Die vorgefundenen Hygienemängel waren derart gravierend, dass mit sofortiger Wirkung das Herstellen und Behandeln von Lebensmitteln untersagt wurde. Es wurde eine umfangreiche Grundreinigung der gesamten Betriebsstätte angeordnet.

Rechtsgrundlage:

**Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über
Lebensmittelhygiene
Verordnung (EG) Nr. 1183/2011**

Hinweis zur Mängelbeseitigung:

Nach Abnahme durch den LMTVet Bremen wurde das Behandeln und in den Verkehr bringen von Lebensmitteln am

(Mängel behoben am)

16. Mai 2025

wieder erlaubt, die Betriebshygiene war wiederhergestellt.

Weiterreichende Sanierungsmaßnahmen finden derzeit statt.

Löschdatum:

27. Dezember 2025