

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

Datum der Veröffentlichung: **28. Dezember 2023**

Betriebsbezeichnung: **Bread House Bremen**

Anschrift: **Vor dem Steintor 18  
28203 Bremen**

Feststellungstag: **28. November 2023**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

### **Dauerhafte fehlende Mittel zur hygienischen Händereinigung**

An den Handwaschbecken im Küchenbereich und dem Tresenbereich fehlten Mittel zur hygienischen Reinigung der Hände. Seifenspender waren nur teilweise vorhanden.

### **Unsachgemäße Lagerung von leicht verderblichen Lebensmitteln**

An der Belegstation, im Küchenbereich, wurden verschiedene Frischkäseprodukte, Joghurt und Wurstwaren vorgefunden, die augenscheinlich ungekühlt, über einen längeren Zeitraum dort gelagert wurden. Die Kontrolle fand im laufendem Betrieb, ab 9:45 Uhr statt, die Öffnungszeiten der Betriebsstätte sind täglich von 06:30-20 Uhr.

Es wurde festgestellt, dass entgegen den Temperaturanforderungen der Hersteller von + 2° C bis + 7° C, zum Teil erheblich abgewichen wurde. Die Produkttemperaturen lagen zwischen + 12,9° C und + 14,3° C.

Kommt es zu einer Unterbrechung der Kühlkette, können Lebensmittel dadurch verderben, in ihrer Qualität gemindert oder in ihrer Haltbarkeitsdauer beeinträchtigt sein. Geraten Lebensmittel, die derart beeinträchtigt wurden, in den Verkehr, so sind sie in ihrem Wert, insbesondere in ihrem Nähr- oder Genusswert oder in ihrer Verwendbarkeit nicht unerheblich gemindert.

### **Unsachgemäße Lagerung von Tiefkühlprodukten**

In beiden Tiefkühleinheiten des Lagers wurden die erforderlichen Tiefkühltemperaturen nicht erreicht. Eine Tiefkühltruhe (hinten) wies eine Temperatur von nur - 16° C auf, die andere Tiefkühltruhe (vorne) wies lediglich - 13,1° C auf.

### **Verunreinigte Tiefkühleinheiten**

Ferner wurden in den Innenbereichen der Tiefkühleinheiten zum Teil erhebliche Vereisungen als auch Verschmutzungen mit Lebensmittelresten vorgefunden.

Es wurde festgestellt, dass dort Lebensmittel teilweise offen gelagert wurden. Teilweise wiesen dies Lebensmittel bereits deutlich sichtbare Vereisungen als auch Austrocknungen (Gefrierbrand) auf.

### **Fehlende verpflichtende Erstbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz**

Jede Person, die gewerbsmäßig und/oder regelmäßig Lebensmittel herstellt, behandelt, verkauft oder auf andere Weise in den Verkehr bringt, benötigt eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG). Personen, die sich regelmäßig in Küchen von Einrichtungen aufhalten, wie zum Beispiel Reinigungskräfte, Geschirrspüler, benötigen ebenfalls eine Bescheinigung.

### **Kennzeichnungsmängel Allergene und Zusatzstoffe**

In den Verkaufstresen des Eingangsbereiches und im Bereich des Gastraumes wurden diverse Lebensmittel / Speisen präsentiert. Zur Zuordnung der verschiedenen Lebensmittel / Speisen fehlten die dazugehörigen Produktnamen. Ferner fehlten die Angaben der enthaltenden und kennzeichnungspflichtigen Allergene und der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Einen Ordner mit den kennzeichnungspflichtigen Allergenen oder Zusatzstoffen war in den Tresenbereichen nicht vorhanden.

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

Kenntnis über ein Verfahren zur Weitergabe der erforderlichen Informationen über die in den angepriesenen Speisen und Lebensmitteln enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe konnten keine Angaben gemacht werden.

Bei den betreffenden Lebensmitteln oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte wurde nicht an gut sichtbarer Stelle, deutlich und gut lesbar darauf hingewiesen, dass die erforderlichen Angaben mündlich bereitgestellt werden und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist.

Bei der Kontrolle handelte es sich um eine Nachkontrolle, die vorgefundenen Mängel wurden bereits bei der Kontrolle am 25.10.2023 beanstandet.

Rechtsgrundlage:

**Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über  
Lebensmittelhygiene  
Infektionsschutzgesetz (IfSG)**

Hinweis zur Mängelbeseitigung:  
(Mängel behoben am)

**Hygienemängel beseitigt  
20. Dezember 2023**

Löschdatum:

**28. Juni 2024**