

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

515-V60-10- 4017 / 25_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung: **25. Juli 2025**

Betriebsbezeichnung: **Café Bistro Restaurant Galaxy**

Anschrift: **Richard-Jürgens-Weg 40
28205 Bremen**

Feststellungstag: **19. Juni 2025**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Zum Teil gravierende Mängel in der Betriebshygiene

Die Eiswürfelmaschine war innen mit schleimigen rötlichen sowie dunklen Ablagerungen verunreinigt. Diese Verunreinigungen wurden an den Kunststofflamellen des Eiswürfelauswurfes innen-, und außenseitig großflächig vorgefunden. Diese Verunreinigungen wiesen an der Vorderseite eine schleimige Konsistenz auf, während innenseitig an der Halterung der Kunststofflamellen eine feste Struktur der Verunreinigungen vorgefunden wurde.

An den innenseitigen Gehäusebauteilen wurden im Kantenbereich massive schleimige rötliche Ablagerungen vorgefunden. Die Gitter, auf denen die produzierten Eiswürfel zum Auffangbereich der Eiswürfelmaschine rutschen, wiesen an der Oberfläche gelbliche schleimige Ablagerungen auf.

Die hinteren innenseitigen Gehäusebauteile waren großflächig mit rötlichen schleimigen Ablagerungen komplett behaftet.

Der gravierende Grad sowie die Konsistenz der innenseitigen Verunreinigungen lässt darauf schließen, dass über einen langen Zeitraum keine Reinigung der Eiswürfelmaschine erfolgte und somit verunreinigte Eiswürfel an den Verbraucher abgegeben wurden.

Das Gitter vom Verdampfer sowie die Blätter des Ventilators des Kühlaggregates im Kühlraum am Küchenbereich, waren in erheblichem Maße mit schimmeligen Ablagerungen älteren Ursprungs verunreinigt. Zudem wurden an den Oberflächen der Regale, in mehreren Bereichen, zum Teil großflächige Schimmelablagerungen vorgefunden. Im direkten Umfeld wurden zudem teilweise unverpackte Lebensmittel, z.B. Saucen gelagert, die somit der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung durch z. B. Schimmelsporen ausgesetzt waren.

Weitere großflächige dunkle Schimmelablagerungen wurden großflächig im Dichtungsgummi der Kühlraumtür vorgefunden.

Im Getränke Kühlraum im Außenlager, in dem auch offene und vorverpackte Lebensmittel gelagert wurden, welche in den Hygienebereich verbracht wurden, wurden ebenfalls an mehreren Bereichen z.T. erhebliche Schimmelablagerungen festgestellt. Es wurden am Gitter des Kühlaggregates gravierende Staub-Schimmelablagerungen vorgefunden.

In den Wand-, und Deckenbereichen wurden in folgenden Bereichen großflächige dunkle Schimmelablagerungen älteren Ursprungs festgestellt:

Am Deckenbereich hinter dem Kühlaggregat, im Bereich der Bruchkanten der einzelnen Deckenelemente, im Wandbereich links neben dem Kühlaggregat, im Bereich der Türleibung sowie an den Kanten des Türblattes. Des Weiteren wurden großflächige

Schimmelansammlungen an Leitungen der Getränkezapfanlage sowie dem Kunststoffrohr in dem diese Leitungen verlaufen vorgefunden. Die Anzahl sowie die Größe der vorgefundenen Schimmelablagerungen in beiden Kühlräumen wiesen darauf hin, dass über einen längeren

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

515-V60-10- 4017 / 25_§ 40 1a LFGB

Zeitraum keine sorgfältige Reinigung sowie ggf. Desinfektion der verunreinigten Bereiche, aufgrund von gut sichtbaren Schimmelablagerungen, erfolgt war.

Im Getränkekühlraum wurden zudem teilweise unverpackte Lebensmittel, z.B. Käse gelagert, die somit der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung durch z. B. Schimmelsporen ausgesetzt waren.

Das Kühlaggregat der Getränkekühlung im Schanktresenbereich wies am Luftauslass großflächige Schimmelablagerung auf. Des Weiteren wurden im Innenbereich an dem Kühlaggregat, den Versorgungsleitungen, den Getränkeschubladen und den Führungsschienen der Schubladen sowie dem Gehäuse des Getränketresens, großflächige Schimmelablagerungen vorgefunden. Diese Verunreinigungen waren so massiv, dass eine ausreichende ordnungsgemäße Reinigung seit einem geraumen Zeitraum nicht erfolgte. Es bestand die Gefahr, dass die in der Schublade gelagerten Lebensmittel durch die Schimmelablagerungen nachteilig beeinflusst werden.

Irreführung der Verbraucherinnen und Verbraucher „Parmesan“ und „Feta Käse“

Es wurden Gerichte mit der Zutat Parmesan ausgelobt. Vor Ort konnte kein vorverpacktes Lebensmittel vorgezeigt werden welches die Qualität sowie Merkmale von Parmesankäse aufwies. Das verwendete Produkt „Gereifter Hartkäse mit Rohmilch hergestellt“ erfüllt nicht die Vorgaben für das Produkt Parmesan, dass in der Speisekarte ausgelobt wurde.

Ferner wurden mehrere Gerichte mit "Feta-Käse" als Zutat ausgelobt. Das Produkt „Fetakäse“ wurden in der Betriebsstätte nicht bereitgehalten, wohl aber ein Weißkäse aus Kuhmilch in Salzlake.

Der Begriff "Feta" steht für ein in der Herkunft geschütztes Produkt, bei dem ausschließlich Käse aus Schafsmilch und dem Zusatz von max. 20% Ziegenmilch verwendet werden darf, der zudem nur aus Griechenland oder der Insel Lesbos stammt.

Beide ausgelobten Produkte erfüllen somit nicht die Vorgaben für die Produkte Feta-Käse sowie Parmesankäse, die in der Speisekarte ausgelobt wurden.

Es muss sicher davon ausgegangen werden, dass hier nicht die in der Speisekarte ausgelobten Lebensmittel verwendet wurden, da diese nicht vor Ort bereitgehalten wurden.

Dies stellt eine Irreführung der Verbraucherinnen und Verbraucher dar, da ein minderwertiges Produkt dem Anschein einer besseren Qualität und Herkunft durch diese Bezeichnung gegeben wurde.

Rechtsgrundlage:

**Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über
Lebensmittelhygiene
Verordnung (EG) Nr. 1169/2011 betreffend die
Information der Verbraucher über
Lebensmittel
Lebensmittelrechtliche Straf- und
Bußgeldverordnung**

Hinweis zur Mängelbeseitigung:
(Mängel behoben am)

6. Juli 2025

Löschdatum:

25. Januar 2026