

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

515-V60-10- 4145 / 25_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung:	27. Oktober 2025
Betriebsbezeichnung:	China Restaurant Asien Bankett
Anschrift:	Flughafenallee 18 - 20 28199 Bremen
Feststellungstag:	23. September 2025

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Wiederholte, zum Teil gravierende, Mängel in der Betriebshygiene

Die Betriebsstätte zeigte in vielen Bereichen erneut erhebliche Defizite auf. Diverse Bedarfsgegenstände und Ausrüstungen, teilweise mit direktem Lebensmittelkontakt, waren zum Teil stark verschmutzt oder beschädigt, sodass angeordnet wurde, unverzüglich eine Grundreinigung durchzuführen.

Küche:

Die Mikrowelle war im Innenraum massiv mit älteren, angetrocknete Lebensmittelreste verunreinigt.

Mehrere Messer, im direkten Zugriffsbereich, wurden in einer ausrangierten Blechdose aufbewahrt, die im Inneren erheblich mit Ablagerungen älteren Ursprungs verunreinigt war. Ein Schneidebrett war großflächig mit deutlichen schwarzen Ablagerungen überzogen, welche sich besonders in den Schnittrillen festgesetzt haben.

Die Fettfilter der Abzugsanlage über der Herdzeile waren zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht eingesetzt. Die Dunstabzugsanlage wies im Innenbereich großflächige massive ältere Fettablagerungen auf. Teilweise drohte die Gefahr von herabfallenden Fettrückständen in den Kochbereich.

Die Wände, Decken und Fußböden wiesen in der gesamten Küche großflächige Fettablagerungen und Verunreinigungen älteren Ursprungs auf. So waren u.a. die Deckenpaneele stark bräunlich verfärbt, die Lüftungsgitter der Lüftungsanlage mit alten, fettigen Rückständen verunreinigt, die Fliesenspiegel und Lichtschalter an den Wänden klebrig und fettig verunreinigt sowie die Fußböden in den Rand- und Eckbereichen mit alten Rückständen verunreinigt.

Sämtliche genannten Bereiche wurden offensichtlich bereits seit geraumer Zeit nicht ordnungsgemäß gereinigt. Lebensmittel, welche in diesen Bereich behandelt wurden, wurden der erheblichen Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt.

Kühlhaus:

Das gesamte Kühlhaus war in einem unhygienischen Gesamtzustand. Die Regale waren mit großflächigen Schimmelartigen Ansammlungen verunreinigt. Das Verdampferschutzgitter des Kühlaggregats war mit dunklen schimmelartigen Rückständen verunreinigt. Diese Schimmelsporen legten sich teilweise auf die Fleischerkisten nieder. In diesem ungeeigneten Umfeld wurden zum Teil offene Lebensmittel wie Sprossen gelagert. Des Weiteren war das Dichtungsgummi der Kühlhaustür stark beschädigt und mit schimmelähnlichen Ablagerungen verunreinigt.

Eine adäquate Reinigung und Desinfektion wurden offensichtlich seit geraumer Zeit nicht durchgeführt. Durch diese erheblichen Verunreinigungen des Kühlaggregates und dessen Luft Verwirbelungen sowie der unhygienischen Gesamtumgebung waren Lebensmittel einer Gefahr

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

515-V60-10- 4145 / 25_§ 40 1a LFGB

der nachteiligen Beeinflussung durch Mikroorganismen und kontaminierten Aerosolen ausgesetzt.

Das Kühlhaus wurde offensichtlich bereits seit geraumer Zeit nicht ordnungsgemäß gereinigt und Instand gehalten. Lebensmittel, welche in diesen Bereichen behandelt wurden, wurden der erheblichen Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt.

Unsachgemäßer Umgang mit tiefgefrorenen Lebensmitteln

In der Tiefkühltruhe wurden unhygienisch gelagerte Lebensmittel vorgefunden. Es wurden in der Tiefkühltruhe mehrere GN-Bleche mit Frühlingsrollen gelagert, die mit verunreinigten und beschädigten Textiltüchern (Geschirrtüchern und einem Frotteehandtuch) abgedeckt wurden.

Wiederholte Mängel in der Personalhygiene

Am einzigen Handwaschbecken in der Küche war der Papierhandtuchspender nicht befüllt. Zudem wies die Öffnung des Papierhandtuchhalters an der Unterseite erhebliche Verunreinigungen älteren Ursprungs auf. Überdies war die Warmwasserzufuhr am Handwaschbecken nicht in Funktion.

Ebenso fehlte im sogenannten „Frontcooking“-Bereich ein Seifen- und Papierhandtuchspender. Somit war eine hygienische Reinigung der Hände in den Hygienebereichen nicht im erforderlichen Maße 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 Verkeimungen aufgrund der mangelhaften Händehygiene ausgesetzt.

Rechtsgrundlage:

**Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über
Lebensmittelhygiene
Lebensmittelrechtliche Straf- und
Bußgeldverordnung**

Hinweis zur Mängelbeseitigung:
(Mängel behoben am)

Zur Nachkontrolle am
30. September 2025
war die Betriebs- und Personalhygiene wieder
hergestellt.

Löschdatum:

27. April 2026