

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

515-V60-10- 4533 / 26_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung:	26. Juni 2026
Betriebsbezeichnung:	Eiscafé Gelateria Tiziano / inhabergeführt durch Paolo Lotto
Anschrift:	Pappelstraße 90 - 92 28199 Bremen
Feststellungstag:	27. Mai 2026

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Zum Teil massive Mängel in der Betriebshygiene

Im Produktionsraum (**Eislabor**) und am **Tresen** wurde eine Vielzahl an Gerätschaften vorgefunden, die Verunreinigungen älteren Ursprungs aufwiesen.

Die **Eismaschine** war in allen Produktrelevanten Bereichen mit angetrockneten, älteren Speiseeisresten verschmutzt.

Der **Standmixer** war an der Produkthalterung mit älteren Lebensmittelresten verschmutzt.

Der **Sahneautomat** war in allen produktführenden Bereichen mit angetrockneten Sahneresten verschmutzt. So wurde am Sahneauslass ältere geschlagene Sahne vorgefunden. Das Gehäuse war ebenfalls teilweise mit verkrusteten Lebensmittelresten verschmutzt.

Beide **Milch-Shakemixer** waren an Arbeitsbereichen sowie am Gehäuse mit angetrockneten Lebensmittelresten verschmutzt.

Diese Verunreinigungen waren derart massiv, dass eine ordnungsgemäße und sorgfältige Reinigung augenscheinlich nicht vorgenommen worden war. Lebensmittel, die mit diesen Gegenständen bearbeitet wurden, sind der Gefahr der Kontaminierung ausgesetzt worden, da die Lebensmittel unmittelbar bei der Verarbeitung mit diesen Gegenständen in Berührung kommen. Zudem bieten derartige Verunreinigungen unerwünschten Mikroorganismen einen idealen Nährboden, um sich weiter zu verbreiten.

Ekelerregende Lagerung von Lebensmitteln

Die Lagerung der Lebensmittel erfolgt im gesamten Hygienebereich unter grob unhygienischen Umständen. So wurden in der Untertisch-Kühlung eine Vielzahl von offenen Lebensmitteln gelagert, hier u.a. Sahne, Kakaomasse, einen angeschnittenen Kuchen, geschnittene Erdbeeren, Himbeeren, usw..

Dies erfolgte obwohl am Gehäuse des Kühlaggregats in mehreren Bereichen deutlich sichtbare großflächigen Schimmelablagerungen festgestellt wurden. Des Weiteren wurde im Innenbereich des Kühlaggregates an den Lamellen massive Schimmelablagerungen vorgefunden.

Diese Schimmelablagerungen hatten die Konsistenz einer schleimigen Masse, welche schon tropfenförmig herabhing.

- Direkt unter diesem Bereich des Kühlaggregates wurde ein offenes zwei Litermaß mit ca. 600 g Kakaomasse offen gelagert.

- In der Untertischkühlung im Tresenbereich wurde ein angeschnittener Apfelkuchen offen gelagert. Direkt über diesen Apfelkuchen befand sich ein offener Abflussschlauch eine Kühlung.

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

515-V60-10- 4533 / 26_§ 40 1a LFGB

Dieser offene Schlauch wies im Inneren rötliche Verfärbungen auf. Es bestand die Gefahr, dass durch diese rötlichen Ablagerungen sowie Tropfwasser den darunter gelagerten Apfelkuchen verschmutzt wird.

- Im Lagertiefkühlschrank wurde eine Vielzahl von Gastrobehältern mit Speiseeis (welches aus dem Tresenbereich dort gelagert wurde) vorgefunden. Dieses Speiseeis war dazu bestimmt wieder in den Verkaufstresen geräumt und an den Verbraucher abzugeben. Der gesamte Innenbereich des Tiefkühlschranks war großflächig mit z.T. stark angetrockneten leicht verkrusteten Speiseeisresten verschmutzt. Diese Verschmutzungen wurden am Gitter des Kühlaggregates, am inneren Gehäusebauteilen, an den Gittereinschüben sowie im gesamten Bodenbereich des Lagertiefkühlschranks vorgefunden.
 - In einer weiteren Untertischkühlung im Speiseeisproduktionsraum wurden großflächige Verschmutzungen im Innenraum festgestellt. Die Dichtungsgummis der Kühlung wiesen großflächige helle Schimmelablagerungen auf. Im Innenraum der Kühlung wurde ein Teller mit einem Pizzastück sowie verschiedene Käsestücke gelagert, an den Käsestücken wurden deutlich sichtbare Schimmelablagerungen vorgefunden. Direkt neben dem Teller wurde ein Edelstahlbehälter mit ca. 10 Liter Sahne offen gelagert.
 - Im Tresenbereich befand sich ein Untertischtiefkühlschrank. In diesem Tiefkühlschrank wurden ca. 16 Gastroformen mit Speiseeis offen gelagert. Das Dichtungsgummi der Tür des Tiefkühlschranks wies in mehreren Bereichen deutlich sichtbare dunkle Schimmelablagerungen auf.
 - Im Keller wurden zwei Tiefkühltruhen zur Lagerung von Lebensmitteln vorgefunden. Die Deckel beider Tiefkühltruhen waren massiv großflächig mit Speiseeisablagerungen verschmutzt. Des Weiteren waren die Tiefkühltruhen im Innenbereich stark vereist und teilweise mit Lebensmitteln verschmutzt. In diesem unhygienischen Umfeld wurden mehrere offene Speiseeisbehälter gelagert. In einem Speiseeisbehälter wies das Speiseeis Verschmutzungen an der Oberfläche auf.
- Im Bereich des Verkaufstresens:
- Am Wasserhahn war ein „Gadena“ Kunststoffschlauchanschluss angebracht. Dieser war mit bräunlich-gelblichen Verschmutzungen stark verunreinigt.
 - Beide Becken zur Reinigung der Speiseisportionierer waren mit älteren angetrockneten Speiseeisresten großflächig verschmutzt.
 - Die Kunststoffbehälter zur Lagerung der Toppings für das Speiseeis waren mit älteren angetrockneten Speiseeisresten verschmutzt.

Mängel in der Personalhygiene

Am Handwaschbecken im Eislabor fehlten Mittel zum hygienischen Trocknen der Hände sowie Handseife.

Im Verkaufstresen fehlten Mittel zum hygienischen Trocknen der Hände.

Somit war eine hygienische Trocknung der Hände 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.

Aufgrund dieser gravierenden lebensmittelrechtlichen Verstöße wurde das Behandeln und Herstellen von Lebensmitteln, außer für Milch für die Kaffeegetränke, mit sofortiger Wirkung, zur sofortigen Vollziehung, untersagt.

Die Freigabe der Hygienebereiche zum Behandeln und Herstellen von Lebensmitteln, durfte erst nach einer Begehung durch Mitarbeitende des LMTVet des Landes Bremen erfolgen.

Bei der vom Inhaber gewünschten und vereinbarten Nachkontrolle am selben Tag wurde festgestellt, dass eine Vielzahl von Gästen im Außenbereich beim Verzehr von Speiseeis waren. Im Ladeninneren wurde festgestellt, dass der Speiseeistresen eingeräumt war und zwei Mitarbeitende dabei waren eine Vielzahl von Kunden mit Speiseeis zu bedienen.

Alle Beanstandungen waren zu diesem Zeitpunkt nicht behoben worden.

Reinigungsmaßnahmen wurden zwar eingeleitet, dennoch waren diese zum Zeitpunkt der Nachkontrolle nicht wie angeordnet vollends behoben worden.

Weiterhin wurden Schimmelablagerungen und Verunreinigungen an Gerätschaften und Behältnissen vorgefunden.

Der Verbraucherschutz wurde abermals vorsätzlich missachtet, da die festgestellten lebensmittelrechtlichen Verstöße zum wiederholten Male (am 01.08.2023, 04.06.2024, 03.04.2025 sowie am 08.10.2025) vorgefunden und sanktioniert wurden.

Rechtsgrundlage:

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

Hinweis zur Mängelbeseitigung:
(Mängel behoben am)

Es wurden wiederholt Bedarfsgegenstände mit angetrockneten Verschmutzungen vorgefunden. Des Weiteren wurden Lebensmittel offen in Bereichen gelagert welche sich in einem unhygienischen Zustand befanden. Die erforderlichen Maßnahmen, Sicherstellung dieser Lebensmittel und Anordnen von Reinigungsmaßnahmen wurden durchgeführt. Aufgrund dieser Maßnahmen war eine Gefährdung der VerbraucherInnen nicht mehr gegeben.

27. Mai 2026

Löschdatum:

26. Dezember 2026