

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

515-V60-10- 4160 / 25_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung:	11. November 2025
Betriebsbezeichnung:	Gelateria Tiziano / Eiscafé
Anschrift:	Pappelstraße 90 28199 Bremen
Feststellungstag:	8. Oktober 2025

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Zum Teil massiver Verunreinigungen im Eis-Labor

Diverse Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt (wie Sahnemaschine, Eismaschine, Eisportionierspüle, Standmixer für Eismassen) waren z.T. massiv durch Verunreinigungen älteren Ursprungs kontaminiert. Diese Geräte wurden mangelhaft gereinigt bzw. starke Verschmutzungen wurden offenbar längerfristig nicht beseitigt. Die im Umgang mit Lebensmitteln erforderliche Sorgfalt wurde demnach über einen längeren Zeitraum außer Acht gelassen. Die mit diesen Geräten behandelten Lebensmittel wurden der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung durch diese Verunreinigungen ausgesetzt.

Die Kühltheke wies im Bereich des Kühlaggregats großflächige, deutliche Schimmel Ablagerungen an den Leitungen sowie hinter dem Verdampferschutzgitter auf, zu dem wurden die hier gelagerten Lebensmittel wie Dessertsaucen unbedeckt vorrätig gehalten. Diese Verunreinigungen waren so massiv, dass eine ausreichende ordnungsgemäße Reinigung seit einem geraumen Zeitraum nicht erfolgte. Es bestand die Gefahr, dass die in der Kühltheke gelagerten Lebensmittel der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung durch diese Verunreinigungen ausgesetzt wurden. Schimmelpilze entwickeln Sporen, um sich bei dem Vorhandensein von Nährmedien weiter zu verbreiten. Durch Schimmel können Toxine entwickelt werden, die sich durch die Sporen auch auf den in den Betrieben hergestellten, lagernden und in den Verkehr gebrachten Lebensmitteln absetzen können. Die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel und Getränke durch den sich in den Komponenten der Kühltheke etc. befindenden Schimmel kann daher nicht vollständig ausgeschlossen werden. Dem Schimmeleintrag kann nur mit konsequenten Reinigungs-/Desinfektionsmaßnahmen und angemessenen baulichen und hygienischen Bedingungen begegnet werden.

Mängel in der Personalhygiene

Im gesamten Betrieb fehlten an allen Handwaschbecken Mittel zum hygienischen Reinigen der Hände. So fehlten im Eis-Labor ein Seifenspender sowie Mittel zum hygienischen Trocknen der Hände und am Thekenbereich war kein Handtuchspender vorhanden. Somit waren eine hygienische Reinigung und 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 mangelhafte Händehygiene ausgesetzt.

Festzuhalten war, dass die gesamte Betriebsstätte offensichtlich über einen längeren Zeitraum nicht ordnungsgemäß gereinigt und desinfiziert wurde. Die vorgefundenen Mängel wurden zudem in gleicher Art schon mehrfach in vergangenen Kontrollen festgestellt und beanstandet, eine Verbesserung der Betriebshygiene erfolgte augenscheinlich immer nur punktuell zu den Nachkontrollen.

Rechtsgrundlage:

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

Hinweis zur Mängelbeseitigung:
(Mängel behoben am)

16. Oktober 2025

Löschdatum:

11. Mai 2026