

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

515-V60-10-4038 / 25\_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung:	<b>2. August 2025</b>
Betriebsbezeichnung:	<b>Antica Napoli / Italienisches Restaurant</b>
Anschrift:	<b>Admiralstraße 139 28215 Bremen</b>
Feststellungstag:	<b>26. Juni 2025</b>

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

### **Irreführung der Verbraucherinnen und Verbraucher**

In der Speisekarte wurde weiterhin das Gericht „PIZZA RUCOLA E PARMIGIANO“ angeboten. In der Zutatenliste wurden folgende Zutaten aufgeführt: mit Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmesan-raspeln und Cherry-Tomaten. Parmesankäse wurde in der gesamten Betriebsstätte dennoch nicht bereitgehalten, lediglich ein Austauschprodukt (Hartkäse aus Italien). Wer Parmesankäse (Parmigiano Reggiano) bestellt, soll diesen auch erhalten! Bei der Produktion des Parmigiano Reggiano darf Milcherzeugung, Verarbeitung, Mindeststreife und Verpackung ausschließlich in den Provinzen Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna (links des Flusses Reno) und Mantua (rechts des Flusses Po) erfolgen. Die Vorgaben für das Produkt Parmesankäse finden sich in der VO (EG) Nr. 1107/96 der Kommission vom 12. Juni 1996 zur Eintragung geographischer Angaben und Ursprungsbezeichnungen hier Parmigiano Reggiano. Ein geriebener Hartkäse erfüllt diese Anforderung nicht.

### **Mangelhafte Personalhygiene**

Am einzigen Handwaschbecken in der Küche fehlten erneut Seife und Einmalpapierhandtücher zur hygienischen Handreinigung. Auf der Personaltoilette war weiterhin keine Warmwasserversorgung vorhanden. Somit waren eine hygienische Reinigung und Trocknung der Hände, in der Betriebsstätte, nicht im erforderlichen Maße möglich. Keime, Krankheitserreger und andere Kontaminationen werden im hohen Maße durch die Hände im Umgang mit Lebensmitteln übertragen. Lebensmittel wurden der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung durch Verkeimungen aufgrund der mangelhaften Händehygiene aus-gesetzt.

### **Wiederholte Rauchen in Räumen, in den Lebensmittel behandelt werden**

Es wurden zum wiederholten Male die Überreste von Zigaretten in den Betriebsräumen entdeckt, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wurde! Im Hygienebereich wurde offensichtlich weiterhin geraucht. Es bestand die Gefahr, dass die hier behandelten Lebensmittel nachteilig durch Asche und Aerosole beeinflusst wurden.

### **Unterbrechung der Kühlkette**

In der Küche der Betriebsstätte war die Saladette, mit leicht verderblichen und kühlungspflichtigen Lebensmitteln, die zur Abgabe an den Endverbraucher bereitgehalten wurden, bestückt. Zum wiederholten Male musste durch den Lebensmittelkontrolleur festgestellt werden, dass die Kühlung der kühlungspflichtigen Lebensmittel nicht sachgerecht erfolgte.

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

515-V60-10-4038 / 25\_§ 40 1a LFGB

Es wurden Thunfisch in Öl sowie Wurstwaren bei zu hohen Temperaturen gelagert. Diese Produkte wiesen Kerntemperaturen von + 14° C bis + 22,9° C auf.

Durch die unsachgemäße Lagerung von kühlpflichtigen Produkten in der Saladette (Unterbrechung der Kühlkette) bestand die Gefahr der nachteiligen Beeinflussung dieser Lebensmittel durch die erheblich abweichenden Produkttemperaturen und den daraus folgenden begünstigenden Umständen für den Wachstum mikrobieller Keime (z.B. Verderbniskeime). Einer Gesundheitsgefährdung für den Verbraucher wurde demzufolge Vorschub geleistet und billiger in Kauf genommen

### **Verunreinigte Aufschnittmaschine**

Die Aufschnittmaschine im Vorbereitungsbereich wies ältere angetrocknete Lebensmittelreste an den Stellen auf, die bei der erneuten Benutzung direkt mit den Lebensmitteln, die bearbeitet werden, in Berührung kommen.

Eine Reinigung in angemessener Intensität und Häufigkeit wurde augenscheinlich nicht vorgenommen. Zudem bieten derartige Verunreinigungen unerwünschten Mikroorganismen einen idealen Nährboden, um sich weiter zu verbreiten.

Lebensmittel, die mit diesem Gegenstand bearbeitet wurden, sind der Gefahr der Kontaminierung ausgesetzt worden, da die Lebensmittel unmittelbar bei der Verarbeitung mit diesem Gegenstand in Berührung kommen.

Rechtsgrundlage:

**Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über  
Lebensmittelhygiene  
Verordnung (EG) Nr. 1169/2011  
Lebensmittelrechtliche Straf- und  
Bußgeldverordnung**

Hinweis zur Mängelbeseitigung:  
(Mängel behoben am)

Bei der Nachkontrolle am  
**15. Juli 2025**  
waren die Mängel behoben

Löschdatum:

**2. Februar 2026**