

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

Datum der Veröffentlichung: **20. März 2024**

Betriebsbezeichnung: **Kaiser Palast
chinesisches und mongolisches Restaurant**

Anschrift: **Osterholzer Heerstraße 218
28325 Bremen**

Feststellungstag: **22. Februar 2024**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Teilweise erhebliche Mängel in der Betriebs- und Personalhygiene

In mehreren Bereichen der Betriebsstätte (Küche, Trockenlager, Außenlager, Buffetbereich und mehr) wurde, deutlich sichtbar, Mäusekot vorgefunden. Im Außenlager wurden Lebensmittel (Kohlköpfe, Zwiebeln) teilweise offen in Netzen und Bananen im offenen Karton gelagert. In der Küche wurde direkt zwischen den offen gelagerten Gewürzschalen, auf dem Arbeitsplatz neben dem Herd, Mäusekot vorgefunden. Im Küchenbereich, unter dem Herdbereich wurde ein Anfraß von Eierpappen, die zur Ablage von Pfannen verwendet wurde, vorgefunden.

Eine Reinigung und Desinfektion in angemessener Intensität und Häufigkeit wurde augenscheinlich nicht vorgenommen. Teilweise wiesen verpackte Lebensmittel (beispielsweise Nudeln) Fraßspuren durch Mäuse auf.

Ein Schädlingsbekämpfer wurde erst am 22. Februar 2024, nach der Kontrolle, beauftragt.

Im Kühlraum wiesen Komponenten (Gitter des Verdampfers, der für die Luftzirkulation verantwortlich ist, Verdampfer Lamellen sowie die Kabelleitungen) großflächige Schimmelablagerungen auf. Im Kühlraum wurden mehrere Kuchen / Desserts in Edelstahlbehältnissen offen, ohne Kontaminierungsschutz, gelagert.

In der Küche waren mehrere Bedarfsgegenstände (u. a. Buntmesser (Wellenschneider), Gemüsehobel etc.) mit angetrockneten Lebensmittelrückständen älteren Ursprungs verunreinigt.

Der Portionierspüler der Eisportionierspüle im SB-Bereich des Buffets war mit angetrockneten und dunklen Ablagerungen älteren Ursprungs verunreinigt. Zudem war der Perlator (Strahlregler) mit schwarzschimmelähnlichen Ablagerungen verunreinigt. Eine angemessene Reinigung und Desinfektion ist hier offenbar seit einem längeren Zeitraum nicht erfolgt.

Am Handwaschbecken der Personaltoilette fehlten Mittel zum hygienischen Trocknen der Hände. Somit war eine hygienische Trocknung der Hände nicht im erforderlichen Maße möglich.

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

Rechtsgrundlage:

**Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über
Lebensmittelhygiene**

Hinweis zur Mängelbeseitigung:
(Mängel behoben am)

**Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen
wurden eingeleitet. Grundreinigung Küche:
23.02.2024, Kühlraum: 29.2.2024**

20. September 2024

Löschdatum: