

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

515-V60-10-4063 / 25_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung:	29. August 2025
Betriebsbezeichnung:	Mon Reve - Systemgastronomie Patisserie Restaurant Loungebar Cafeteria
Anschrift:	Gröpelinger Heerstraße 173 28237 Bremen
Feststellungstag:	21. Juli 2025

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Zum Teil erhebliche Mängel in der Betriebshygiene

Das Gitter vom Verdampfer im Kühlraum war im Innenbereich in erheblichem Maße mit schimmeligen Ablagerungen älteren Ursprungs verunreinigt. Im direkten Umfeld wurden zudem teilweise unverpackte Lebensmittel gelagert, die somit der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung durch z. B. Schimmelsporen ausgesetzt waren. Zudem wurden Kuchen und offene Crememassen die ohne weitere Erhitzungsschritte für Torten und Konditorei Gebäck verwendet werden unverpackt im Kühlhaus unsachgemäß gelagert.

Für die hier offen gelagerten Lebensmittel bestand die Gefahr der nachteiligen Beeinflussung durch Kontaminierung, da der Verdampfer Luftzirkulation erzeugt und die damit einhergehende Verwirbelung die vorgefundenen Verunreinigungen in Raum verteilt.

Eine Reinigung in angemessener Intensität und Häufigkeit wurde augenscheinlich nicht vorgenommen.

Der Fleischwolf (der zur Pistazienmassen Herstellung genutzt wird) und die Anschlagmaschinen (Rührmaschinen) wiesen im Innenbereich ältere Verunreinigungen auf. Ferner ließ sich der Fleischwolf über den gesamten Zeitraum der Kontrolle nicht öffnen, obwohl dies mehrmals gefordert wurde. Man kann den Fleischwolf nur durch öffnen fachgerecht Reinigen, es war davon auszugehen, dass eine Reinigung in angemessener Intensität und Häufigkeit augenscheinlich nicht vorgenommen wurde. Zudem bieten derartige Verunreinigungen unerwünschten Mikroorganismen einen idealen Nährboden, um sich weiter zu verbreiten.

Leitungen und Rohre, inklusive ihrer Verkleidung, oberhalb der Zubereitung waren teilweise mit Staub und herabfallenden Schmutz der Decke älteren Datums verunreinigt.

Während der Back- und Zubereitungsprozesse war es jederzeit möglich, dass dieser Staub und Schmutz herabfällt und die Lebensmittel somit der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt sind.

Spritztüllen, Spachtel, Paletten und Formen für Kuchen, welche beim Gebrauch direkten Kontakt mit den zu produzierten Lebensmitteln bekommen, wiesen Verunreinigungen älteren Ursprungs auf.

Des Weiteren wies die Mikrowelle im Innenbereich großflächige dunkle Ablagerungen älteren Ursprungs auf.

Mängel in der Personalhygiene

An allen Handwaschbecken im Betrieb 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

Veröffentlichung aufgrund Untersuchungsergebnisse gemäß § 40 Abs. 1a Nr. 3 LFGB
515-V60-10-4063 / 25_§ 40 1a LFGB

Umgang mit Lebensmitteln übertragen. Somit wurden die Lebensmittel einer nachteiligen Beeinflussung durch Verkeimungen aufgrund der mangelhafte Händehygiene ausgesetzt.

Rechtsgrundlage:

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

Hinweis zur Mängelbeseitigung:

Erst in der dritten (jeweils) angekündigten Nachkontrolle waren die Beanstandungen behoben worden

(Mängel behoben am)

28. Juli 2025

Löschdatum:

1. März 2026