

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

515-V60-10- 4526 / 26_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung: **26. Juni 2026**

Betriebsbezeichnung: **Restaurant Mr. Yu-Gun Tang Kong Jian**

Anschrift: **Bahnhofstraße 6
28195 Bremen**

Feststellungstag: **4. Mai 2026**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Mängel in der Betriebshygiene

In der **Küche** sowie im **Lager** wurden zum Teil erhebliche Verunreinigungen mit ältere angetrocknete Lebensmittelreste, aufgrund mangelhafter Reinigungsmaßnahmen, an Ausrüstungen und Bedarfsgegenständen vorgefunden, bei denen Lebensmittel direkt mit den Verunreinigungen beim Gebrauch in Berührung kommen.

Insbesondere wies die Aufschnittmaschine, welche im hinteren Lagerraum genutzt wurde, massive ältere, dunkle angetrocknete Lebensmittelreste auf. Und hier waren insbesondere die Schneidescheibe und die Auflagefläche großflächig mit angetrockneten Verunreinigungen behaftet. Eine sorgfältige Reinigung dieser Maschine hat seit einem längeren Zeitraum nicht stattgefunden.

Diverse Bedarfsgegenstände im Küchenbereich waren mit Verunreinigungen älteren Ursprungs behaftet. So wurde beispielhaft ein Sparschäler mit angetrockneten, dunklen Gemüseresten an der Wand hängend vorgefunden, der Tischdosenöffner im Küchenbereich war schmierig mit älteren Lebensmitteln verunreinigt.

Eine Reinigung der Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt hat nach den Arbeitsgängen nur unzureichend oder gar nicht stattgefunden.

Die Eiswürfelmaschine war im Innenraum, und dort insbesondere am Auswurfschacht der Eiswürfel gelb bis bräunlich und schmierig verunreinigt.

Im **Kühlhaus** wiesen das Gitter des Verdampfers und Regale teils massiv schimmelartig Verunreinigungen älteren Ursprungs auf.

Auch hier fanden eine Reinigung und Desinfektion, in angemessener Intensität und Häufigkeit, augenscheinlich seit längerem nicht statt.

Unsachgemäßer Umgang mit Lebensmitteln

Im Kühlhaus wurden Lebensmittel offen, unverpackt gelagert.

Beispielweise wurden Obst und Gemüse, aber auch vorbereitete und vorgegarte Produkte gelagert.

Durch den stark schimmelartig verunreinigten Ventilator des Kühlaggregates und dessen Luftverwirbelungen waren diese Lebensmittel einer Gefahr der nachteiligen Beeinflussung durch Mikroorganismen und kontaminierten Aerosolen ausgesetzt.

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.

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

515-V60-10- 4526 / 26_§ 40 1a LFGB

Des Weiteren wurden Lebensmittel (geschnittener Schinken) entweder unverpackt auf einem Teller oder teilweise in offen Tiefkühlbeuteln gelagert.

Wenn bei tiefgefrorenen Lebensmitteln ausgetrocknete Stellen am Rand auftreten, wird dies als Gefrierbrand bezeichnet. Häufig kommt es zu Gefrierbrand, wenn die Verpackung nicht für die Tiefkühlung geeignet ist und Frischluft an die Lebensmittel gelangt.

Gefrierbrand verändert die Beschaffenheit des Lebensmittels und die Farbe. Fleisch wird hell bis gräulich. Weiterer Effekt: Die Lebensmittel schmecken einfach nicht mehr. Es ist zwar noch essbar, jedoch häufig nicht mehr genießbar. Denn nicht nur das Aussehen, sondern auch der Geschmack und die Konsistenz können durch den Gefrierbrand stark gelitten haben.

Mängel in der Personalhygiene

Am Handwaschbecken in der Küche und im Personal-WC fehlten Mittel zur hygienischen Händereinigung und Trocknung. Es waren keine Seife und keine Einmalpapierhandtücher vorhanden.

Überdies war in der Küche das Handwaschbecken mit verschiedenen Gegenständen derart vollgestellt, dass eine Nutzung nicht möglich war.

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. Lebensmittel wurden der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung durch Verkeimungen aufgrund der mangelhaften Händehygiene ausgesetzt.

Rechtsgrundlage:

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

Hinweis zur Mängelbeseitigung:

Aufgrund der gravierenden Hygienemängeln in der gesamten Betriebsstätte wurde eine Betriebsschließung bis zur Beseitigung der Mängel durch das LMTVet veranlasst. Am Folgetag waren die Mängel beseitigt, sodass die Schließung aufgehoben wurde. Es wurden unverzüglich umfängliche Maßnahmen durchgeführt.

(Mängel behoben am)

Die Betriebshygiene wurde wieder hergestellt.
5. Mai 2026

Löschdatum:

26. Dezember 2026