

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

515-V60-10- 4114 / 25_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung:	6. Oktober 2025
Betriebsbezeichnung:	Pizza Gonzales
Anschrift:	Schwachhauser Heerstraße 11 28203 Bremen
Feststellungstag:	1. September 2025

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Zum Teil gravierende Mängel in der Betriebshygiene

Die Räumlichkeiten wiesen in der gesamten Betriebsstätte zum Teil erhebliche Defizite auf, sodass in mehreren Bereichen Arbeitsprozesse im Sinne der guten Lebensmittelhygiene nicht möglich waren. Eine Grundreinigung und Instandsetzung wurden offensichtlich seit längerer Zeit nicht durchgeführt.

Im Zubereitungsbereich (Imbissbereich) wies der Kühlschrank unter dem Arbeitstisch im Innenbereich sowie an den Türscharnieren und (teilweise defekten) Dichtungsgummis dunkle, großflächige Schimmelablagerungen auf. Die Auflageflächen der Gitterbodenhalterung wiesen dunkle Verunreinigungen älteren Ursprungs auf.

Im Bodenbereich wurden Ansammlungen von Flüssigkeiten festgestellt, die bereits eine schleimige, schimmelartige Struktur bildete und rötliche, dunkle sowie helle Verfärbungen aufzeigten.

Weitere dunkle, teilweise im fortgeschrittenem Wachstumsstadium, „haarige“ Schimmelablagerungen, wurden an dem Gitter über dem Boden des Kühlschranks festgestellt. Das Schutzgitter des Kühlaggregates des Kühlschranks, wies ebenfalls großflächige Schimmelablagerungen an der Oberfläche auf.

In diesem Kühlschrank wurden Lebensmittel vorrätig gehalten.

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

Im Kühlraum, welcher zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht im Betrieb war, wurde ein stechender süßlicher Verderbnisgeruch wahrgenommen. Im Bodenbereich wurde ebenfalls eine großflächige Flüssigkeitsansammlung vorgefunden, die an der Oberfläche eine durchgehende helle Verfärbung aufwies, zu den seitlichen Bereichen wies diese Flüssigkeit eine schleimige Konsistenz auf.

In der Untertischkühlung, im direktem Zugriffsbereich der Mitarbeitenden wurden drei geöffnete Packungen Gorgonzolakäse vorgefunden. Die angebrochenen Käsestücke wiesen an der Oberfläche deutlich sichtbare Austrocknungen z.T. Verkrustungen auf, welche auf unerwünschte Produktveränderungen hinwiesen.

Des Weiteren wurde in der Belegkühlung auf dem Arbeitstisch eine Edelstahl-Gastroform mit ca. 200g Putenaufschnitt vorgefunden. Diese Putenaufschnittscheiben wiesen an der Oberfläche eine feuchte, glänzende leicht schleimige Konsistenz auf und wurden in einer trüben Flüssigkeit gelagert.

Diese Lebensmittel mussten unverzüglich entsorgt werden.

Der Stabmixer welcher im Schrank über der Spüle aufgefunden wurde wies ältere angetrocknete Verschmutzungen auf, obwohl eine Reinigung schon erfolgt war.

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

515-V60-10- 4114 / 25_§ 40 1a LFGB

Die Teigmaschine wies am Gehäusebereich, direkt über dem Knetkessel, ältere verkrustete gelbliche Verschmutzungen sowie Teigablagerungen auf.

Die Raspelmaschine wies gelbliche Verschmutzungen älteren Ursprungs am Produktauswurf auf. Überdies wurde der Griff provisorisch mit Klebeband repariert, von dem sich bereits mehrere Fasern lösten.

Auf dem Arbeitstisch, direkt hinter dem Pizzadurchlaufofen, wurde in einer Edelstahl-Gastroform ein Pizzaschneidemesser gelagert. Dieses Pizzamesser wies an der gesamten Oberfläche des Rundmessers ältere, vom Vortag, angetrocknete Lebensmittelreste auf. Die Edelstahl-Gastroform war mit einem Papierküchentuch ausgelegt und beides war vollständig mit gelblichen Fettresten sowie Lebensmittelresten älteren Ursprungs verschmutzt.

Der Backofen wies im Innenbereich verkrustete Lebensmittelreste und auf dem Backblech verkrustete ältere Käsereste auf.

Die Teigausrollmaschine wies am Gehäuse dunkle schmierige ältere Verschmutzungen auf.

Auf dem Arbeitstisch befand sich ein betriebsbereiter Nudelkocher mit vier Gittereinsätzen. Das Wasser im Nudelkocher wies vom letzten Gebrauch an der Oberfläche milchige Ablagerungen auf.

Sämtliche Teigroller, welche sich im direkten Zugriffsbereich der Mitarbeitenden befanden, wiesen Beschädigungen und teilweise Tomatensoßenreste älteren Ursprungs auf.

Auf dem Regal über dem Arbeitstisch wurde ein Pinsel zum Bestreichen der Pizzableche in einem Kunststoffbehälter mit Öl gelagert. Das Öl wies am Boden größere dunkle Verschmutzungen auf. Der Pinsel wurde am Griff provisorisch mit Klebeband repariert. Dieser Bereich war großflächig mit dunklen älteren Verunreinigungen behaftet.

Bei allen mit Altverschmutzungen vorgefundenen Bedarfsgegenständen bestand die Gefahr, dass bei einer erneuten Verwendung, die behandelten Lebensmittel einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt werden.

Im Lebensmittellager wurde eine offene Kunststoffbehälter auf dem Arbeitstisch vorgefunden, in der das Mehl aufbewahrt wurde. Dieser Kunststoffbehälter wies an der gesamten Oberfläche großflächige teilweise verkrustete leicht gelbliche Verschmutzungen durch ein Mehl-Fettgemisch auf. An der Unterseite wurden verkrustete Teigreste vorgefunden.

In der Untertischkühlung wurde eine größere Kunststoffkiste mit Lebensmittelbehältern (zwei Soßenspender und offene Dose Bockwurst) gelagert. Diese Kunststoffkiste wies im Innen-, und Außenbereich an der Oberfläche, schleimige dunkle Verschmutzungen älteren Ursprungs großflächig auf.

Die Kunststoffzutatenkisten im Lager, wiesen großflächige verkrustete Verschmutzungen z.T. dunkel verfärbt, an der Oberfläche auf.

Der Tischdosenöffner war an der gesamten Halterung mit schleimigen Ablagerungen behaftet. Der Bereich um den Einstichdorn des Dosenöffners war massiv mit dunklen Verschmutzungen, einer weichen Konsistenz verunreinigt.

Irreführung der Verbraucherinnen und Verbraucher

In der Speisekarte sowie auf dem Aushang im Gastbereich, wurde bei den wählbaren Zutaten das Produkt „Schinken“ ausgelobt. Die Zutat Schinken wurde ebenfalls in diversen Gerichten angepriesen.

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

515-V60-10- 4114 / 25_§ 40 1a LFGB

In der Untertischkühlung wurden zwei vorverpackte Packungen a' 1000g mit „Putenschinken aus Putenkeulen, aus Fleischstücken zusammengefügt mit 8% Flüssigwürze“ vorgefunden, die zur Zubereitung von Speisen mit der Zutat Schinken verwendet wurden. In der Belegkühlung wurde das Produkt zum Belegen der Speisen zwischengelagert.

Das angepriesene Produkt Schinken wurde nicht vorrätig gehalten.

Das verarbeitete Produkt „Putenschinken aus Putenkeulen, aus Fleischstücken zusammengefügt mit 8% Flüssigwürze“, entsprach nicht der lebensmittelrechtlichen Vorgaben, da die Bezeichnung Schinken - auch in Wortverbindungen - nur für Erzeugnisse von mindestens gehobener Qualität verwendet wird und stellt eine Irreführung der Verbraucherinnen und Verbraucher dar, da ein minderwertiges Produkt dem Anschein einer besseren Qualität durch diese Bezeichnung gegeben wurde.

Rechtsgrundlage:

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

Hinweis zur Mängelbeseitigung:
(Mängel behoben am)

Bei der Nachkontrolle am
24. September 2025
waren sämtliche Hygienemängel beseitigt, die
Betriebshygiene wurde wieder hergestellt.
Die Irreführung und Täuschung immer noch so
wie am Tag. Weder die Produkte wurden
ausgetauscht, noch wurde die Speisekarte
angepasst.

Löschdatum:

6. April 2026