

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

515-V60-10-3934/ 25_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung: **11. Juni 2025**

Betriebsbezeichnung: **Pizza-Lieferdienst
N-Joy City Express und
Neustadt Pizza Service**

Anschrift: **Kornstraße 137
28201 Bremen**

Feststellungstag: **27. März 2025 (Nachkontrolle)**
ab 19:00 Uhr, im laufendem Betrieb

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Vorsätzlich Betriebshygiene wiederholt vernachlässigt

Diverse Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt waren teilweise stark verschmutzt oder beschädigt. Dies waren u.a.:

Mehrere Pizzableche waren erneut massiv mit dunklen, verbrannten Lebensmittelresten verunreinigt. Augenscheinlich wurden diese Pizzableche nicht mit der erforderlichen Intensität gereinigt die hierfür erforderlich gewesen wäre.

Das Schneidebrett der Saladette war erneut mit dunklen Ablagerungen (Stockflecken) sowie starken Einkerbungen verunreinigt. Bei den dunklen Ablagerungen/Stockflecken handelt es sich üblicherweise meist um Schimmel oder Bakterien, die sich auf feuchten Oberflächen entwickeln.

Die Küchenmaschine war verunreinigt. Es bestand die Gefahr, dass durch diese Ablagerungen Lebensmittel, die in der Maschine bearbeitet werden, durch alte Lebensmittelreste nachteilig beeinflusst werden.

In der Imbisszubereitung wurden in einem fettig verunreinigten Edelstahlbehälter mehrere Messer, Siebe gelagert.

Auf dem Kühlschrank wurde eine Wäschewanne vorgefunden, die augenscheinlich zur Lagerung von Lebensmitteln verwendet wurde. Diese Wanne wies großflächige Verunreinigungen älteren Ursprungs auf, zudem war diese Wanne nicht für Lebensmittel geeignet (es fehlte das Glas-Gabel-Symbol. Es ist EU-weit gültig und gibt an, dass das betreffende Material für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist. So gekennzeichnete Behälter dürfen keine Schadstoffe absondern, wenn Nahrungsmittel in ihnen aufbewahrt werden.)

Mehrere Behälter für Gewürze, die im direktem Zugriffsbereich standen, waren verunreinigt.

Mehrere Bereiche der Betriebsstätte wiesen zum Teil starke Verunreinigungen älteren Ursprungs auf, dies waren u.a.:

Die Mikrowelle wies im oberen Innenbereich großflächige Verunreinigungen älteren Ursprungs auf. Es bestand die Gefahr, dass bei erneutem Gebrauch der Mikrowelle Verunreinigungen in die zu erwärmenden Speisen fallen.

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

515-V60-10-3934/ 25_§ 40 1a LFGB

Sämtliche genannten Bereiche und Ausrüstungen wurden offensichtlich bereits seit geraumer Zeit nicht ordnungsgemäß gereinigt oder Instand gehalten. Lebensmittel, welche in diesen Bereich behandelt wurden, wurden der erheblichen Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt.

Die Dunstabzugsanlage war über dem Herd mit älteren, fettigen, bereits schwer zu lösenden Belägen verunreinigt. Aus den bereits seit längerer Zeit nicht mehr gereinigten Fettfiltern lief bereits das aufgefangene Altfett heraus.

Vorsätzlich Personalhygiene wiederholt vernachlässigt

Am Handwaschbecken in der Küche sowie in der Personaltoilette fehlten abermals Mittel zum hygienischen Trocknen der Hände.

Somit war eine hygienische Reinigung und Trocknung der Hände in der gesamten Betriebsstätte nicht im erforderlichen Maße möglich. Keime, Krankheitserreger und andere Kontaminationen werden im hohen Maße durch die Hände im Umgang mit Lebensmitteln übertragen. Somit wurden die Lebensmittel einer nachteiligen Beeinflussung durch Verkeimungen aufgrund der mangelhaften Händehygiene ausgesetzt.

Täuschung / Irreführung der Verbraucherinnen und Verbraucher

In der Speisekarte wurde die „Pizza Santa Rosa“ mit Serranoschinken, Mozzarella, Tomatensauce, Rucola, **Parmesan** und Goudakäse angeboten.

Das Produkte „Parmesankäse“ wurden in der Betriebsstätte erneut nicht bereitgehalten, wohl aber „Hartkäse gerieben“. Bei der Produktion des Parmigiano Reggiano darf Milcherzeugung, Verarbeitung, Mindestreife und Verpackung ausschließlich in den Provinzen Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna (links des Flusses Reno) und Mantua (rechts des Flusses Po) erfolgen.

Ein „Hartkäse gerieben“ erfüllten diese Anforderung nicht.

Die Speisekarte wurde nicht angepasst, es wurde nicht „Hartkäse, gerieben“ in den Gerichten angepriesen, obwohl diese Täuschung bereits im Januar 2025 beanstandet wurde.

Die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1107/96 wurden daher nicht erfüllt, dies stellt eine Irreführung des Verbrauchers dar, da ein minderwertiges Produkt dem Anschein einer besseren Qualität und Herkunft durch diese Bezeichnung gegeben wurde.

Unsachgemäßer Umgang mit Lebensmitteln -Kühlkette unterbrochen - Lagerung auf dem Fußboden

Diverse Lebensmittel, die direkt verwendet wurden oder noch verwendet werden sollten, wiesen zum Teil eine erheblich erhöhte Produkttemperatur auf.

Auszugsweise:

Produktbezeichnung	Produkttemperatur	Lagertemperatur lt. Hersteller
Creme Fraiche	+ 13,9° C	+ 10° C
Frikadellen	+ 13,9° C	+ 7° C
Vorderschinken geschnitten	+ 12,6° C	+ 5° C
Premier 28 Pommes Frites	+ 13,9° C	+ 7° C

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

515-V60-10-3934/ 25_§ 40 1a LFGB

Produktbezeichnung	Produkttemperatur	Lagertemperatur lt. Hersteller
Tiefkühl Chicken Burger Patties	- 10,2° C	- 18° C
Mini Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung	- 12,2° C	- 18° C
Eismeergarnelen tiefgefroren	- 12,2° C	- 18° C
Lachsfilets „natur“ tiefgefroren	- 12,2° C	- 18° C

Zudem wurde eine große Menge geriebener Käse in Behältern vorbereitet gelagert vorgefunden, der ebenfalls eine erhöhte Produkttemperatur von + 13,8° C aufwies.

Durch diese unsachgemäße Lagerung wurde dem vorzeitigem Verderb Vorschub geleistet.

Es wurden verschiedene Lebensmittel, darunter eine geöffnete Dose Thunfisch, die zum Abtropfen in einem Küchensieb und Auffangbehälter abgelegt wurde, sowie ein Kochtopf mit erkalteter Suppe, auf den Boden gelagert vorgefunden.

Im Arbeitsprozesse werden die Behältnisse auf den Arbeitsflächen abgestellt. Durch das Abstellen dieser Behälter auf den Arbeitsflächen werden Lebensmittel die dort anschließend behandelt werden der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt. Durch Kreuzkontaminierung werden Keime und Bakterien des Fußbodens auf die Arbeitsflächen verbracht.

Überdies wurden der Thunfisch und die Suppe unbedeckt auf dem Fußboden abgestellt, sodass nicht ausgeschlossen werden konnte, dass Fremdteilchen in diese Lebensmittel gelangen.

Erschwerend kommt hinzu, dass bereits mehrfach vergleichbare Hygienemängel festzustellen waren, aber keine nachhaltige Veränderung im Verhalten festzustellen war.

Der Verbraucherschutz wird wissentlich wiederholt missachtet, es treten nach den Kontrollen zwar kurzfristige Verbesserungen ein, die aber keinen anhaltenden Effekt im sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln zeigen.

Rechtsgrundlage:

**Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über
Lebensmittelhygiene
Lebensmittelrechtliche Straf- und
Bußgeldverordnung
Verordnung (EG) Nr. 1107/96 zur Eintragung
geographischer Angaben und
Ursprungsbezeichnungen**

Hinweis zur Mängelbeseitigung:

(Mängel behoben am)

Bei der Nachkontrolle waren die Hygienemängel am .

19. Mai 2025

behoben worden.

Parmesankäse wurde am **28. Mai 2025**
(Kaufbeleg übersandt) zur Bevorratung
eingekauft.

Löschdatum:

11. Dezember 2025