

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

515-V60-10-4232 / 25_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung:

29. Dezember 2025

Betriebsbezeichnung:

Restaurant Landhaus zur Hexe

Anschrift:

**Rablinghauser Landstraße 2 a
28197 Bremen**

Feststellungstag:

26. November 2025

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Mängel in der Betriebshygiene

In der Küche wurden diverse Bedarfsgegenstände (diverse Schneidemesser, der Fleischklopfer und der Pizzaschneider) mit älteren angetrockneten Lebensmittelresten vorgefunden. Der Teigschieber war an den Oberflächen mit dunklen Ablagerungen verunreinigt. Aufgrund der unzureichenden Reinigung bestand die Gefahr einer Kontamination von Lebensmitteln die mit diesen verunreinigten Bedarfsgegenständen behandelt wurden. Lebensmittel, die mit diesen Gegenständen bearbeitet wurden, sind der Gefahr der Kontaminierung ausgesetzt worden, da die Lebensmittel unmittelbar bei der Verarbeitung mit diesen Gegenständen in Berührung kommen.

Der Innenraum des Kühlraumes war in mehreren Bereichen mit erheblichen Schimmelablagerungen und Verunreinigungen versehen. Das Gitter des Verdampfers war mit Rost- und Schmutzablagerungen versehen, der Ablaufschlauch des Verdampfers war zudem mit schimmelähnlichen Ablagerungen verunreinigt.

Ferner wurde festgestellt, dass in diesem Kühlraum Lebensmittel (u. a. Saucen, verzehrfähige Salate, verzehrfähiges Gemüse) unbedeckt, also offen gelagert wurden.

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.

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. Die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel durch den sich in den Komponenten des Kühlraumes befindenden Schimmel kann daher nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Der Boden und Rückwandbereich des Kühlraumes war zudem teilweise schmierigen Ablagerungen verunreinigt. Eine Reinigung in angemessener Intensität und Häufigkeit wurde augenscheinlich nicht vorgenommen. Zudem bieten derartige Verunreinigungen unerwünschten Mikroorganismen einen idealen Nährboden, um sich weiter zu verbreiten.

Unsachgemäße Lagerung von frischem Geflügelfleisch

Im Kühlraum wurden mehrere vorverpackte Packungen „frische Hähnchen-Brustfilet Teilstücke“ mit abgelaufenem Verbrauchsdatum (ungeöffnet bei max. +4°C zu verbrauchen bis: vom 24.11.25 und 25.11.25) vorgefunden.

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

515-V60-10-4232 / 25 § 40 1a LFGB

Bei frischem Geflügelfleisch mit einem Verbrauchsdatum handelt sich um Lebensmittel, die in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblich sind.

Keime können sich stark vermehren, selbst ohne sichtbare oder wahrnehmbare Veränderungen. Lebensmittel, die mit einem Verbrauchsdatum gekennzeichnet sind („zu verbrauchen bis ...“), dürfen nicht über das Verbrauchsdatum hinaus in den Verkehr gebracht werden, da diese folglich nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums gilt ein Lebensmittel als nicht sicher und nicht zum menschlichen Verzehr geeignet.

Der Kühlraum war mit Kunststoffregalen ausgestattet, die vollgestellt waren. Das Geflügelfleisch war nicht separiert gelagert worden, es war nicht als „zu entsorgen“ gekennzeichnet. Es bestand die Gefahr, dass dieses Geflügelfleisch im betrieblichen Ablauf Verwendung gefunden hätte, da es sich zwischen allen anderen gekühlten Lebensmitteln befand.

Rechtsgrundlage:

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

Hinweis zur Mängelbeseitigung:

(Mängel behoben am)

Die nicht sicheren Lebensmittel wurden am Tag der Kontrolle entsorgt, die weiteren Hygienemängel waren am **1. Dezember 2025** behoben, die Betriebshygiene war wieder hergestellt.

Löschdatum:

29. Juni 2026