

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

Datum der Veröffentlichung: **22. April 2024**

Betriebsbezeichnung: **Restaurant Bosphorus**

Anschrift: **Vor dem Steintor 59 61,  
28203 Bremen**

Feststellungstag: **4. März 2024**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

### **Vorsätzliches Nichthandeln trotz Mängel in der Betriebs- und Personalhygiene**

An allen Handwaschbecken im Hygienebereich fehlten Mittel zum hygienischen Reinigen der Hände. Das Handwaschbecken der Personaltoilette verfügte zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht über Warmwasser, da der Stecker des Warmwasserboiler nicht in der Steckdose eingesteckt war und somit nicht betriebsbereit war. Seifenspender waren nur z.T. vorhanden und Handtuchspender waren entweder nicht aufgefüllt oder nicht vorhanden. Somit war eine hygienische Reinigung und Trocknung der Hände im Arbeitsprozess und nach dem Toilettengang nicht im erforderlichen Maße möglich.

In der Küche wurden verunreinigte Ausrüstungen mit Lebensmittelkontakt vorgefunden. Die Lochscheiben vom Fleischwolf waren mit alten und angetrockneten Fleischresten verunreinigt.

Im Kühlraum wurde eine Edelstahl-Gastroform mit ca. 1,5 Kg mariniertem Geflügelfleisch gelagert. Keiner der anwesenden Mitarbeitenden konnten angeben, wie lange dieses Geflügelfleisch in dem Kühlraum gelagert wurde. Bei einer Produkttemperaturmessung mit einem geeichten Thermometer „Testo 112“, wurde eine Produkttemperatur von +6,5° C gemessen. Die erforderliche Lagertemperatur für Geflügelfleisch von maximal + 2° C wurde außer Acht gelassen. Es bestand die Gefahr, dass durch diese unsachgemäße Lagerung vom frischen Geflügelfleisch über einen längeren Zeitraum dies einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt wurde.

Des Weiteren wurde in einer Edelstahl-Gastroform eine rötliche Soße vorgefunden. Diese Soße wies an der Oberfläche deutlich sichtbare Schimmelablagerungen auf und wurde damit als nicht sicheres Lebensmittel beurteilt und musste sofort entsorgt werden.

Im Tiefkühlraum wurde festgestellt, dass der Tropfwasserablauf des Kühlaggregates nicht funktionsfähig war. Die Folge dieser Beschädigung war, dass beim Abtauprozess des Kühlaggregates das entstehende Tropfwasser nicht bestimmungsmäßig ablaufen konnte. Somit lief es über die Auffangschale für das Tropfwasser unter dem Kühlaggregat und tropfte dann auf die darunterliegenden gelagerten Lebensmittel. Im konkreten Fall waren dies Fleischspieße, welche massiv mit einer starken Eisschicht überzogen waren. Erschwerend kommt hinzu, dass ein Teil der Fleischspieße nicht komplett bzw. unsachgemäß mit Cellophanfolie verpackt wurde. Diese Produktteile wiesen massive Antrocknungen (Gefrierbrand) an der Oberfläche auf. Durch diese unsachgemäße Lagerung von Lebensmitteln bestand die Gefahr, dass diese dadurch einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt wurden, denn wenn bei tiefgefrorenen Lebensmitteln ausgetrocknete Stellen auftreten, wird dies als Gefrierbrand bezeichnet und verändert die Beschaffenheit des Lebensmittels und die Farbe. 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.

Es fehlten bei den Mitarbeitenden vor Ort jegliche Fachkenntnisse beim Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln. Weder der Inhaber des Unternehmens noch seine Angestellten im Küchenbereich verfügten über die erforderlichen Kenntnisse und Fähigkeiten, da diese weder über eine Ausbildung im

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

Lebensmittelbereich (z.B. Koch, Hauswirtschaft oder ähnliches), noch über die grundsätzlich notwendige Schulung nach § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung verfügten.  
Diese Unkenntnis spiegelte sich im Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln wieder.

Rechtsgrundlage:

**Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über  
Lebensmittelhygiene**

Hinweis zur Mängelbeseitigung:  
(Mängel behoben am)

**Hygienemängel waren teilweise behoben  
worden, Schulungsnachweise wurden bis  
zum Termin der Veröffentlichung nicht  
vorgelegt,  
weitere Nachkontrollen werden durchgeführt**

Löschdatum:

**22. Oktober 2024**