

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

515-V60-10- 4132 / 25_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung:	22. Oktober 2025
Betriebsbezeichnung:	Restaurant Casa Pepe
Anschrift:	Pagentorner Straße 57 28203 Bremen
Feststellungstag:	16. September 2025

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Mängel in der Betriebshygiene aufgrund mangelhafter Reinigungsmaßnahmen

Der Wandbereich hinter dem Arbeitstisch und den Arbeitsgeräten in der Küche war erheblich mit älteren angetrockneten, gelblichen-verkrusteten Rückständen verunreinigt. Es war deutlich sichtbar, dass die Verschmutzungen den gesamten Wandbereich herunterliefen. Im Wand-Bodenbereich sammelten sich diese Verschmutzungen und bildeten schwarze schleimige, z.T. verkrustete Ablagerungen. Des Weiteren wurden in den Untertischregalen, welche zur Lagerung von Bedarfsgegenständen genutzt wurden, deutlich sichtbare massive Schmutzansammlungen vorgefunden.

In den offenen Arbeitsuntertischen wurden Bedarfsgegenstände wie Töpfe, Bratpfannen und Schalen offen gelagert. Durch die massiven, großflächigen Verschmutzungen im Wandbereich sowie den Untertischregalen, waren diese Bedarfsgegenstände einem erheblichen Verschmutzungsrisiko vor dem Gebrauch ausgesetzt. Die Reinigung dieser Wandfläche sowie Untertischregalen war augenscheinlich nicht im erforderlichen Maße und mit der angemessenen Häufigkeit erfolgt. Eine Kontamination und somit die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung für die davor zubereiteten und gelagerten Lebensmittel konnte nicht zweifelsfrei ausgeschlossen werden.

Die Geschirrspülmaschine war deutlich sichtbar im Innenraum großflächig, massiv mit rötlichen, schleimigen Ablagerungen behaftet. Am Sprüharm und dem Deckenbereich, wurden ebenfalls massive rötliche schleimige Ablagerungen vorgefunden. In den Kantenbereichen der Klappe wurden ebenfalls erhebliche, schleimige Ablagerungen vorgefunden.

Eine Reinigung der gesamten Spülmaschine ist über einen sehr langen Zeitraum nicht erfolgt. Es bestand die Gefahr, dass die Bedarfsgegenstände welche in der Spülmaschine gereinigt wurden, durch die gravierenden Verschmutzungen einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt wurden.

Die Aufschnittmaschine war im Kantenbereich des Messers und an der Messerabdeckung mit rötlichen, älteren schmierigen Lebensmittelresten verunreinigt. Des Weiteren wurden an der Produkthalterung und dem Gehäuse der Aufschnittmaschine ältere verkrustete Lebensmittelreste vorgefunden. Diese Verunreinigungen wiesen darauf hin, dass eine ausreichende ordnungsgemäße Reinigung nach dem letzten Gebrauch nicht erfolgte.

Die Eiswürfelmaschine war deutlich sichtbar, im gesamten Bereich des Eiswürfelauswurfes sowie dem Umfeld, mit schleimigen dunklen Ablagerungen sowie Schimmelablagerungen verunreinigt. Diese Verunreinigungen wurden an den Kunststofflamellen des Eiswürfelauswurfes innen-, und außenseitig großflächig vorgefunden. Diese Verunreinigungen wiesen an der Vorderseite eine schleimige Konsistenz auf, während innenseitig an der Halterung der Kunststofflamellen eine feste Struktur der Verunreinigungen vorgefunden wurde.

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

515-V60-10- 4132 / 25_§ 40 1a LFGB

An den innenseitigen Gehäusebauteilen wurden im Kantenbereich großflächige schleimige schon tropfenförmige Ablagerungen vorgefunden.

Der Grad sowie die Konsistenz der innenseitigen Verunreinigungen lässt darauf schließen, dass über einen sehr langen Zeitraum keine Reinigung der Eiswürfelmaschine erfolgte und somit verunreinigte Eiswürfel an den Verbraucher abgegeben wurden.

Im Lager, welches sich neben dem Küchenbereich befand, wurde ein Nachlass von Mäusekot in mehreren Bereichen festgestellt. Im hinteren Bodenbereich des Lagerraumes wurde ein Teller mit Schadnagergiftködern offen gelagert. Hinter einer Rohrleitung im Wandkanten-, Bodenbereich, wurde ein blaues offen ausliegender Schadnagergiftköder vorgefunden. Aufgrund der vorgefundenen Kotpuren ist sicher davon auszugehen, dass eine Reinigung dieser Bereiche teilweise seit längerem nicht stattgefunden hat. Es bestand die Gefahr, dass durch die offen ausgebrachten Giftködern im Lebensmittelbereich Lebensmittel kontaminiert werden.

Zudem wurden keine Maßnahmen (z. B. Mitarbeiterschulung bei Schädlingsbefall, bauliche Maßnahmen bei Schädlingsbefall, Reinigungs- und Desinfektionsplan bei Schädlingsbefall etc.) eingeleitet, die zur Sicherheit der Lebensmittelhygiene beitragen.

Mäuse übertragen Krankheitserreger und verunreinigen Lebensmittel sowie Vorräte durch Anfraß und Exkremente. Durch ihre permanenten Kot- und Urin-Ausscheidungen verursachen Mäuse so Krankheiten, da auf diese Weise Gegenstände des täglichen Bedarfs, Nahrungsmittel und Oberflächen kontaminiert werden.

Es bestand in erheblichem Maße die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung aller in dieser Betriebsstätte hergestellten Lebensmittel aufgrund dieses Mäusebefalls.

Rechtsgrundlage:

**Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über
Lebensmittelhygiene
Lebensmittelrechtliche Straf- und
Bußgeldverordnung**

Hinweis zur Mängelbeseitigung:

(Mängel behoben am)

**Die Beanstandungen wurden behoben, die
Betriebshygiene war am
23. September 2025
wieder hergestellt**

Löschdatum:

22. April 2026