

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

515-V60-10- 3906 / 25_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung: **28. April 2025**

Betriebsbezeichnung: **Restaurant Flüsseviertel**

Anschrift: **Donaustraße 101
28199 Bremen**

Feststellungstag: **27. März 2025**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Erhebliche Mängel in der Betriebshygiene

Das gesamte Kühlhaus war in einem unhygienischen Gesamtzustand. Die Wände, Elektroinstallationen, Aufbewahrungskisten für Lebensmittel, Regale und der Verdampfer waren mit großflächigen schimmelartigen Ansammlungen verunreinigt. Das Kondenswasser (Brauchwasser) des Kühlaggregats wurde nicht in ein geschlossenes Abwassersystem eingeführt, wohl aber in das Wasser der bereitgehaltenen Petersilie. In diesem Umfeld wurden Lebensmittel teilweise zudem ohne Kontaminierungsschutz gelagert. Eine adäquate Reinigung und Desinfektion der Räumlichkeit und Einrichtungen wurde offensichtlich seit geraumer Zeit nicht durchgeführt. Durch die erheblichen Verunreinigungen des Kühlaggregates und dessen Luft Verwirbelungen sowie der unhygienischen Gesamtumgebung waren Lebensmittel einer Gefahr der nachteiligen Beeinflussung durch Mikroorganismen und kontaminierten Aerosolen ausgesetzt. Aufgrund der vorgefundenen unhygienischen Bedingungen wurde das behandeln von Lebensmittel im Kühlhaus mit sofortiger Wirkung untersagt, eine Grundreinigung wurde angeordnet.

Die Kühleinrichtung, in der offene Lebensmittel (u.a. rohe Fisch und Fleischwaren) gelagert wurde, war massiv mit schleimigen, schimmelbehafteten großflächigen Ablagerungen älteren Ursprungs und bereits verschimmelten Lebensmittelresten hinter den Kühltürblenden verunreinigt. Sowohl die Innenwände und Böden als auch die Laufschiene der Kühltürblenden waren mit schmierigen weiß/gräulichen, und dunklen Schimmelsporen behaftet. Grad und Konsistenz der Ablagerungen lässt den Schluss zu, dass diese Kühleinrichtung seit erheblicher Zeit nicht mehr gereinigt und desinfiziert wurde.

Die Spülmaschine war im erheblichen Maße mit undefinierbaren dunklen Schmutzanhaftungen verunreinigt. Diese Verunreinigungen waren insbesondere im Bereich der Tür sowie im Innenbereich der Decke und des Spülarms vorhanden. Aufgrund der vorhandenen Verunreinigungen ist davon auszugehen, dass eine Reinigung betreffender Stellen seit geraumer Zeit nicht stattgefunden hat. Eine mögliche Kontamination der in der Spülmaschine zu reinigenden Bedarfsgegenstände mit etwaigen Rückständen war nicht auszuschließen. Bei zukünftigem Kontakt dieser Bedarfsgegenstände mit Lebensmitteln ist von der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung durch eine Kreuzkontamination auszugehen.

Mängel in der Personalhygiene

Am Handwaschbecken in der Küche fehlten Mittel zum hygienischen Reinigen und 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.

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

515-V60-10- 3906 / 25_§ 40 1a LFGB

Rechtsgrundlage:

**Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über
Lebensmittelhygiene
Verordnung (EG) Nr. 1169/2011**

Hinweis zur Mängelbeseitigung:
(Mängel behoben am)

Bei der Nachkontrolle am
3. April 2025
waren alle Mängel beseitigt worden, die
Betriebshygiene wurde wiederhergestellt.

Löschdatum:

28. Oktober 2025