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

Datum der Veröffentlichung:	**22. Dezember 2023**
Betriebsbezeichnung:	**Restaurant Kvartier**
Anschrift:	**Lübecker Straße 37** **28203 Bremen**
Feststellungstag:	**8. November 2023**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Unsachgemäßer Umgang mit frischem Fisch

Zum einen wurden verschieden Fischfilets zusammen, in der eigenen Produktflüssigkeit, in mehreren Kunststoffschalen in der Untertischkühlung der Küche gelagert vorgefunden. Es wurde eine Produkttemperatur von + 4,4° C der Fischfilets festgestellt. Beim Anheben des Deckels einer Kunststoffschale wurde ein deutlicher, stechender-säuerlicher Verderbnisgeruch beim Zanderfilet festgestellt.

Kontaminierungsgefahr in der Kühlzelle

Die Kühlzelle der Betriebsstätte wies am Gitter des Verdampfers massive schimmelartige Ablagerungen älteren Ursprungs auf. Ferner wurde eine unsachgemäße offene Lagerung von vorgekochten Lebensmittel (Tomaten, Gemüse Kartoffeln usw.) festgestellt. 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.

Verunreinigungen im Innenbereich der Eiswürfelmaschine

Die genutzte Eiswürfelmaschine wies gelblich-schleimige, teilweise bereits tropfenförmige Ablagerungen älteren Ursprungs im gesamten Innenbereich, den Lamellen und dem Eiswürfelauswurf auf. Grad und Konsistenz der innenseitigen Ablagerungen lassen darauf schließen, dass eine Reinigung in angemessener Intensität und Häufigkeit nicht vorgenommen wurde und verunreinigte Eiswürfel an den/die Verbraucher/innen abgegeben wurde.

Irreführung des/der Verbraucher/innen

Anstatt eines bestellten „Proseccos“, wie in der Speisekarte und im Betrieb angepriesen, wurde ein italienischer Perlwein „Lagioiosa Bianco / Vino Frizzante„ verwendet.

„Prosecco“ ist ein geschützter Begriff für die Herkunftsbezeichnung, aus der Region Venetien stammende Schaumweine (Spumante), Perlweine (Frizzante) und Stillweine. Die Hauptrebsorte ist die Glera-Traube.

„Lagioiosa Bianco / Vino Frizzante„ erfüllt diese Anforderungen nicht und stellt somit eine Irreführung des/der Verbraucher/innen dar.

Rechtsgrundlage:	**Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene**
Hinweis zur Mängelbeseitigung: (Mängel behoben am)	**07.12.2023**
Löschdatum:	**22. Juni 2024**