

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

Datum der Veröffentlichung: **1. April 2024**

Betriebsbezeichnung: **Restaurant Ni Hao**

Anschrift: **Hans-Bredow-Straße 9, 28307 Bremen**

Feststellungstag: **15. Februar 2024**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Mäusekot und -urin wurde in diversen Bereichen (Lagerräume, Umkleideraum, Gastraum, unter den Buffettischen, Büro, Schanktresenbereich) der Betriebsstätte vorgefunden. In diesen Bereichen wurde ein teilweise erheblicher Nachlass von Mäusekot festgestellt. Eine Reinigung in angemessener Intensität und Häufigkeit wurde augenscheinlich nicht vorgenommen.

Im Buffet wurden verschiedene Sushi, unter anderem mit Surimi einem Fischprodukt gefüllt, unsachgemäß bei zu hohen Temperaturen (+ 14,3° C) gelagert vorgefunden. Die Kühltaste wurde über einen längeren Zeitraum unterbrochen und somit wurde dem vorzeitigen Verderb Vorschub geleistet.

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

Hinweis zur Mängelbeseitigung:
(Mängel behoben am) **Sushi wurde umgehend aus dem Buffet genommen.
Weitere Beanstandungen waren zum 14. März 2024 behoben.**

Löschdatum: **1. Oktober 2024**