

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

515-V60-10- 3901 / 25\_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung: **26. April 2025**

Betriebsbezeichnung: **Restaurant Palmyra**

Anschrift: **Langemarckstraße 230  
28201 Bremen**

Feststellungstag: **27. März 2025**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

### **Mängel in der Betriebs- und Personalhygiene**

Aufgrund unzureichender Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen wurden Lebensmittel der Gefahr der nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt.

In der Küche der Betriebsstätte waren die Filter der Abzugsanlage über der Herdzeile sowie deren Umfeld teilweise massiv mit dunklen Fettablagerungen behaftet. Am Randbereich der Abzugsanlage war eine deutliche Tröpfchenbildung vorhanden. Es bestand die Gefahr, dass durch diese Fettablagerungen Lebensmittel, die an der Herdzeile behandelt wurden, durch herabfallen nachteilig beeinflusst werden.

Die Haubenspülmaschine war im Innenbereich im erheblichen Maße mit rötlichen und dunklen Ablagerungen verunreinigt. Diese Anhaftungen wiesen teilweise eine schleimige Konsistenz auf. Solche Ablagerungen können die Sauberkeit des Geschirrs und der Utensilien beeinträchtigen, was zu einer Kontamination von Lebensmitteln führen kann.

Das Gitter des Verdampfers im Untertischkühlschrank war im Innenbereich mit schimmeligen Ablagerungen älteren Ursprungs verunreinigt. Somit wurden die in dieser Kühleinheit gelagerten Lebensmittel der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung durch z. B. Schimmelsporen ausgesetzt.

In der Küche war das Handwaschbecken zum Zeitpunkt der Kontrolle vollgestellt und konnte nicht benutzt werden. Der Einmalhandtuchspender lag im Handwaschbecken und ein Seifenspende war nicht vorhanden.

Somit war eine hygienische Reinigung der Hände 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.

### **Irreführung der Verbraucherinnen und Verbraucher Prosecco und Prosecco DOC, Treviso**

In der Speise / Getränkekarte wurde unter der Rubrik „Prosecco“, Prosecco angeboten.

Vor Ort wurde hierfür ein „Garganega Secco – Vino Frizzante“ bereitgehalten.

Der Begriff "Prosecco" steht für ein in der Herkunft geschütztes Produkt, bei dem ausschließlich folgende Keltertraubensorten verwendet werden dürfen: Glera Lunga B. — Serprino Glera Lunga B. — Glera Glera B. — Serprino. Die Trauben zur Erzeugung der Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Prosecco“ müssen in dem Gebiet erzeugt werden, das folgende Provinzen umfasst: Belluno, Görz, Padua, Pordenone, Treviso, Triest, Udine, Venedig und Vicenza.

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

515-V60-10- 3901 / 25\_§ 40 1a LFGB

Ein „Garganega Secco – Vino Frizzante“ erfüllt diese Anforderung nicht und stellt eine Irreführung des Verbrauchers dar, da ein minderwertiges Produkt dem Anschein einer besseren Qualität und Herkunft durch diese Bezeichnung gegeben wurde.

Des Weiteren wurde In der Getränkekarte „Prosecco DOC, Treviso“, ausgelobt, aber „Vino Frizzante, Biaco“ mit dem Produktnamen „La Gioiosa“ ausgeschenkt, der die Anforderung an Prosecco DOC, Treviso ebenfalls nicht erfüllt.

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 Beanstandungen behoben worden.

Löschdatum:

**26. Oktober 2025**