

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

515-V60-10-4143 / 25_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung:	28. Oktober 2025
Betriebsbezeichnung:	Restaurant Persia
Anschrift:	Georgstraße 28 27570 Bremerhaven
Feststellungstag:	25. September 2025

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Zum Teil erhebliche Mängel in der Betriebshygiene aufgrund ungenügender Reinigung

In der Küche war die Dunstabzugshaube über dem Herd im erheblichen Maß verunreinigt. Die gesamte Dunstabzugshaube war großflächig mit Fettablagerungen verunreinigt.

Die Fettablagerungen bildeten im unteren Bereich bereits einen tropfenförmigen Saum an der Kante. Mit bloßem Auge waren die Tropfen erkennbar und es bestand die erhebliche Gefahr, dass sich die Tropfen lösten und auf die auf dem Herd zubereiteten Speisen fallen. Weitere Fettablagerungen wiesen bereits eine gummiartige Konsistenz auf.

Die Einrichtungsgegenstände im gesamten Küchenbereich waren stark verschmutzt und offensichtlich seit längerer Zeit nicht gereinigt worden. Oberflächen klebten und wiesen verkrustete Rückstände auf.

Der gesamte Fußboden im Küchenbereich war stark verschmutzt und es war ein unangenehmer muffiger Geruch wahrnehmbar. Der Küchenboden war massiv mit alten, schmierig wirkenden Ablagerungen bedeckt. Zudem wurden auf dem verschmutzten Boden, in einer Ecke, Lebensmittelbehälter (z. B. Soßenbehälter) direkt auf dem Boden sowie in unmittelbarer Nähe zu Reinigungsmitteln gelagert, die im Arbeitsalltag wieder auf Arbeitsflächen gestellt werden.

Lebensmittelbehälter (z. B. verschiedene Gewürzbehälter) waren stark klebrig und verschmutzt. Besteckkästen (mit sauberem Besteck / Ausrüstungsutensilien befüllt) zeigten ähnliche Verschmutzungen und wurden seit geraumer Zeit nicht mehr gereinigt bzw. ausgetauscht.

Des Weiteren war in der Küche eine Gefriertruhe (Eistruhe mit Schiebedeckeln) untergebracht, bei der am Deckel deutlich ein Schimmelbefall erkennbar war. Die Rand- und Eckenbereiche (Auflageflächen der Schiebedeckel) wiesen Verunreinigungen durch Lebensmittelreste auf.

Eine Reinigung, in angemessener Intensität und Häufigkeit, wurde augenscheinlich in der gesamten Küche nicht vorgenommen. Zudem bieten derartige Verunreinigungen unerwünschten Mikroorganismen einen idealen Nährboden, um sich weiter zu verbreiten.

Unsachgemäßer Umgang mit Lebensmitteln

Neben der Gefriertruhe befand sich auch noch ein Gefrierschrank in der Küche. Beide Gefriereinheiten wiesen erhebliche Vereisungen auf. In dem Gefrierschrank wurden Lebensmittel, in teilweise ungeeigneten Behältnissen, gelagert vorgefunden. Aufgrund der überwuchernden Vereisung war der Inhalt teilweise nicht mehr erkennbar. Zudem waren einige Lebensmittel nicht ordnungsgemäß verpackt, sodass Gefrierbrand sichtbar war.

Wenn bei tiefgefrorenen Lebensmitteln ausgetrocknete Stellen am Rand auftreten, wird dies als Gefrierbrand bezeichnet. Häufig kommt es zu Gefrierbrand, wenn die Verpackung nicht für die Tiefkühlung geeignet ist und Frischluft an die Lebensmittel gelangt.

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

515-V60-10-4143 / 25_§ 40 1a LFGB

Gefrierbrand verändert die Beschaffenheit des Lebensmittels und die Farbe. Fleisch wird hell bis gräulich und Gemüse bekommt hellere Stellen. Weiterer Effekt: Die Lebensmittel schmecken einfach nicht mehr. Es ist zwar noch essbar, jedoch häufig nicht mehr genießbar. Denn nicht nur das Aussehen, sondern auch der Geschmack und die Konsistenz können durch den Gefrierbrand stark gelitten haben.

Mängel in der Personalhygiene

Das Handwaschbecken im Küchenbereich war mit Gegenständen zugestellt und zudem so in den Eckenbereich installiert, dass es im täglichen Arbeitsablauf nur schwer genutzt werden konnte, da links und rechts andere Einrichtungen verbaut waren. Es fehlten sowohl ein Papierhandtuchspender als auch ein Seifenspende. Somit waren eine hygienische Reinigung und Trocknung der Hände nicht im erforderlichen Maß 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 Verkeimung aufgrund der mangelhaften Händehygiene ausgesetzt.

Rechtsgrundlage:

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

Hinweis zur Mängelbeseitigung:
(Mängel behoben am)

Bei der Nachkontrolle am
29. September 2025
war die Betriebshygiene wieder hergestellt.

Löschdatum:

28. April 2026