

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

515-V60-10-4106 / 25_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung:	24. September 2025
Betriebsbezeichnung:	Restaurant Proper by Sildi
Anschrift:	Meyerstraße 196 28199 Bremen
Feststellungstag:	20. August 2025

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Unsachgemäßer Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln

Im Kühlschrank, wurden mehrere Edelstahl-Gastronormbehälter mit diversen Fischen und Weichtieren (u.a. Lachfilet, Garnelen Wolfsbarsch & Seeteufel) gelagert.

Diese Fische wiesen eine deutlich zu hohe Produkttemperatur auf. So wurden Produkttemperaturen von + 4,3°C bis + 8,1°C gemessen.

Die lebensmittelrechtlichen Temperaturvorgaben, von 0 bis +2°C bzw. unter abschmelzendem Eis, wurden außer Acht gelassen, obwohl auf die korrekte Lagerung von Frischfisch bereits mehrfach hingewiesen wurde.

Irreführung / Täuschung der Verbraucherinnen und Verbraucher

In der Speisekarte wurden mehrere Lebensmittel mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung ausgelobt. Hier wurden u.a. die Lebensmittel Parmesan, Grana Padano und Parmaschinken feilgeboten, verwendet wurden die Lebensmittel Gran Moravia (Hartkäse) sowie ein Prociutto Crudo (Rohschinken).

Die Lebensmittel Parmesan, Grana Padano und Parmaschinken wurden in der Betriebsstätte nicht bereitgehalten. Diese Lebensmittel erfüllten nicht die Anforderungen einer geschützten Ursprungsbezeichnung, dies stellt eine Irreführung des Verbrauchers dar, da einem minderwertigen Produkt dem Anschein einer besseren Qualität und Herkunft durch diese Bezeichnung gegeben wurde.

Auch hier wurden die Hinweise durch Lebensmittelüberwachungsdienst außer Acht gelassen, da die Speisekarte vor dem Druck zur Prüfung vorgelegt wurde und explizit und deutlich darauf hingewiesen wurde, dass bei nicht Verwendung der ausgelobten Produkte Parmesan, Grana Padano und Parmaschinken eine Täuschung und Irreführung des Verbrauchers vorliegen kann.

Mängel in der Personalhygiene

Am Handwaschbecken der Spüle sowie hinter der Bar fehlten Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände.

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 mangelhafte Händehygiene ausgesetzt.

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

515-V60-10-4106 / 25_§ 40 1a LFGB

Rechtsgrundlage:

**Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über
Lebensmittelhygiene
Lebensmittelrechtliche Straf- und
Bußgeldverordnung
Verordnung (EG) Nr. 1169/2011**

Hinweis zur Mängelbeseitigung:
(Mängel behoben am)

1. September 2025

Löschdatum:

24. März 2026