

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

515-V60-10- 4596 / 26_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung:	1. August 2026
Betriebsbezeichnung:	Restaurant Rosana
Anschrift:	Rembertiring 24 28195 Bremen
Feststellungstag:	22. Juni 2026

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Wiederholte Mängel in der Personalhygiene

An allen Handwaschbecken im Hygienebereich fehlten Mittel zum hygienischen Reinigen der Hände. Im Produktionsraum waren der Einmalhandtuch-, sowie Handseifenspender stark beschädigt und dadurch nicht nutzbar.

Das Handwaschbecken im Tresenbereich, war zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht funktionsfähig. Seifenspender waren nur z.T. vorhanden und Handtuchspender waren entweder nicht aufgefüllt oder nicht vorhanden. Somit waren eine hygienische Reinigung und Trocknung der Hände nicht im erforderlichen Maße möglich. Keime, Krankheitserreger und andere Kontaminationen werden im hohen Maße durch die Hände im Umgang mit Lebensmitteln übertragen.

Da in diesem Hygienebereich schon ca. 2 Stunden Lebensmittel produziert wurden, waren die Lebensmittel einer nachteiligen Beeinflussung durch Verkeimungen aufgrund der mangelhaften Händehygiene ausgesetzt.

Wiederholte, zum Teil gravierende Mängel in der Betriebshygiene

• Schimmel und Verunreinigungen in den Kühleinrichtungen

In der Küche wies der Kühlschrank im Innenbereich großflächige Schimmelablagerungen am Gitter des Kühlaggregates, an der Decke, an der Rückwand sowie an den Führungsschienen auf.

Die Untertischkühlung im Tresenbereich wies massive großflächige ältere Verschmutzungen, insbesondere im Bodenbereich, den Dichtungsgummis sowie an den Scharnieren der Türen auf. Die Präsentationskühlung im Tresenbereich war insbesondere an den Gittereinschüben und den Führungsschienen der Schiebetüren massiv mit Schimmelablagerungen und älteren Lebensmittelresten verunreinigt.

Im Außenbereich wurde ein provisorischer Lagerraum geschaffen. In diesem Bereich wurde ein Kühlschrank vorgefunden welcher im gesamten unteren Innenbereich massiv mit älteren z.T. flüssigen dunklen Lebensmittelresten verschmutzt war.

In diesem stark unhygienischen Umfeld wurden zwei angeschnittene Fleischspieße, teilweise mit Cellophanfolie umwickelt, gelagert.

Diese vorgefundenen Verunreinigungen in sämtlichen Kühleinheiten waren so massiv, dass eine ausreichende ordnungsgemäße Reinigung seit einem geraumen Zeitraum nicht erfolgte.

• **Verunreinigungen an Ausrüstungen und Bedarfsgegenständen**

Eine Vielzahl von Gerätschaften / Ausrüstungen im gesamten Hygienebereich, welche zum Behandeln von Lebensmitteln verwendet wurden, wiesen massive ältere Verschmutzungen auf.

- Die Eiswürfelmaschine wies an den innenseitigen Gehäusebauteilen hinter den Auswurflamellen, im Kantenbereich schleimige schon tropfenförmige Ablagerungen auf
- Die Mikrowelle war im Innenbereich großflächig mit älteren angetrockneten Lebensmittelresten verunreinigt
- Die Raspelmaschine war am Einwurfschacht und dem Stößel sowie am Gehäuse, mit älteren angetrockneten Lebensmitteln verunreinigt.
- Der Standmixer war im Bereich des Mixaufsatzes sowie am Gehäuse mit angetrockneten Lebensmittelrückständen älteren Ursprungs verunreinigt.
- Alle drei Fritteusen sowie deren Umfeld, waren großflächig, massiv mit älteren fettigen Ablagerungen verunreinigt.
- Die Teigmaschine wies im Gehäusebereich über dem Teigkessel ältere, trockene, gelblich verfärbte Teigreste auf.
- An einer Magnetmesserleiste über dem Arbeitstisch wurden drei Messer gelagert. Diese Messer wiesen an der Klinge ältere angetrocknete Verschmutzungen auf
- Es wurden im Tresenbereich zur Lagerung von Teiglingen Holzbretter verwendet. Diese Holzbretter wiesen teilweise dunkle Schimmelablagerungen sowie großflächige Verschmutzungen durch Teigreste auf. Des Weiteren waren die Kantenbereiche teilweise beschädigt und wiesen splittrige Bereiche auf.

• **Verunreinigungen an Einrichtungen und Ausrüstungen**

- Die Dunstabzugshaube war im oberen Kantenbereich massiv mit Fettablagerungen verschmutzt. Teilweise liefen die Fettablagerungen tropfenförmig herab. Es bestand die Gefahr, dass die Ablagerungen auf die unter der Dunstabzugsanlage behandelten herabfallen und diese nachteilig beeinflussen.
- Der Fußboden war, insbesondere in den Rand- und Eckbereichen sowie unter und hinter den Einrichtungsgegenständen, und hier insbesondere unter der Herdzeile, mit zum Teil erheblichen Verschmutzungen durch Lebensmittelreste, Fettablagerungen und Spinnenweben älteren Ursprungs verunreinigt. Diese Bereiche waren mangelhaft gereinigt bzw. starke Verschmutzungen waren längerfristig nicht beseitigt worden. Die im Umgang mit Lebensmitteln erforderliche Sorgfalt wurde demnach über einen erheblichen Zeitraum außer Acht gelassen und die in diesem Bereich behandelten Lebensmittel der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung durch diese Verunreinigungen ausgesetzt.
- Der gesamte Bereich um das Spülbecken und der Haubenspülmaschine war stark verschmutzt. Die Silikondichtung zum Wandbereich des Spülbeckens wies eine dunkle sowie gelblich schleimige Patina auf. Im Kantenbereich des Spülbeckens zur Haubenspülmaschine, wurden schleimige dunkle-gelbliche schleimige Ablagerungen vorgefunden, welche den gesamten Bereich der Öffnung ausfüllten. Im Innenraum der Haubenspülmaschine wurden über der Halterung der Sprüharme eine schleimige graue Masse aus Spülresten vorgefunden.

Im Bereich des Abtropfbleches des Spülbeckens wurden eine Vielzahl von Reinigungsschwämmen vorgefunden, welche massive Verschmutzungen durch Lebensmittelreste aufwiesen. Dort wurde ein süßlich stechender Verderbnisgeruch wahrgenommen.

Der Boden-, und Wandbereich unter dem Spülbecken war großflächig mit dunkel-rötlich verfärbten schleimigen Verunreinigungen verschmutzt.

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

515-V60-10- 4596 / 26_§ 40 1a LFGB

Im gesamten Spülbereich wurden an mehreren Stellen, offen Reinigungsmittel gelagert. Auf dem Abtropfblech des Spülbeckens, in diesem stark unhygienischen Bereich, wurde eine Schale mit einem Sieb gelagert. In diesem Sieb befand sich ein Lebensmittel welches zu abtropfen bereitgehalten wurde.

Der Verbraucherschutz wurde vorsätzlich außer Acht gelassen.

Rechtsgrundlage:

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

Hinweis zur Mängelbeseitigung:
(Mängel behoben am)

23. Juni 2026

Löschdatum:

1. Februar 2027