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

515-V60-10-4036 / 25_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung: **2. August 2025**

Betriebsbezeichnung: **Restaurant Salad & Friends**

Anschrift: **Schwachhauser Heerstraße 2
28203 Bremen**

Feststellungstag: **10. Juli 2025**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Zum Teil erhebliche Mängel in der Betriebshygiene

Die Hygienebereiche der gesamten Betriebsstätte waren in einem mangelhaften hygienischen Zustand. Eine Reinigung in angemessener Intensität und Häufigkeit wurde augenscheinlich nicht vorgenommen.

Zudem herrschte ein erhebliches akutes Stubenfliegenproblem. Insbesondere wurden Fliegen im Zubereitungsbereich vorgefunden. Hier wurden diverse Lebensmittel offen parat gehalten, die zur Zubereitung von Speisen zum Einsatz kommen sollten. Begünstigt wurden der Fliegenbefall unter anderem durch die unsachgemäße betriebliche Müllsammlung im Außenbereich der Betriebsstätte, sowie durch die offene Sammlung der Lebensmittelabfälle in Abfallbehältern im Zubereitungsbereich und dem Umstand, dass Außentüren und Fenster zum Lüften geöffnet wurden, ohne dass ein Insektenschutz angebracht war.

Zubereitungsbereich:

Diverse Bedarfsgegenstände mit direktem Lebensmittelkontakt wiesen zum Teil erhebliche Verunreinigungen älteren Ursprungs auf.

Das Nudelholz war mit Teig- und Mehresten verunreinigt.

Mehrere Behältnisse im Zubereitungsbereich, die zur Aufbewahrung von Lebensmitteln bereitgehalten wurden, waren mit Ablagerungen älteren Ursprungs verunreinigt.

Mehrere Pizzableche wiesen zum Teil erhebliche Verunreinigungen mit verbrannten Lebensmittelresten auf.

Kunststoffschneidebretter wiesen tiefe Kerben auf und waren mit rötlichen und schwärzlichen Ablagerungen älteren Ursprungs verunreinigt.

Im Kühltisch wurde eine Kunststoffflasche mit Spritzauslass mit Deckel (Drückerflasche), befüllt mit einer hellen Soße / Dressing vorgefunden, die augenscheinlich im Gebrauch war.

Der Spritzauslass wies rundherum großflächige Verunreinigungen angetrockneter Soßenreste in den Farbschattierungen von hell bis dunkel auf.

Der Pizzaschneider (Rollschneider) wies ebenfalls Verunreinigungen älteren Ursprungs auf.

Der Standmixer wies an der Innenseite der Abdeckung dunkle, bräunliche Ablagerungen älteren Ursprungs auf.

Eine Reinigung dieser Bedarfsgegenstände, mit direktem Lebensmittelkontakt, wurden offensichtlich über einen längeren Zeitraum nicht in der nötigen Häufigkeit und Intensität vorgenommen.

Einrichtungen und Ausrüstungen wie der Back- und Pizzaofen, der Kühltisch (im gesamten Innen- und Außenbereich erheblich mit Lebensmittelresten und schmierigen Ablagerungen), die Mikrowelle, Kühlschrank, Wandbereiche (insbesondere im Bereich der Arbeitsflächen) und der

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

515-V60-10-4036 / 25_§ 40 1a LFGB

Fußboden (hier insbesondere unter den Einrichtungen) und mehr, wiesen zum Teil erhebliche Verunreinigungen älteren Ursprung auf.

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

Unsachgemäßer Umgang mit Lebensmitteln

Leicht verderblicher Weißkäse wurde im Zubereitungsbereich in einer offenen Kunststoffschale bei einer Temperatur von + 12,9 C auf dem Arbeitstisch gelagert vorgefunden. Lt. Herstellerangaben war der Weißkäse bei einer maximalen Temperatur von + 8 C zu lagern. Die Kühlkette wurde unterbrochen, dem vorzeitigen Verderb wurde Vorschub geleistet.

Soßen und Dressing wurde in Kunststoffeimern gelagert, die insbesondere in den Randbereichen und am Deckel großflächige Verunreinigungen älteren Ursprungs aufwiesen.

Mais und andre Lebensmittel wurden in der geöffneten Dose gelagert.

Rinderhackfleisch wurde mit abgelaufenem Verbrauchsdatum tiefgekühlt, ohne dass gekennzeichnet wurde, wann das Hackfleisch tiefgefroren wurde. Des Weiteren wurden weitere Fisch- und Fleischerzeugnisse tiefgefroren, ohne das Einfrierdatum zu vermerken. Das Alter und damit die Verkehrsfähigkeit war nicht nachvollziehbar.

Pizzateig wurde in nicht lebensmittelechten schwarzen Müllbeuteln gelagert und mit gelben Säcken abgedeckt worden.

Irreführung der Verbraucherinnen und Verbraucher

Es wurden Gerichte mit der Zutat „**Grana Padano**“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) feilgeboten, vorrätig gehalten wurde aber ein italienischer Hartkäse „Gran Moravia“.

Es wurden Gerichte mit der Zutat „**Schinken (Hinter-Schinken)**“ angepriesen. Verwendet wurde aber das Produkt „Pizzabelag Truthahn 67%“. Hierbei handelte es sich um zusammengefügte Truthahnfleischstücke, gepökelt und gekocht.

Die Bezeichnung Schinken - auch in Wortverbindungen - wird nur für Erzeugnisse von mindestens gehobener Qualität verwendet. Zur Herstellung von Schinken werden nur unzerkleinerte Fleischteilstücke wie Ober- und Unterschale, Nuss und/oder Hüfte eingesetzt.

Des Weiteren wurden Gerichte mit der Zutat „**Salami**“ angepriesen. Die Verkehrsauffassung Salami bezieht sich auf die allgemeine, übliche Vorstellung und Bezeichnung, die Verbraucher/innen von Salami haben.

Im Fall von Salami bedeutet das, dass die Bezeichnung "Salami" eine bestimmte Art von Rohwurst impliziert, die schnittfest und luftgetrocknet ist.

Salami zählt zu den schnittfesten Rohwürsten, die entweder geräuchert oder luftgetrocknet sind. Sie wird meistens aus Rind- und/oder Schweinefleisch, Speck, Pökelsalz und Gewürzen hergestellt. Traditionell wird sie monatelang an der Luft getrocknet, wodurch sich die für die Salami typische Schimmelschicht bildet.

Vorrätig wurde aber das Produkt „Pizza Salami“, bestehend aus Geflügelsalami mit Pflanzenfett, gehalten und entspricht somit nicht der allgemeinen Verkehrsauffassung einer Salami.

Wer Grana Padano, Schinken (Hinter-Schinken) und Salami bestellt, soll dieses auch erhalten.

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

515-V60-10-4036 / 25_§ 40 1a LFGB

Die verwendeten Produkte entsprachen nicht den angepriesenen Produkten und sind somit zur Irreführung der Verbraucherinnen und Verbraucher geeignet.

Fehlende Mittel zur hygienischen Trocknung der Hände

Im Zubereitungsbereich und auf der Personaltoilette waren die Papierhandtuchhalter leer. Somit war eine hygienische Trocknung der Hände nicht 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.

Rechtsgrundlage:

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

Hinweis zur Mängelbeseitigung:
(Mängel behoben am)

Bei der Nachkontrolle am
25. Juli 2025
waren die Mängel abgestellt

Löschdatum:

2. Februar 2026