

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

515-V60-10-4131 / 25 § 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung:

**14. November 2025**

Betriebsbezeichnung:

**Restaurant Tadmur**

Anschrift:

**Langemarkstraße 230  
28199 Bremen**

Feststellungstag:

**16. September 2025**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

### **Unsachgemäßer Umgang mit Lebensmitteln und Ausstattungen**

In der Küche wurde marinierte Geflügelfleisch in einer Edelstahl-Gastroform in der Untertischkühlung gelagert.

Bei der Produkttemperaturmessung wurde festgestellt, dass beide Geflügelfleischprodukte eine Produkttemperatur vom +7°C aufwiesen. Diese Geflügelfleischprodukte haben die lebensmittelrechtliche Vorgabe bei max. +4°C gelagert zu werden. Von dieser Vorgabe wurde erheblich abgewichen. Keine Person konnte angeben, über welchen Zeitraum dieses Geflügelfleisch unsachgemäß gelagert wurde. Eine Temperaturdokumentation der Kühlseinheiten wurde nicht geführt. Es bestand die Gefahr, dass durch die unsachgemäße Lagerung des Geflügelfleisches, dieses einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt wurde.

Das im Hygienebereich verarbeitete Obst und Gemüse wurde aufgrund eines fehlenden separaten Spülbeckens für Lebensmittel im Becken des Geschirrspülbereiches gewaschen. Dies erfolgte direkt im Spülbecken, ein ausreichend großer Durchschlag war nicht vor Ort. Eine Reinigung ggf. Desinfektion des Spülbeckens vor dem Waschen der Obst-, und Gemüseprodukte erfolgte nicht. Ein Flächendesinfektionsmittel war nicht vor Ort. Es bestand die erhebliche Gefahr, dass durch diesen unsachgemäßen Reinigungsprozess der Obst-, und Gemüseprodukte, diese einer Gefahr der nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt wurden

Im Kühlraum wurden zwei Lachsfiletseiten in Cellophan eingeschlagen vorgefunden. Diese Lachsseiten wiesen eine Produkttemperatur von +18,4°C auf. Beim Öffnen des Cellophans wurde ein leicht stechender Verderbnisgeruch wahrgenommen. Diese Lachsseiten wurden aus dem Tiefkühlraum entnommen und über Nacht offen im Küchenbereich aufgetaut, dann nach Arbeitsbeginn (am Folgetag) in Cellophan eingeschlagen und in den Kühlraum verbracht. Für die Verbraucherinnen und Verbraucher bestand die erhebliche Gefahr, dass diese unsachgemäß aufgetauten Lachsseiten, welche schon wahrnehmbare Produktveränderungen aufwiesen, den Gast erreicht hätten, da keine beteiligte Person erkannte, dass diese Lachsseiten derart unsachgemäß behandelt wurden, dass diese zum menschlichen Verzehr bereits ungeeignet waren.

In mehreren Bereichen des Gastbereiches wurde Mäusekot vorgefunden. Die Tische waren über Nacht mit Serviertens, Messer und Gabeln eingedeckt.

Mäusekot enthält Bakterien und Viren, die durch Kontakt mit Haut, Schleimhäuten oder Atemwegen auf den Menschen übertragen werden können. Mäuse produzieren praktisch unablässig Mäusekot und verursachen so Krankheiten, da auf diese Weise Gegenstände des täglichen Bedarfs, Nahrungsmittel und Oberflächen kontaminiert werden können. Aufgrund der Verunreinigungen durch Mäusekot ist davon auszugehen, dass eine Reinigung dieser Bereiche nicht ordnungsgemäß stattgefunden hat. Es bestand in erheblichem Maße die Gefahr einer

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

515-V60-10-4131 / 25 § 40 1a LFGB

nachteiligen Beeinflussung aller in dieser Betriebsstätte hergestellten Lebensmittel sowie Bedarfsgegenstände aufgrund dieses Mäusebefalls.

### **Mängel in der Betriebshygiene aufgrund mangelhafter Reinigungsmaßnahmen**

Die Lochscheibe vom Fleischwolf war mit alten und angetrockneten Fleischresten verunreinigt. Des Weiteren war der Einwurfschacht des Fleischwolfs innenseitig mit Ablagerungen behaftet. Geeignete Reinigungsutensilien sowie ein Flächendesinfektionsmittel zur ordnungsgemäßen Reinigung und Desinfektion des Fleischwolfs waren nicht vor Ort.

Die Reinigung der Lochscheibe sowie des Fleischwolfs war augenscheinlich nicht im erforderlichen Maße und mit der angemessenen Häufigkeit erfolgt.

Die Teigmaschine wies im Innenbereich des Teigkessels am Knethaken ältere trockene Teigreste auf. Des Weiteren wurden am Gehäusebereich ältere dunkle Verschmutzungen sowie Teigablagerungen vorgefunden.

Diese Verunreinigungen waren derart massiv, dass eine ordnungsgemäße und sorgfältige Reinigung augenscheinlich seit geraumer Zeit nicht vorgenommen worden war. Lebensmittel, die mit diesen Gegenständen bearbeitet wurden, sind der Gefahr der Kontaminierung ausgesetzt worden, da die Lebensmittel unmittelbar bei der Verarbeitung mit diesen Gegenständen in Berührung kommen. Überdies bieten derartige Verunreinigungen unerwünschten Mikroorganismen einen idealen Nährboden, um sich weiter zu verbreiten.

Die Dunstabzugshaube war im oberen Kantenbereich sowie an der Lampenhalterung massiv mit eingekochten verkrusteten Fettablagerungen verschmutzt. Weiter Fettablagerungen wurden in Gittern der Dunstabzugsanlage festgestellt. Teilweise liefen die Fettablagerungen tropfenförmig herab.

Der Wandbereich direkt über der z.T. offenen Belegstation, in der offene Lebensmittel gelagert wurden war massiv verschmutzt und wies an der Oberfläche Abblätterungen der Farbe auf. Es bestand die Gefahr, dass durch diese Verschmutzungen sowie Abblätterungen die offen gelagerten Lebensmittel einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt wurden.

### **Mängel in der Personalhygiene**

Am Handwaschbecken der Küche fehlten Mittel zum hygienischen Reinigen der Hände. Des Weiteren war es nicht nutzbar, da es komplett vollgestellt wurde. Die Doppelspüle im Spülbereich verfügte nicht über einen Einmalhandtuchspender sowie Handseifenspender. 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.

Rechtsgrundlage:

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

Hinweis zur Mängelbeseitigung:  
(Mängel behoben am)

**28. Oktober 2025**

Lösdatum:

**14. Mai 2026**