

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

515-V60-10- 4442 / 26\_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung: **7. Juli 2026**

Betriebsbezeichnung: **THEATRO Das Caféhaus  
der Randecker KG**

Anschrift: **Am Goetheplatz 1-3  
28203 Bremen**

Feststellungstag: **19. März 2026**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

### **Zum Teil gravierende Mängel in der Betriebshygiene**

In der **Küche**, dem **Trockenlager**, der **Spülküche** und im Gastraum etc. wurden zum Teil **erhebliche Verunreinigungen durch Mäusekot** festgestellt.

Diese Verunreinigungen durch Mäusekot wurden im Küchenbereich auf den Arbeitstischen, zwischen Behältnissen mit Lebensmitteln, auf Servietten, auf Messern und Behältnissen die für die Lebensmittellagerung bereitgehalten wurden, in den Untertischregalen in denen u.a. Behältnisse mit Lebensmitteln sowie Kochutensilien gelagert wurden sowie im Fußbodenbereich vorgefunden.

Die Mitarbeitenden arbeiteten bereits seit ca. 2 ½ Stunden in der Küche.

Des Weiteren wurden Verschmutzungen durch Nachlass von Mäusen in der Spülküche, u.a. auf den Arbeitstischen, den Lagerräumen, hier u.a. in den Regalbereichen mit Lebensmittelpackungen sowie im Gastraum unter den Sitzmöbeln, vorgefunden.

Der Mäusebefall war seit längerem bekannt, ein Schädlingsbekämpfer wurde zwar beauftragt, doch empfohlene erforderliche Maßnahmen (u. a. Laufwege der Mäuse durch bauliche Maßnahmen zu unterbinden), um den Befall adäquat bekämpfen zu können, wurden durch den Betreiber teilweise nur mangelhaft oder nicht umgesetzt.

Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen vor Arbeitsbeginn wurden ebenfalls nur mangelhaft oder nicht umgesetzt.

Mäuse können Krankheitserreger, Bakterien und Viren übertragen.

Sie verunreinigen Lebensmittel sowie Vorräte durch Anfraß und Exkremente. Durch ihre permanenten Kot- und Urin-Ausscheidungen verursachen Mäuse so Krankheiten, da auf diese Weise Gegenstände des täglichen Bedarfs, Nahrungsmittel und Rohstoffe sowie Oberflächen kontaminiert werden. Aufgrund der erheblichen Verunreinigung (vorgefundene Kotspuren), ist sicher davon auszugehen, dass eine Reinigung dieser Bereiche teilweise seit längerem nicht erfolgte. Es bestand in erheblichem Maß die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung aller in dieser Betriebsstätte hergestellten Lebensmittel aufgrund dieses Mäusebefalls.

### **Im Tageskühlraum im Küchenbereich wurden erhebliche, großflächige Schimmelablagerungen** in mehreren Bereichen vorgefunden.

Das Ventilatorengitter des Kühlaggregates wies massive Schimmelablagerungen an der gesamten Oberfläche auf. An dem Kunststoffablaufrohr für die Abtropfflüssigkeit des Kühlaggregates, wurden massive, großflächige, helle Schimmelablagerungen an der Oberfläche festgestellt. Weitere gravierende Schimmelablagerungen wurden an der Wand im Bereich der Beleuchtung sowie an einem Thermometer welches am Kühlaggregat befestigt wurde vorgefunden. An den Regalunterseiten der Metallregalen sowie an deren Gestänge, wurden

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

515-V60-10- 4442 / 26\_§ 40 1a LFGB

ebenfalls in mehreren Bereichen großflächigen ältere teilweise dunkle Schimmelablagerungen dokumentiert.

Weitere Schimmelablagerungen wurden im Tresenbereich des Gastraumes vorgefunden.

Im Tresenbereich war eine **Kühlvitrine zur Kuchenlagerung**.

In dieser Vitrine wurde angeschnittener Kuchen gelagert vorgefunden. Die Abluftgitter der Kühlvitrine wiesen Schimmelablagerungen auf. Es bestand die Gefahr, dass die in der Vitrine gelagerten Lebensmittel durch diese festgestellten Verschmutzungen einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt wurden.

In der **Getränkekühlung des Tresens** wurden im Bodenbereich unter den Getränkeschubladen ältere Verschmutzungen sowie Schimmelablagerungen vorgefunden. Des Weiteren wiesen die Kühlaggregate der Getränkekühlung massive Schimmelablagerungen auf. Es bestand die Gefahr, dass dort gelagerte Lebensmittel einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt wurden.

Schimmelpilze entwickeln Sporen, um sich bei dem Vorhandensein von Nährmedien weiter zu verbreiten. Durch Schimmel können Toxine entwickelt werden, die sich durch die Sporen auch auf den in den Betrieben hergestellten, lagernden und in den Verkehr gebrachten Lebensmitteln absetzen können. Die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel und Getränke durch den sich in den Wänden, den Regalen, den Komponenten des Kühlaggregates etc. befindenden Schimmel kann daher nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Dem Schimmeleintrag kann nur mit konsequenten Reinigungs-/Desinfektionsmaßnahmen und angemessenen baulichen und hygienischen Bedingungen begegnet werden.

Eine Reinigung und Desinfektion, in angemessener Intensität und Häufigkeit, wurde hier augenscheinlich nicht vorgenommen.

### **Bevorratung von verdorbenen Lebensmitteln in der Tageskühlung**

Im Küchenbereich wurde im Kühlschrank für den Tagesbedarf eine Kunststoffschale mit Deckel vorgefunden. Beim Öffnen der Schale wurden ca. 300g **Jakobsmuscheln** vorgefunden, bei denen ein stark säuerlicher-stechender Verderbnisgeruch wahrgenommen wurde.

Des Weiteren wurde in der Untertischkühlung eine Edelstahl-Gastroform mit **Artischocken** in einer Flüssigkeit, im direktem Zugriffsbereich der Küchenmitarbeitenden, gelagert.

Auf der Oberfläche der Flüssigkeit wurden helle Ablagerungen sowie eine deutlich sichtbare Bläschenbildung festgestellt. Diese Artischocken, wurden vom anwesenden Kontrollpersonal als nicht mehr für den menschlichen Verzehr geeignet beurteilt.

### **Unterbrechung der Kühlkette bei in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblichen Lebensmitteln**

In der Untertischkühlung sowie im Tageskühlschrank wurden mehrere **Fischprodukte** gelagert, welche nicht die erforderlichen Produkttemperaturen, aufwiesen.

Diese unsachgemäße Lagerung fand über einen längeren Zeitraum von mindestens einem Tag statt.

Es wurden erhebliche Abweichungen von den lebensmittelrechtlichen Temperaturvorgaben bei der Lagerung der Fischprodukte festgestellt.

Folgende Fischprodukte wiesen deutlich überschrittene Produkttemperaturen auf:

- **Viktoriabarsch** – Untertischkühlung + 5,9°C bis + 7,1°C, Tageskühlschrank + 6,6°C
- **Fischfilet** – Untertischkühlung + 7°C
- **Thunfisch** – Untertischkühlung + 7°C
- **Garnelen** – Untertischkühlung + 11,2°C

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

515-V60-10- 4442 / 26\_§ 40 1a LFGB

### **Die lebensmittelrechtlichen Temperaturvorgaben für Fischprodukten sind 0 bis +2°C oder unter abschmelzendem Scherbeneis.**

Von diesen Vorgaben wurde erheblich abgewichen. Es bestand die Gefahr, dass durch diese unsachgemäße Lagerung von sehr leichtverderblichen Lebensmitteln, über einen längeren Zeitraum, diese einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt wurden. Dem vorzeitigen Verderb wurde Vorschub geleistet.

Rechtsgrundlage:

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

Hinweis zur Mängelbeseitigung:

Das Behandeln und Herstellen von Lebensmitteln, wurde vom anwesenden Geschäftsführer der Randecker KG, nach Erläuterung der festgestellten lebensmittelrechtlichen Verstöße durch das Kontrollpersonal, eigenverantwortlich eingestellt. Der Betrieb wurde umgehend geschlossen.

(Mängel behoben am)

**19. März 2026**, 16:55 Uhr.

Nach erfolgter Begehung der Betriebsräume und Inaugenscheinnahme der eingeleiteten Reinigungs-, und Desinfektionsmaßnahmen durch einen Mitarbeitenden des LMTVet, wurde das Behandeln und Herstellen von Lebensmitteln wieder gestattet.

Löschdatum:

**7. Januar 2027**