

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

515-V60-10-3677/ 24_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung: **16. Dezember 2024**

Betriebsbezeichnung: **Al Manara
Falkenstraße 50
28195 Bremen**

Anschrift:

Feststellungstag: **14. November 2024**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Erhebliche Mängel in der Betriebshygiene

Teilweise massive Verunreinigungen an Ausrüstungen mit direktem Lebensmittelkontakt

Die Bretter für Teiglinge, die im Tresenbereich am Fenster neben dem Backofen gelagert wurden, waren stark mit Mehl und mit dunklen, angetrockneten Rückständen behaftet. Die Oberflächenbeschaffenheit der Bretter war rau; sie wies lose Holzfasern auf, sodass eine Kontamination der Teiglinge mit Holzfasern und Ablagerungen nicht ausgeschlossen werden konnte.

Der Stipproller (Teiglocher), der an der Wand gegenüber des Tresens hing, wies Brandspuren - oder angesengte Bereiche auf. Außerdem waren mehrere der Kunststoffnasen abgebrochen. Zudem war die gesamte Oberfläche des Rollers mit älteren Schmutz und Teigresten verunreinigt.

Die Kunststoffkisten für die Aufbewahrung von Teiglingen, die im zweiten hinteren Raum auf der Heizung standen, wiesen insbesondere außen teils starke, trockene und klebrige Verunreinigungen von Mehl und Schmutz auf.

Es wurde Teig in einem Behälter gelagert, der nicht für Lebensmittel geeignet ist. Der Behälter wies zudem ältere, verkrustete Verunreinigungen von Teig im Innenbereich auf. Der Deckel des Behälters war am Rand gesplittert, sodass eine Kontamination des Teiges mit Kunststoffsplintern nicht ausgeschlossen werden konnte.

Im Kühlschrank wurde unbedeckt eine Tasse mit einem Pinsel gelagert. Diese Bedarfsgegenstände waren mit angetrockneten Fett und schwärzlichen, stückigen Teilchen verunreinigt.

Im Vorbereitungsraum befand sich auf der Arbeitsfläche eine Küchenmaschine (Foodprozessor) mit gelben, klebrigen und verkrusteten Verunreinigungen älteren Ursprungs, insbesondere im Bereich des Deckels.

Im Tresenkühlschrank wurde Fladenbrot in einer nicht für Lebensmittel geeigneten schwarzen Plastiktüte gelagert. Der Kühlschrank wies im Innenbereich schmierige Verschmutzungen auf. Ebenso wurden gebackene Teigwaren in der sich im Lager befindlichen Tiefkühltruhe in weißen, teils unverschlossenen Tüten gelagert, die nicht Lebensmittelecht waren.

Die Spiralknetmaschine im zweiten hinterem Raum war insbesondere im Kopfbereich stark mit trockenen, gelblich schwarzen Verkrustungen verunreinigt. Zudem war der Bereich um den

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

515-V60-10-3677/ 24_§ 40 1a LFGB

Kessel herum stark mit Mehlresten und anderen gelblichen und schwarzen undefinierbaren Resten verunreinigt.

Verdorbene Lebensmittel im Kühlschrank bevorratet

Im Kühlschrank lagerte unbedeckt eine angebrochene 1 KG Packung Putensalami. Das Mindesthaltbarkeitsdatum war bereits am 02.10.2024 (seit rund 6 Wochen) abgelaufen. Die Oberfläche der Salamischeiben war insbesondere an den Randbereichen von einer weißlichen, gepunkteten schmierigen Schicht überzogen und war bereits optisch eindeutig nicht mehr für den Verzehr geeignet.

In der Tresenkühlung lagerte eine offene, verunreinigte Packung Blauschimmelkäse (Gorgonzola). Der Rest dieses Käses war bereits stark angetrocknet und gelblich dunkel verfärbt.

Lagerung von offenen Reinigungsmitteln und Lacken im Vorbereitungsraum

Es wurden Farben, Lacke und diverse Reinigungsmittel offen unmittelbar zusammen mit Lebensmitteln im, bzw. vor einem Regal gelagert. Für die Lebensmittel bestand die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung durch eine Kontamination mit diesen Chemikalien.

Mängel in der Personalhygiene

Am Handwaschbecken im Zubereitungsbereich waren keine Einmalpapierhandtücher zur hygienischen Handreinigung vorhanden. Somit war eine hygienische Reinigung und Trocknung der Hände nicht im erforderlichen Maße möglich.

Rechtsgrundlage:

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Hinweis zur Mängelbeseitigung:

bei der angekündigten Nachkontrolle am 18.11.2024 wurde festgestellt, dass nicht alle Mängel abgestellt wurden

(Mängel behoben am)

24. November 2024
(Fotos wurden per E-Mail übermittelt)

Löschdatum:

16. Juni 2025