

**Veröffentlichung aufgrund Untersuchungsergebnisse gemäß § 40 Abs. 1a Nr. 3 LFGB**  
515-V60-10-3667 / 2024

Datum der Veröffentlichung: **11. Dezember 2024**

Betriebsbezeichnung: **Baguetterie Monsieur Croque  
Friedrich-Ebert-Straße 93  
27570 Bremerhaven**

Anschrift:

Feststellungstag: **7. November 2024**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

**Diverse Mängel in der Betriebshygiene**

**In der Kühlzelle** war das Gitter des Verdampfers mit staubigen-schimmelbehafteten Ablagerungen verunreinigt. Durch die Luftzirkulation des Verdampfers bestand für die teilweise offen gelagerten Lebensmittel die Gefahr der nachteiligen Beeinflussung. Ferner wurden Behältnisse mit Lebensmitteln unsachgemäß auf dem Fußboden gelagert, die im üblichen Arbeitsablauf auf Arbeitstischen abgestellt werden, und hierdurch die Gefahr der Kreuz-Kontaminierung bestand.

**Im Tresen- und Verkaufsbereich**, in dem Lebensmittel behandelt wurden, waren mehrere Elektroeinrichtungen (Lichtschalter, Steckdosen, Kabel und Leitungen) mit dunklen Fettablagerungen älteren Ursprungs verunreinigt. Einrichtungsgegenstände (Regale, Unterseite des Dunstabzuges) wiesen Beschädigungen auf, sodass offenporiges und rissiges Holz und offene Roststellen zum Vorschein kamen. Diese Flächen wiesen dunkle Verunreinigungen auf und waren aufgrund der Defekte nicht mehr leicht zu reinigen.

Im Tresen- und Verkaufsbereich wies das Gitter des Ventilators im Kühlschrank Schimmelablagerungen auf. Im Kühlschrank wurden vorbereitete Thunfischbaguettes offen gelagert vorgefunden.

**Im Vorbereitungsraum** waren der Fußboden und die Wandbereiche, insbesondere in den Rand- und Eckbereichen sowie hinter und unter den Einrichtungen, stark mit dunklen, fettigen und teils schmierigen Ablagerungen, verunreinigt.

Der Hängeschrank, der über der Arbeitsfläche angebracht war, wies starke, klebrige Ablagerungen auf. Der Farbanstrich löste sich stellenweise ab. Die Einrichtungsgegenstände waren zum großen Teil schadhaft und verunreinigt. Ferner öffnete sich die Tür zur Personaltoilette direkt in den Vorbereitungsraum. Ein zwingend erforderlicher Vorraum war nicht vorhanden.

**Mängel in der Personalhygiene**

**In der Personaltoilette** fehlten Mittel zur hygienischen Händereinigung und Händetrocknung. Flüssigseife und Einmalpapiertücher waren nicht vorhanden, somit war eine hygienische Händereinigung nach dem Toilettengang nicht möglich.

Rechtsgrundlage: **Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über  
Lebensmittelhygiene**

Hinweis zur Mängelbeseitigung: Mängel waren nur teilweise bei den Nachkontrollen am 18.11. und am 25.11. 2024 behoben, obwohl die NK-Termine in den Niederschriften angekündigt waren. Eine weitere Nachkontrolle ist erforderlich.

**Veröffentlichung aufgrund Untersuchungsergebnisse gemäß § 40 Abs. 1a Nr. 3 LFGB**  
515-V60-10-3667 / 2024

(Mängel behoben am)

**2. Dezember 2024**

Löschdatum:

**11. Juni 2025**