

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

Datum der Veröffentlichung: **7. Juni 2024**

Betriebsbezeichnung: **Bread House Bremen**

Anschrift: **Vor dem Steintor 18
28203 Bremen**

Feststellungstag: **17. April 2024
Nachkontrolle**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Bei mehreren Kontrollen und Nachkontrollen wurden nachstehende Mängel beanstandet

Unterbrechung der Kühlkette

Es wurden leicht verderbliche Lebensmittel bei einer nicht angemessenen Temperatur im Küchenbereich vorrätig gehalten. Es wurden leichtverderbliche, kühlpflichtige Lebensmittel in Edelstahl-Gastrobehälter, offen und ohne Kühlung, über einen längeren Zeitraum gelagert. Es war keine aktive oder passive Kühlung für die Lagerung an der Belegstation vorhanden. So wurden mehrere kühlpflichtige Lebensmittel, mit einer Temperaturanforderung vom Hersteller oder den lebensmittelrechtlichen Vorgaben von maximal +7°C, zum wiederholten Male unsachgemäß über einen längeren Zeitraum dort gelagert.

Dabei handelte es sich um folgende Produkte:

- Frischkäse, Natur - +20,1°C
- Frischkäse, Chili - +20,4°C
- Joghurt, Natur - +20,8
- Wurstwaren - +18,2°C
- Käsewürfel - +19,6°C
- Scheibenkäse - +19,3°C
- Mozzarella Bällchen - +19,4°C

Es bestand die Gefahr, dass aufgrund dieser unsachgemäßen Lagerbedingungen von kühlpflichtigen Lebensmitteln, diese einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt wurden, da bei einer Unterbrechung der Kühlkette Lebensmittel dadurch verderben, in ihrer Qualität gemindert oder in ihrer Haltbarkeitsdauer beeinträchtigt sein können. Durch die erheblich abweichenden Produkttemperaturen und den daraus folgenden begünstigenden Umständen für das Wachstum mikrobieller Keime (z.B. Verderbniskeime), wurde einer Gesundheitsgefährdung für den Verbraucher demzufolge Vorschub geleistet.

Kennzeichnungsmängel für Allergene und Zusatzstoffe

In den Verkaufstresen des Eingangsbereiches und im Bereich des Gastraumes wurden wiederholt diverse Lebensmittel / Speisen präsentiert. Es fehlten die Angaben der enthaltenden und kennzeichnungspflichtigen Allergene und der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe.

Im Tresenbereich befand sich ein Schild mit der Legende der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe sowie Allergenen und dem Hinweis auf die Möglichkeit sich bei Fragen an das Personal zu wenden.

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

Die vorgelegten Unterlagen, ein Ordner mit Produktinformationsblätter der Hersteller, waren nicht ausschließlich in deutscher Sprache, sondern größtenteils in holländischer Sprache. Weiter war nur ein Bruchteil der abgegebenen Produkte aufgeführt.

Dieser Mangel wurde in allen stattgefundenen Kontrollen beanstandet.

Rechtsgrundlage:

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

Hinweis zur Mängelbeseitigung:
(Mängel behoben am)

Bei der Nachkontrolle am 6. Juni 2024 waren die Beanstandungen behoben worden. Die Kühlkette wurde ordnungsgemäß eingehalten, die Mitarbeitenden wurden diesbezüglich nachdrücklich, umfänglich unterwiesen / geschult. Ein qualifizierter Betriebsleiter wurde eingestellt. Es wurde eine adäquate Kühlvorrichtung an der Belegstation eingerichtet. Die Kennzeichnung der enthaltenen Allergene erfolgte in deutscher Sprache.

Löschdatum:

7. Dezember 2024