

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

515-V60-10-3683/ 24\_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung: **23. Dezember 2024**

Betriebsbezeichnung: **China Restaurant  
Asien Bankett**

Anschrift: **Flughafenallee 18-20  
28199 Bremen**

Feststellungstag: **21. November 2024**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

### **Zum Teil erhebliche Mängel in der Betriebs- und Personalhygiene**

Es wurden an diversen **Bedarfsgegenständen mit direktem Lebensmittelkontakt** zum Teil erhebliche Verunreinigungen oder Beschädigungen festgestellt.

Siebe waren unter dem Randbereich teilweise mit einem losen Drahtgeflecht versehen. Somit bestand die Gefahr des Ablösens von Materialteilen. Auf dem Küchenblock lagerten diverse Gewürzbehälter. Die Gewürzbehälter wiesen stark angetrocknete Verschmutzungen älteren Ursprungs auf.

Diverse Messer waren mit älteren Lebensmittelresten verunreinigt bzw. beschädigt, diese wurden in einer verunreinigten, rostigen Dose gelagert.

Die Aufschnittmaschine war im Bereich des Messers mit älteren angetrockneten Lebensmittelresten verunreinigt.

Aufgrund der unzureichenden Reinigung und Instandhaltung bestand die Gefahr einer Kontamination und somit einer nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln die mit diesen verunreinigten/beschädigten Bedarfsgegenständen behandelt wurden.

**Einrichtungen und Ausrüstungen** wiesen ebenfalls wiederholt zum Teil erhebliche Verunreinigungen älteren Ursprungs auf.

Die Regale des Kühlhauses waren teilweise massiv mit angetrockneten Lebensmittelresten sowie zwischen und unter den Regalböden mit schimmelähnlichen Verunreinigungen behaftet. Das Gitter des Verdampfers wies dunkle schimmelähnliche Verschmutzungen auf. Diese Ablagerungen befanden sich ebenfalls im unteren Bodenbereich der Wände.

In diesem ungeeigneten Umfeld wurden zum Teil offene Lebensmittel wie Geflügelfleisch und Sprossen gelagert.

Die Filter der Abzugsanlage über der Herdzeile waren großflächig massiv mit Fettablagerungen behaftet. Teilweise drohte die Gefahr von herabfallenden Fettrückständen in den Kochbereich.

Die Eistruhe, in der u.a. Geflügelfleisch offen in Kunststoffbehältnissen unsachgemäß gelagert wurde, war im Innenraum stark mit älteren Lebensmittelrückständen verunreinigt. Der Bodenbereich war mit erneut einer undefinierbaren, muffigen Flüssigkeit sowie starken Vereisung verunreinigt.

Sämtliche genannten Bereiche wurden offensichtlich bereits seit geraumer Zeit nicht ordnungsgemäß gereinigt. Lebensmittel, welche in diesen Bereich behandelt wurden, wurden der erheblichen Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt.

Wiederholte Unterbrechung der Kühlkette bei den in den Verkehr gebrachten Sushi.

Im Buffetbereich des Restaurants (Gastraum) wurden zum wiederholten Male kühlpflichtige Lebensmittel (Sushi) bei stark erhöhter Temperatur in der offenen Kühlvitrine, während der Öffnungszeiten vorgefunden. Die Lagerung der Sushis erfolgte bei einer Lagertemperatur von +16,9°C. Diese Feststellung wurde bereits bei der Plankontrolle am 13.09.2023 gemacht. Aufgrund der Temperatur der Lebensmittel zum Zeitpunkt der Kontrolle ist sicher davon auszugehen, dass die Kühlkette des vorgefundenen Sushis seit

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

515-V60-10-3683/ 24\_§ 40 1a LFGB

einem längeren Zeitraum unterbrochen wurde. Durch diese unsachgemäße Lagerung der Lebensmittel bestand die Gefahr, dass dies dort gelagerte Lebensmittel einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt wurden, dem vorzeitigem Verderb wurde Vorschub geleistet.

Am einzigen Waschbecken in der Küche fehlten Mittel zur hygienischen Händereinigung (Flüssigseife), überdies war die Warmwasserzufuhr nicht angeschlossen.

Rechtsgrundlage:

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

Hinweis zur Mängelbeseitigung:  
(Mängel behoben am)

**25. November 2024**

Löschdatum:

**23. Juni 2025**