

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

Datum der Veröffentlichung: 15. Juli 2024

Betriebsbezeichnung: China Restaurant Yangtze

Anschrift: Schiffdorfer Chaussee 172 A  
27574 Bremerhaven

Feststellungstag: 12. Juni 2024

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

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

**Eine große Vielzahl an Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt, wie Schüsseln, Schalen und Eimer, die zur Lagerung und Aufbewahrung von Lebensmitteln genutzt wurden, war schadhaft und wiesen teilweise Verunreinigungen älteren Ursprungs auf. Zum Beispiel wurden im direkten Zugriffsbereich Kellen in einem Eimer gelagert, wobei sowohl der Eimer als auch die Kellen mit alten, fettigen Lebensmittelresten verschmutzt waren.**

**Der Dosenöffner war mit dunklen, klebrigen Anhaftungen versehen.**

**Der Fußboden im Spülbereich wies teilweise beschädigte Fliesen mit abgestoßenen Ecken auf und war großflächig von ausgewaschenen Fugen versehen.**

**In diesen Zwischenräumen sammelten sich Lebensmittelreste, Fettablagerungen und undefinierbare Flüssigkeiten an.**

**Ein unangenehmer, stark fauliger Geruch war in Fußbodennähe in der gesamten Spülecke wahrnehmbar. Der Fußboden wies in der gesamten Spülecke keine leicht zu reinigende Oberfläche auf, und starke Verschmutzungen wurden über längere Zeit nicht beseitigt.**

**Die Spülmaschine war im Inneren mit rötlichen Anhaftungen und Schwarzsimmel versehen, und die Spülkörbe waren stark verschlissen und ebenfalls mit schwarzen Ablagerungen bedeckt.**

**Im gesamten Betrieb war der Fußboden stark mit fettigen, klebrigen und teilweise gummiartigen, dunklen Ablagerungen verunreinigt. Ein unangenehmer Geruch war in Bodennähe der gesamten Küche wahrnehmbar.**

**Das Handwaschbecken im Küchenbereich war während der Kontrolle so zugestellt, dass es nicht genutzt werden konnte. Ein großes Sieb, das offenbar zum Abgießen von Reis oder ähnlichem verwendet wurde, stand darin.**

**Der Seifen- und der Einmalpapierhandtuchspender waren leer. Eine hygienische Händereinigung und Trocknung war nicht möglich.**

**Die Kühleinrichtungen (zwei Saladetten) waren im Innenbereich durch Lebensmittelreste älteren Ursprungs stark verschmutzt, insbesondere die Abdeckungen dieser Kühlungen. Die Kühlschubladen waren vor allem an den Dichtungsgummis massiv mit Schwarzsimmel behaftet.**

**In diesen Schubladen wurden unter anderem Fleisch in Gastroschalen und Ananas in einem Eimer ohne Abdeckung gelagert vorgefunden. Die Behältnisse mit Lebensmitteln**

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

wurden bis zur weiteren Bearbeitung unmittelbar an den mit Schimmel behafteten Gummis aufbewahrt.

**Unsachgemäßer Umgang mit Tiefkühlfisch; Unterbrechung der Kühlkette**

Unter der Spüle wurde ein Eimer mit mehreren Originalgebinden von Pangasiusfilets (800g) vorgefunden, die in ihrer eigenen Auftauflüssigkeit lagerten. Dieser TK-Fisch wurde offensichtlich bei einer zu warmen Temperatur aufgetaut bzw. bereits am Vortag zum Auftauen herausgestellt. Bei einer Messung der Kerntemperatur wurde eine Temperatur von +18,6 °C gemessen.

Rechtsgrundlage:

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

Hinweis zur Mängelbeseitigung:  
(Mängel behoben am)

**Die Hygienemängel waren nach der zweiten  
Nachkontrolle am  
20. Juni 2024  
abgestellt.**

Löschdatum:

**15. Januar 2025**