

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

515-V60-10-3817/ 25\_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung: **12. März 2025**

Betriebsbezeichnung: **Griechisches Restaurant  
Meteora**

Anschrift: **Kornstraße 93 / 95  
28201 Bremen**

Feststellungstag: **6. Februar 2025**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Die Betriebshygiene wurde wiederholt vernachlässigt.

Es wurde ein erheblicher Befall im Lebensmittellager, im Getränkelager und im Außenbereich (Abfallbereich) mit Mäusen festgestellt.

Im Lebensmittellager wurde ein offener Sack mit Mehl und ein offener Sack mit geschälten Reis gelagert vorgefunden. In diesem Bereich befand sich ein erheblicher Anteil von Mäusekot, zudem war der Mehlsack und der Sack mit Reis deutlich sichtbar angefressen. Die Lebensmittel in der Umgebung waren einer Nachteiligen Beeinflussung durch die Hinterlassenschaften der Mäuse (Kot und Urin) ausgesetzt.

In der Küche wiesen Bedarfsgegenstände mit direktem Lebensmittelkontakt (Messer) Verunreinigungen älteren Ursprungs auf. Ferner wurden diese an eine Magnetschiene griffbereit gelagert vorgefunden. Die Wandfliesen (Fugen) und die Kantenbereiche der Magnetschiene wiesen dunkle Ablagerungen älteren Ursprungs auf. Eine Reinigung dieses Bereiches fand nicht umfänglich genug statt.

Ferner wurde Einweg Aluschalen (Verpackungsmaterial für Speisen) in der Küche gelagert, die Innenseitig ältere Verunreinigungen aufwiesen.

Eine ca. 50 Liter große Kunststoffwanne, gefüllt mit vorbereitetem Krautsalat, wurde unter dem offenen Küchenschrank aus Edelstahl auf dem Fußboden gelagert vorgefunden. Die Regalfächer und der Fußboden wiesen Verunreinigungen älteren Ursprungs auf. Eine Reinigung in angemessener Intensität und Häufigkeit wurde augenscheinlich nicht vorgenommen. Zudem bieten derartige Verunreinigungen unerwünschten Mikroorganismen einen idealen Nährboden, um sich weiter zu verbreiten. Die Kunststoffwanne wies zudem mehrere Beschädigungen und Risse auf, sodass eine Gefahr der Kontaminierung des Krautsalates mit Kunststoffteilchen nicht ausgeschlossen werden konnte.

Im Arbeitsprozess wird die auf dem verunreinigten Fußboden gelagerte Kunststoffwanne zudem auf der Arbeitsfläche abgestellt, eine Kreuzkontaminierung der Arbeitsfläche konnte ebenfalls nicht ausgeschlossen werden.

Erneut wurden erheblich verunreinigte Kühlschränke (drei) in der Küche vorgefunden, in denen unsachgemäß offen gelagerte marinierte Fleischscheiben (auf einem kleinen Teller überlappend gestapelt) gelagert wurden. Im oberen Teil des Kühlschranks wurden die marinierten Fleischscheiben unbedeckt neben anderen dort gelagerten verpackten

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

515-V60-10-3817/ 25\_§ 40 1a LFGB

Lebensmitteln (u. a. Tüte mit Pommes Frites) auf dem bereits erheblich mit Ablagerungen älteren Ursprungs verunreinigten Gitterboden gelagert. Der verfügbare Raum im oberen Teil des Kühlschranks war knapp, sodass das Fleisch Kontakt mit den dort gelagerten Lebensmittelverpackungen hatte.

Die Rückwand wies rötlich ältere großflächige Spuren von herabgelaufenen Flüssigkeiten auf.

Im unteren Teil des Kühlschranks wurde weiteres Fleisch offen in einer weißen Kunststoffkiste gelagert vorgefunden. Die Kunststoffkiste wies rundum, im Inneren und Äußeren, Verunreinigungen älteren Ursprungs auf.

Ferner wiesen die Gitter der Verdampfer der Kühlschränke in der Küche und in dem Kühlschrank im Keller Verunreinigungen und Schimmel auf.

Für die hier offen gelagerten Lebensmittel bestand die Gefahr der nachteiligen Beeinflussung durch Kontaminierung, da der Verdampfer Luftzirkulation erzeugt und die damit einhergehende Verwirbelung die vorgefundenen Verunreinigungen verteilt.

Diese Mängel wurden bereits seit 2018 bei diversen Kontrollen aufgenommen und beanstandet.

Rechtsgrundlage:

**Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über  
Lebensmittelhygiene  
Lebensmittelrechtliche Straf- und  
Bußgeldverordnung**

Hinweis zur Mängelbeseitigung:  
(Mängel behoben am)

**13. Februar 2025**

Löschdatum:

**12. September 2025**