

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

Datum der Veröffentlichung: **31. Mai 2024**

Betriebsbezeichnung: **Mongolei - Asiatisches Restaurant**

Anschrift: **An der Mühle 72
27570 Bremerhaven**

Feststellungstag: **25. April 2024**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Hygienemängel in der Küche

Im Küchenbereich wies der Boden diverse Beschädigungen der Fliesen auf, ein Großteil der Fugen war bereits ausgewaschen. In den unebenen Bereichen sammelte sich eine, bereits deutlich wahrnehmbare, muffige Flüssigkeit. Ferner sammelten sich in den Zwischenräumen Lebensmittelreste, Fettablagerungen und undefinierbare Flüssigkeiten. 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. Auf dem Fußboden wurden 2 große Kunststoffwannen mit vorbereitetem Geflügelfleisch abgestellt vorgefunden. Im Arbeitsprozess werden diese Wannen zur weiteren Bearbeitung des Fleisches auf der Arbeitsfläche abgestellt. Eine Kreuz-Kontamination mit den Verunreinigungen konnte nicht ausgeschlossen werden.

Die Eiswürfelmaschine wies im Innenbereich großflächige schwarze Schimmelablagerungen auf.

Der Grad als auch die Konsistenz der innenseitigen Verunreinigungen lässt darauf schließen, dass über einen längeren Zeitraum keine sorgfältige und ordnungsgemäße Reinigung der Eiswürfelmaschine erfolgte und somit verunreinigte Eiswürfel an den Verbraucher abgegeben wurden.

Im Lager wurden erhebliche Schmutzansammlungen festgestellt. Einige Regale wiesen Beschädigungen auf und waren teilweise mit schwarzem Schimmel bedeckt. Es herrschte ein Mangel an klarer Trennung zwischen Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Reinigungsmitteln.

Im Lager wurden leicht verderbliche Lebensmittel (aufgetaute TK-Torten) portioniert und für das Buffet vorbereitet.

Mängel in der Personalhygiene

In der Personaltoilette fehlten Mittel zur Hygienischen Reinigung und Trocknung der Hände. Es war keine Flüssigseife und keine Einmalpapierhandtücher vorhanden. Ferner war die Personaltoilette in einem unhygienischen Zustand, eine Reinigung in angemessener Intensität und Häufigkeit wurde augenscheinlich nicht vorgenommen.

Im Umkleideraum herrschte zudem eine erhebliche Unordnung und ein unhygienischer Zustand. Sowohl der Fußboden als auch die Gegenstände wiesen Ansammlungen von Staub und anderen Schmutz älteren Ursprungs auf. Die saubere Arbeitskleidung wurde zusammen mit verunreinigter Arbeitskleidung aufbewahrt. Straßenkleidung wurde nicht

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

ordnungsgemäß verstaut, darüber hinaus wurden betriebsfremde Gegenstände im Umkleideraum gelagert.

Rechtsgrundlage:

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

Hinweis zur Mängelbeseitigung:
(Mängel behoben am)

**Die Hygienemängel waren bei der
Nachkontrolle am 30. Mai 2024 alle behoben
worden. Bauliche Maßnahmen wurden
eingeleitet, die künftige Hygienemängel
ausschließen.**

Löschdatum:

30. November 2024