

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

515-V60-10-3796/ 25\_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung: **22. Februar 2025**

Betriebsbezeichnung: **Pizza-Lieferdienst  
N-Joy City Express und  
Neustadt Pizza Service**

Anschrift: **Kornstraße 137  
28201 Bremen**

Feststellungstag: **23. Januar 2025**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

### **Betriebshygiene und Personalhygiene wiederholt vorsätzlich vernachlässigt**

Im Vorbereitungsraum wurde festgestellt, dass der Deckel der Tiefkühltruhe an der Oberfläche großflächige Beschädigungen aufwies. Das gesamte Umfeld der Tiefkühltruhe, insbesondere der Bereich an den Fenstern sowie auf der Fensterbank war in einem unhygienischen Zustand. Dort wurden wahllos Zutaten, Bedarfsgegenstände sowie Elektro Installationen und ein Faxgerät in einem massiv verunreinigten Umfeld gelagert.

In der Tiefkühltruhe/Tiefkühlschrank wurden mehrere offene Lebensmittel in einem verunreinigten Umfeld gelagert. Die Lebensmittel wurden teils offen in stark vereisten, beschädigten Plastikbehältnissen und durch Lebensmittelresten verunreinigten Tiefkühlgeräten vorrätig gehalten.

Die genannten Bereiche wurden offensichtlich bereits seit geraumer Zeit nicht ordnungsgemäß gereinigt und Instand gehalten. Lebensmittel, welche in diesen Bereichen behandelt wurden, wurden der erheblichen Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt.

Diverse Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt waren teilweise stark verschmutzt oder beschädigt. Dies waren u.a.:

- Mehrere Pizzableche waren massiv mit dunklen, verbrannten Lebensmittelresten verunreinigt. Augenscheinlich wurden diese Pizzableche nicht mit der erforderlichen Intensität gereinigt die hierfür erforderlich gewesen wäre.
- Das Schneidebrett der Saladette war massiv mit dunklen Ablagerungen (Stockflecken) sowie starken Einkerbungen verunreinigt. Bei den dunklen Ablagerungen/Stockflecken handelt es sich üblicherweise meist um Schimmel oder Bakterien, die sich auf feuchten Oberflächen entwickeln.
- Die Teigmaschine im Vorbereitungsraum wies unterhalb des Kopfs ältere trockene Teigreste auf. Es bestand die Gefahr, dass durch diese Ablagerungen Lebensmittel, die in der Maschine hergestellt werden, durch herabfallende alte Teigreste nachteilig beeinflusst werden.
- Der Gemüseschneidemaschine wies an mehreren Schneidescheiben erhebliche dunkle Ablagerungen sowie angetrocknete Lebensmittelreste auf. Ebenfalls wurden diese Schneidescheiben in einer Ölig/fettigen verunreinigten Plastikbox aufbewahrt.
- In der Imbisszubereitung wurden in einem fettig verunreinigten GN-Einsatz mehrere Messer gelagert.

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

515-V60-10-3796/ 25\_§ 40 1a LFGB

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

Mehrere Bereiche der Betriebsstätte wiesen zum Teil starke Verunreinigungen älteren Ursprungs auf, dies waren u.a.:

- Der Wand- und Fußbodenbereich rechts neben dem Gasherd (nicht verschlossene Kabelkanäle) war großflächig, massiv mit Fettablagerungen und Lebensmittelresten älteren Ursprungs verunreinigt. Des Weiteren war der Gitterheizkörper neben dem Herd mit erheblichen älteren Fettablagerungen und staubigen Rückständen verunreinigt.
- Mehrere Kühl- und Tiefkühleinrichtungen wiesen Beschädigungen oder Verunreinigungen auf. Dies waren u.a. beschädigte Kühltürschubladen, Türdichtungen und rostige Gittereinsätze sowie verunreinigte Scharniere, Türdichtungen und Türtrandbereiche. Der Kühlschrank im neben Raum war am Verdampferschutzgitter mit schimmelähnlichen Ablagerungen behaftet.
- Im Bereich der Pizzabelegstation war unterhalb der Pizzaauftischkühlung massive ältere Verschmutzungen durch Lebensmittelreste vorhanden.

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

Im Vorbereitungsraum fehlte eine Wand zur angrenzenden Toilette. Hier wurde eine Wand entfernt, was dazu führte, dass der Toilettenraum direkt in einen Bereich öffnete, in dem offene Lebensmittel behandelt wurden. Somit wurden die im Vorbereitungsraum behandelten Lebensmittel einer nachteiligen Beeinflussung durch Gerüche, Gase, Dämpfe und menschlichen Ausscheidungen ausgesetzt. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

Am Handwaschbecken in der Küche fehlten Mittel zum hygienischen Reinigen sowie Trocknen der Hände. Zum Zeitpunkt der Kontrolle war der Spender mit einer Rolle Toilettenpapier befüllt, allerdings war dieses Papier nicht zu entnehmen. Weiteres Handtuchpapier zum nachfüllen war nicht vorhanden. Am Handwaschbecken auf der Personaltoilette fehlten Mittel zum hygienischen Trocknen der Hände. Somit war eine hygienische Reinigung und Trocknung der Hände in der gesamten Betriebsstätte nicht im erforderlichen Maße möglich. Keime, Krankheitserreger und andere Kontaminationen werden im hohen Maße durch die Hände im Umgang mit Lebensmitteln übertragen. Somit wurden die Lebensmittel einer nachteiligen Beeinflussung durch Verkeimungen aufgrund der mangelhafte Händehygiene ausgesetzt.

### **Täuschung / Irreführung der Verbraucherinnen und Verbraucher**

In der Speisekarte wurde die „Pizza Santa Rosa“ mit Serranoschinken, Mozzarella, Tomatensauce, Rucola, Parmesan und Goudakäse angeboten.

Die Produkte „Serranoschinken“ und "Parmesankäse“ wurden in der Betriebsstätte nicht bereitgehalten, wohl aber die Produkte „Schwarzwälder Schinken“ und „Hartkäse gerieben“. Der Begriff "Serranoschinken" steht für ein in der Herkunft geschütztes Produkt, dies darf nur durch pökeln und Lufttrocknung in Spanien unter traditionellen Methoden hergestellt werden.

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

515-V60-10-3796/ 25\_§ 40 1a LFGB

Bei der Produktion des Parmigiano Reggiano darf Milcherzeugung, Verarbeitung, Mindestreife und Verpackung ausschließlich in den Provinzen Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna (links des Flusses Reno) und Mantua (rechts des Flusses Po) erfolgen.

Ein Hartkäse, gerieben, sowie ein Schwarzwälder Schinken erfüllten diese Anforderung nicht.

Beide in der Speisekarte ausgelobten Produkte erfüllen damit nicht die Vorgaben der VO (EG) Nr. 1107/96 für die Produkte Schwarzwälder Schinken sowie Hartkäse gerieben, die in der Speisekarte ausgelobt wurden. Es muss sicher davon ausgegangen werden, dass hier nicht die in der Speisekarte ausgelobten Lebensmittel verwendet wurden die der Verordnung (EG) Nr. 1107/96 der Kommission vom 12. Juni 1996 zur Eintragung geographischer Angaben und Ursprungsbezeichnungen hier Parmigiano Reggiano & Serranoschinken entsprachen.

Die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1107/96 wurden daher nicht erfüllt, dies stellt eine Irreführung des Verbrauchers dar, da ein minderwertiges Produkt dem Anschein einer besseren Qualität und Herkunft durch diese Bezeichnung gegeben wurde.

Rechtsgrundlage:

**Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über  
Lebensmittelhygiene  
Lebensmittelrechtliche Straf- und  
Bußgeldverordnung  
Verordnung (EG) Nr. 1107/96 zur Eintragung  
geographischer Angaben und  
Ursprungsbezeichnungen**

Hinweis zur Mängelbeseitigung:  
(Mängel behoben am)

**10. Februar 2025**

Löschdatum:

**22. August 2025**