

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

515-V60-10-3795/ 25\_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung: **1. März 2025**

Betriebsbezeichnung: **Pizzaservice / Auslieferer von Speisen  
Da Marco e Paolo**

Anschrift: **Meyerstraße 177  
28201 Bremen**

Feststellungstag: **23. Januar 2025**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

### **Täuschung der Verbraucherinnen und Verbraucher**

In der Zusatzspeisekarte „Chinapfanne“ wurden die Gerichte „Bratnudeln mit Hummerkrabben“ und „Bratreis mit Hummerkrabben“ feilgeboten.

Verwendet wurden für diese Gerichte „Cocktail-Shrimps“, eine Garnele der Art *Solenocera crassicornis*.

Eine Hummerkrabbe ist ein Kaisergranat (*Nephrops norvegicus*) mit dem Lebensraum im Nordostatlantiks, des Mittelmeers und der Nordsee. Er besitzt einen hummerähnlichen Körperbau und kann Gesamtkörperlängen von über 20 Zentimetern sowie ein Alter von 10 Jahren erreichen.

Ein Cocktail-Shrimp hat nicht die erforderliche Wertigkeit einer Hummerkrabbe. Die Anforderungen an eine Hummerkrabbe wurden daher nicht erfüllt, dies stellt eine Irreführung des Verbrauchers dar, da ein minderwertiges Produkt dem Anschein einer besseren Qualität durch diese Bezeichnung gegeben wurde.

### **Zum Teil erhebliche Hygienemängel im Hygienebereich**

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

- Mehrere Installationen wie Elektroleitungen und Rohre waren mit zum Teil erheblichen Verschmutzungen durch dunkle Fettablagerungen älteren Ursprungs und teilweise schimmelähnlichen Rückständen (Kühlhaus Beleuchtung) verunreinigt. Diese Bereiche waren mangelhaft gereinigt bzw. starke Verschmutzungen waren längerfristig nicht beseitigt worden.
- Die Spülmaschine war im erheblichen Maße mit undefinierbaren teilweise rötlichen Schmutzanhaftungen verunreinigt. Diese Verunreinigungen waren insbesondere im Bereich der Tür sowie im Innenbereich der Decke und des Spülarms vorhanden.
- Die Mikrowelle war im Innenraum mit älteren, angetrocknete Lebensmittelresten verunreinigt und wies im Türbereich rostige Beschädigungen auf.
- Der Dönergrill wies im oberen Bereich stark verbrannte, ältere Rückstände auf, ebenfalls waren die Verbrennungsgitter vom Dönergrill teilweise schadhaft. Somit wurden die am Dönergrill bearbeiteten Lebensmittel durch evtl. abblätternde Rückstände vom Gitter der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt.

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

515-V60-10-3795/ 25\_§ 40 1a LFGB

### **Zum Teil erhebliche Verunreinigungen an Ausrüstungen und Bedarfsgegenstände mit direktem Lebensmittelkontakt**

Diverse Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt waren teilweise stark verschmutzt oder beschädigt.

- Im Kochbereich wurden mehrere Bedarfsgegenstände aus Holz oder anderen Materialien die nicht zur Behandlung von Lebensmitteln (u.a. rostiger Fliesenspachtel, Malerpinsel, Messer mit Holzgriff, Teigausroller aus Holz) geeignet waren bereitgehalten.
- Diverse Messer sowie Teigigelroller waren mit älteren Lebensmittelresten verunreinigt teilweise wurden diese Gegenstände in einem verunreinigten GN-Blech gelagert.
- Die Teigmaschine wies am gesamten Gehäusebereich ältere dunkle Verschmutzungen sowie Teigablagerungen auf.

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

### **Unsachgemäßer Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln (Geflügelfleisch)**

In der Doppelspüle wurde Geflügelfleisch, zum auftauen, in Wasser vorgefunden. Dieses Auftauverfahren war nicht fachgerecht, es bestand die Gefahr durch diese Verfahren das Wachstum pathogener Mikroorganismen oder der Bildung von Toxinen Vorschub zu leisten und somit die Lebensmittel nachteilig beeinflusst werden.

### **Ungenügende Personalhygiene**

Am Handwaschbecken in der Spülküche fehlten Mittel zum hygienischen Reinigen sowie Trocknen der Hände.

Am Handwaschbecken in der Zubereitung fehlten ebenfalls Mittel zum hygienischen Reinigen sowie Trocknen der Hände.

Am Handwaschbecken auf der Personaltoilette war die Warmwasserzufuhr zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht in Betrieb. 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.

Rechtsgrundlage:

**Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über  
Lebensmittelhygiene  
Lebensmittelrechtliche Straf- und  
Bußgeldverordnung  
VO (EG) 1169/2011 (LMIV) betreffend die  
Information der Verbraucher über  
Lebensmittel**

Hinweis zur Mängelbeseitigung:  
(Mängel behoben am)

Bei der Nachkontrolle am  
**5. Februar 2025**  
Waren die Mängel behoben worden

Löschdatum:

**1. September 2025**