

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

515-V60-10- 3810 / 25_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung: **5. März 2025**

Betriebsbezeichnung: **Pizzeria Fattoria**

Anschrift: **Auf dem Bohnenkamp 69
28197 Bremen**

Feststellungstag: **5. Februar 2025**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Wiederholt zum Teil erhebliche Mängel in der Betriebshygiene

- Mehrere Bereiche der Betriebsstätte und Ausrüstungen wiesen zum Teil starke Verunreinigungen oder Beschädigungen älteren Ursprungs auf, dies waren u.a.:
- Die Mikrowelle war im Innenraum mit älteren, angetrocknete Lebensmittelresten verunreinigt.
- Der Fußboden unter den Geräten, insbesondere in den Rand- und Eckbereichen war mit Lebensmittelresten älteren Ursprungs verunreinigt. Diese Bereiche waren mangelhaft gereinigt bzw. starke Verschmutzungen wurden längerfristig nicht beseitigt.
- Die Bain Marie (ein Wasserbad, welcher mittels Wasser beheizt werden kann), das zur Lagerung von Reibekäse genutzt wurde, war unterhalb des Trennbodens mit erheblich älteren angetrockneten, teilweise schwarz-verkrusteten Lebensmittelrückständen verunreinigt.
- Die Saladette wies großflächige Verunreinigungen auf. Dies waren u.a. schimmelähnlich verunreinigte Türdichtungen, mit angetrockneten Lebensmittelresten verunreinigte Trennschienen der GN-Behälter (Gastronorm (GN) Behältersystem für Lebensmittel quaderförmigen Edelstahl Schalen) sowie ein verunreinigter Innenraum der gesamten Kühleinrichtung. In dieser stark verunreinigten Saladette wurden die Lebensmittel gelagert, die als Belag für Pizzen vorgesehen waren.
- Der Dosenöffner war am Einstichdorn mit dickkrustigen angetrockneten Lebensmittelresten verunreinigt.

Diverse Bedarfsgegenstände mit direktem Lebensmittelkontakt waren teilweise stark verschmutzt

- u.a. folgende Bedarfsgegenstände:
- 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, Pizzaschneider, Fleischklopfer, Messerbecher sowie Teigigelroller waren mit älteren Lebensmittelresten verunreinigt. Einige dieser Gegenstände wurden überdies in einem verunreinigten Plastikbehältnis gelagert.
- Mehrere Pizzableche waren massiv mit dunklen, verbrannten Lebensmittelresten verunreinigt. Diese Pizzableche wurden offensichtlich so weiter genutzt, da auch der genutzte Pinsel mit Öl in einem Gefäß mit verbrannten Lebensmittelrückständen aufbewahrt wurde. Augenscheinlich wurden diese Pizzableche nicht mit der erforderlichen Intensität gereinigt die hierfür erforderlich gewesen wäre.
- Auf dem Küchenblock lagerten diverse Gewürzbehälter. Die Gewürzbehälter wiesen stark angetrocknete Verschmutzungen älteren Ursprungs auf.

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

515-V60-10- 3810 / 25_§ 40 1a LFGB

Das gesamte Kühlhaus war in einem unhygienischen Gesamtzustand.

Die Wände, Fliesen, Elektroinstallationen, Decken und Regale waren mit großflächigen Schimmelartigen Ansammlungen verunreinigt. Das Verdampferschutzgitter sowie der dahinterliegende Bereich zwischen Verdampferlamellen und Schutzgitter waren stark schimmelartig verunreinigt. Eine adäquate Reinigung und Desinfektion wurde offensichtlich seit geraumer Zeit nicht durchgeführt. Durch diese erheblichen Verunreinigungen des Kühlaggregates und dessen Luft Verwirbelungen sowie der unhygienischen Gesamtumgebung waren Lebensmittel einer Gefahr der nachteiligen Beeinflussung durch Mikroorganismen, Schimmelsporen und kontaminierten Aerosolen ausgesetzt.

Das Kühlhaus wurde 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.

Mängel in der Personalhygiene

- Am Handwaschbecken in der Küche fehlten Mittel zum Trocknen der Hände, eine Warmwasserzufuhr war zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht gewährleistet.
- Am Handwaschbecken auf der Personaltoilette war die Warmwasserzufuhr zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht in Betrieb, ebenso fehlten Mittel zum 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.

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

Rechtsgrundlage:

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

Hinweis zur Mängelbeseitigung:

bei der Nachkontrolle (14.02.2025) der Pizzeria Fattoria wurden die Mängel der Vorkontrolle vom 05.02.2025 zu einem Großteil wieder vorgefunden.

Abgestellt wurden lediglich die Mängel im Kühlhaus. Alle anderen Hygienemängel waren weiterhin vorhanden.

(Mängel behoben am)

18. Februar 2025

Löschdatum:

5. September 2025