

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

Datum der Veröffentlichung: **12. Juli 2024**

Betriebsbezeichnung: **Bellini im Viertel**

Anschrift: **Vor dem Steintor 37  
28203 Bremen**

Feststellungstag: **20. März 2024**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

### **Unsachgemäße Lagerung von Frischfisch**

Verschiedene Fischfilets (Lachsfilet, Steinbeißerfilet und Schwertfisch) wurden bei ungeeigneten Temperaturen (+ 4,4° C - + 4,6° C) gelagert vorgefunden, welche dem vorzeitigen Verderb Vorschub leisten. Die lebensmittelrechtlichen Temperaturvorgaben, von 0 bis +2°C, unter abschmelzendem Eis, wurden außer Acht gelassen.

### **Lagerung von leicht verderblichen Lebensmitteln mit abgelaufenem Verbrauchsdatum**

Im Tiefkühlschrank wurden zwei vorverpackte Lebensmittel, hier Schottischer Räucherlachs a' 250g, mit dem deutlich überschrittenen Verbrauchsdatum vom 22.06.2023 sowie 05.10.2023 gelagert vorgefunden. Ein Einfrierdatum wurde auf den Verpackungen nicht vermerkt. Des Weiteren wurde im Kühlraum mehrere Packungen „Puten-Brustfilet Hahn Frisch“ 2,876 kg gelagert. Eine dieser Verpackungen wies ein ebenfalls deutlich überschrittenes Verbrauchsdatum vom 13.03.2024 auf. Lebensmittel mit Verbrauchsdatum gelten nach Ablauf des Verbrauchsdatums als nicht sicher und dürfen nicht mehr in den Verkehr gebracht werden.

### **Mangelhafte Reinigungsarbeiten in der Küche**

Im Innenraum der Untertischkühlung des Arbeitsplatzes für die Pizzaherstellung, wurde in der Tropfwasserauffangschale unter dem Kühlaggregat, eine schleimige Flüssigkeit vorgefunden. An der Oberfläche dieser Flüssigkeit wurden bläuliche Schimmelablagerungen festgestellt. In der Untertischkühlung wurden Pizzateiglinge offen gelagert.

Der Unterschrank für Bedarfsgegenstände, im Bereich des Gasherdes, war großflächig, massiv mit fettigen Ablagerungen im Deckenbereich verunreinigt. In diesen Bereichen wurden Töpfe und Bratpfannen gelagert.

### **Mangelhafte Händehygiene**

An den Handwaschbecken beider Personaltoiletten fehlten Mittel zum hygienischen Trocknen der Hände. Das Handwaschbecken der Damenpersonaltoilette verfügte zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht über Warmwasser, da die Warmwasserboiler nicht an das Stromnetz angeschlossen waren. Somit war eine hygienische Reinigung und Trocknung der Hände nicht im erforderlichen Maße möglich.

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

Rechtsgrundlage:

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

Hinweis zur Mängelbeseitigung:  
(Mängel behoben am)

**Am 14. Mai 2024 erfolgte eine Nachkontrolle,  
bei der festgestellt wurde, dass die  
unsachgemäße Fischlagerung und die  
Hygienemängel nur teilweise abgestellt  
wurden.**

**Bei einer weiteren Nachkontrolle  
am 15. Mai 2024 waren die Mängel behoben.**

Löschdatum:

**12. Januar 2025**