

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

Datum der Veröffentlichung: **08.10.2024**  
Betriebsbezeichnung: **Restaurant La Vida**  
Anschrift: **Kirchbachstr. 197, 28211 Bremen**  
Feststellungstag: **21.08.2024**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

**In der Küche der Betriebsstätte waren die Schalter und alle weiteren elektrischen Bauteile im gesamten Hygienebereich massiv mit älteren, angetrockneten, teilweise verkrusteten Verschmutzungen behaftet. Eine sorgfältige Reinigung der elektrischen Bauteile, ist seit einem geraumen Zeitraum nicht erfolgt.**

**Die Aufschnittmaschine war im Kantenbereich des Messers und dem Gehäuse mit älteren angetrockneten Lebensmittelresten verunreinigt. Dort wurde ein trockenes Fleischstück vorgefunden. Die Käsereibe war am Griff sowie dem Arbeitsbereich mit älteren, angetrockneten Käseresten verunreinigt. Des Weiteren war das Gehäuse der Käsereibe mit dunklen teilweise verkrusteten Verschmutzungen behaftet. Eine ordnungsgemäße Reinigung der Aufschnittmaschine sowie Käsereibe erfolgte nicht nach dem letzten Gebrauch.**

**Im Kühlschrank wurde eine geöffnete Dose Kidneybohnen vorgefunden. An der Oberfläche der Abtropfflüssigkeit der Kidneybohnen wurde eine trübe schleimige Schicht vorgefunden. Diese Produktveränderung lässt auf eine Überlagerung der Kidneybohnen schließen. Des Weiteren wurde im Kühlschrank ein Behälter mit gegarten Tortellini vorgefunden. Diese Tortellini wiesen an der Oberfläche Schimmelablagerung auf. Beide Lebensmittel wurden als nicht mehr zum menschlichen Verzehr geeignet beurteilt.**

**In der Küche wurden auf einem Tisch, welcher zwischen dem Kühlschrank und dem Arbeitstisch auf der einen Seite sowie der Tiefkühltruhe auf der anderen Seite sich befand, eine Vielzahl von Baumaterialien vorgefunden. Dabei handelte es sich um eine Bohrmaschine, ein Bohrer-set, Farbdosen, eine Sprühflasche mit Farbe, Schraubendreher, eine Kunststoffschale mit Schrauben sowie ein Set Inbusschlüssel. Auf dem Tisch wurden ebenfalls die Lüftungsgitter der Dunstabzugsanlage und Arbeitskleidung gelagert. Weitere Baumaterialien in Form von Schrauben und einem Maßband und einer Hakenleiste wurde im Regal mit den Tellern und Schalen vorgefunden. Durch diese unsachgemäße Lagerung von Baumaterialien direkt im Hygienebereich bestand die Gefahr, das dort behandelte Lebensmittel einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt wurden.**

**Die Fritteuse war am Gehäuse sowie im Innenbereich großflächig mit eingebrannten Lebensmittelresten sowie älteren Fettablagerungen verschmutzt. Eine sorgfältige Reinigung der Fritteuse ist länger nicht erfolgt.**

**Auf dem Arbeitstisch direkt neben dem Gasherd, wurde eine Gemüsereibe vorgefunden. Diese Gemüsereibe wies im Arbeitsbereich großflächige ältere, angetrocknete Lebensmittelreste auf. Eine sorgfältige Reinigung der Gemüsereibe ist nach der letzten Benutzung am Vortag nicht erfolgt.**

Die im Unterschrank des Gasherdes aufbewahrten Bratpfannen waren teilweise erheblich im Innen- und Außenbereich mit schwarzen Verkrustungen versehen. Eine angemessene Reinigung dieser Pfannen war augenscheinlich seit geraumer Zeit nicht erfolgt. Durch das Ablösen der eingebrannten Verkrustungen in den Innenseiten, bestand zudem die Gefahr einer Kontamination und einer nachteiligen Beeinflussung für die darin zubereiteten Speisen.

Die Geschirrspülmaschine war an den Kanten der Tür sowie an den Scharnieren mit, schleimigen rötliche Schimmelablagerungen verschmutzt. Des Weiteren war der gesamte Bereich unter der Geschirrspülmaschine, welche auf einem offenen Metallgestell gelagert wurden, massiv mit großflächigen Staub-, und Schmutzablagerungen verunreinigt. In diesem Bereich wurden verschmutzte Sportschuhe, Kunststoffolie sowie eine an der gesamten Oberfläche massiv verschmutzte Kunststoffflasche Klarspüler gelagert. Das gesamte Schlauch-, und Kabelmaterial der Geschirrspülmaschine war massiv mit älteren Ablagerungen welche teilweise stark verkrustet waren behaftet.

Am Handwaschbecken in der Küche fehlten Mittel zum hygienischen Trocknen der Hände. In der Personaltoilette wurde eine Rolle mit Küchenpapier zur Händetrocknung verwendet. Eine Warmwasserzufuhr war am Handwaschbecken der Personaltoilette nicht gegeben, da eine Steckdose im Vorraum der Personaltoilette nicht vorhanden war. Die nächste Steckdose für den Boiler des Handwaschbeckens befand sich auf dem anliegenden Flur in einiger Entfernung. Dieser Sachverhalt wurde seit einem geraumen Zeitraum in den Kontrollberichten beanstandet. Somit war eine hygienische Trocknung der Hände und hygienische Reinigung nach dem Toilettengang nicht im erforderlichen Maße möglich.

Rechtsgrundlage:	VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. § 3 LMHV
Hinweis zur Mängelbeseitigung: (Mängel behoben am)	28.08.2024
Löschdatum:	08.04.2025