

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

515-V60-10-3735/25_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung: **29. Januar 2025**

Betriebsbezeichnung: **Restaurant Rosana**

Anschrift: **Rembertiring 24
28195 Bremen**

Feststellungstag: **16. Dezember 2024**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Ehebliche Mängel in der Betriebshygiene, es bestand die erhebliche Gefahr der nachteiligen Beeinflussung der im Betrieb behandelten und gelagerten Lebensmittel:

Im Bereich der Küche und des Imbisses waren sämtliche Arbeitsflächen als auch der Fußboden mit Lebensmittelresten älteren Ursprungs verunreinigt. Die Arbeitsflächen waren teilweise bereits klebrig, schmierig verunreinigt.

Der Fußboden war mit Abfällen von alten Verpackungsmaterialien verschmutzt. Zudem lagerten diverse gefüllte Abfallsäcke offen auf den Fußböden des Hygienebereiches.

Im Küchenbereich wurden mehrere Zigarettenstummel sowie Asche auf Arbeitsflächen, Geräten und im Fußbodenbereich vorgefunden. Im Regal an der Arbeitsfläche wurden zwei Schachteln Zigaretten aufbewahrt. Es war offensichtlich, dass in diesen Reinbereichen, trotz eines generellen Rauchverbotes in Hygienebereichen, geraucht wurde.

Gerätschaften, Elektroinstallationen und Wände waren stark, teils schwärzlich verunreinigt. Die Verunreinigungen waren zum Teil so alt, dass diese nicht einfach zu entfernen waren.

Mehrere Kühleinrichtungen waren in den Innenräumen, an den Dichtungen sowie an den Lüftungsgittern der Kühlaggregate teils massiv mit dunklen, teils schimmelartigen und offensichtlich älteren Anhaftungen verunreinigt. Innerhalb der Kühleinrichtungen wurden diverse tierische und pflanzliche Lebensmittel offen, ohne Kontaminationsschutz, gelagert.

Die Mikrowelle war im Innenraum massiv durch ältere, angetrocknete Lebensmittelreste verunreinigt.

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

In der Küche und dem Imbissbereich wurden diverse Bedarfsgegenstände mit direkten Lebensmittelkontakt vorgefunden, die zum Teil erhebliche Verunreinigungen aufwiesen. U.a. waren folgende Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt z.T. massiv durch Verunreinigungen älteren Ursprungs kontaminiert:

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

515-V60-10-3735/25_§ 40 1a LFGB

- **Der Gemüseschneider war am Einfüllstutzen und im Inneren mit angetrockneten Gemüseresten von z.B. Karotten behaftet.**
- **Die Grillfläche im Imbissbereich war massiv mit schwärzlichen alten Verkrustungen verunreinigt, teils gelöste Teilchen.**
- **Die Teigknetmaschine, welche im Fußbodenbereich der Küche stand, war sowohl von Innen als auch von außen teils massiv mit älteren, gelblich-dunklen angetrockneten Teigresten verunreinigt.**
- **Sämtliche offen gelagerte Gewürzbehälter waren mit alten, teils angetrockneten und fettigen Verunreinigungen behaftet.**
- **Diverse kleinere Bedarfsgegenstände, wie z.B. Vierkantreibe und Kochutensilien waren mit angetrockneten, alten Lebensmitteln verunreinigt.**
- **Die Holzbohlen zur Lagerung von Teiglingen waren mit dunklen, bräunlichen Teigresten spakig verunreinigt.**
- **Teigringe und Mehlsiebe waren mit älteren Mehlresten klebrig verunreinigt.**

Der hygienische Zustand der Betriebsstätte, insbesondere der Reinbereiche, war so inakzeptabel, dass eine sofortige Betriebsbeschränkung (Verbot des Inverkehrbringens/Verkaufsbeschränkung) verfügt wurde.

Diese wurde am Folgetag nach einer durchgeführten Grundreinigung wieder aufgehoben.

Rechtsgrundlage:

**Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über
Lebensmittelhygiene
Verordnung zur Durchsetzung
lebensmittelrechtlicher Rechtsakte
der Europäischen Gemeinschaft
(Lebensmittelrechtliche Straf- und
Bußgeldverordnung) - LMRStV -**

Hinweis zur Mängelbeseitigung:
(Mängel behoben am)

17. Dezember 2024

Löschdatum:

29. Juli 2025