

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

515-V60-10-3698 / 2024_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung: **30. Dezember 2024**

Betriebsbezeichnung: **Sea Moon**

Anschrift: **Vor dem Steintor 35
28203 Bremen**

Feststellungstag: **27. November 2024**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Unsachgemäßer Umgang mit Fischfilets, Unterbrechung der Kühlkette

Auf der Doppelspüle im Spülbereich, wurde eine Kunststoffschale mit Wasser vorgefunden, in der Fischfilets unsachgemäß zum auftauen gelagert wurden. Des Weiteren wurden im Kühlschrank weitere Fischfilets in einer Flüssigkeit gelagert. Diese Fischfilets wiesen eine Produkttemperatur von + 6,2° C auf. Erforderlich wären hier max. + 2° C oder unter abschmelzendem Eis.

Es wurde ein stechender süßlicher Verderbnisgeruch wahrgenommen. Da noch keine Eigenkontrolle der gelagerten Lebensmittel im Unternehmen erfolgte, wurden diese Fischfilets unverzüglich entsorgt.

Zum Teil erhebliche Hygienemängel aufgrund mangelhafter Reinigungsmaßnahmen

Die Halterung des Tischdosenöffners war im Innenbereich massiv mit fettigen gelblichen Lebensmittelresten verschmutzt. Im direktem Umfeld des Dosenöffners wurden offene Lebensmittel behandelt.

Die Mikrowelle war im Innenbereich großflächig mit fettigen Lebensmittelresten verunreinigt. Des Weiteren wurden im Innenbereich großflächige Rostablagerungen vorgefunden. Es bestand die Gefahr, dass bei einem erneuten Gebrauch der Mikrowelle, Lebensmittelreste sowie Rostpartikel auf die zu erwärmenden Lebensmittel herabfallen und diese nachteilig beeinflussen.

Die Beleuchtung im inneren der Dunstabzugshaube wies starke, schon tropfenförmige Fettablagerungen auf. Es bestand die Gefahr, dass diese Fettablagerungen in die unter der Dunstabzugshaube behandelten Lebensmittel herabfallen und diese verschmutzen.

Der gesamte Auslassbereich des Kaffeefullautomaten war mit angetrockneten zum Teil stark verkrusteten Kaffeeresten verschmutzt. Des Weiteren wies der Heißwasserbereiter für Teewasser, im Bereich des Auslasses ebenfalls ältere verkrustete helle Ablagerungen auf. Eine sorgfältige Reinigung ggf. Desinfektion dieser Bereiche ist seit einem geraumen Zeitraum nicht mehr erfolgt.

Die Regale sowie der Geschirrwärmer im Tresenbereich wiesen massive großflächige Verstaubungen auf. Diese Schmutzansammlungen befanden sich im gesamten Innenbereich des Geschirrwärmers, in dem die Teller für die Gäste gelagert wurden. Weitere massive Verstaubungen wurden im Metallwandregal, in dem ebenfalls Geschirr für die Gäste gelagert wurden vorgefunden.

In beiden Tiefkühlleinheiten im Küchenbereich wurden starke Verschmutzungen durch Lebensmittelresten im gesamten Innenbereich vorgefunden.

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

515-V60-10-3698 / 2024_§ 40 1a LFGB

Gebrauch von verschlissenen und ekelerregenden Reinigungsmaterialien

An der Doppelspüle der Küche wurde ein stark mit Lebensmittelresten verschmutzter „Metallschwamm“ vorgefunden. Dieser Metallschwamm wies deutlich sichtbare Verschleißspuren auf, die Metalldrähte waren vielfach beschädigt.

Des Weiteren wurden am Abtropfblech der Spüle im Lagerraum, zwei Reinigungslappen gelagert, welche einen süßlich-stechenden Verderbnisgeruch aufwiesen. Das vorgefundene Reinigungsmaterial, war in einem hygienischen Zustand, welcher nicht in einem Hygienebereich zu erwarten wäre. Somit war eine hygienische Reinigung der Oberflächen; der Gerätschaften und Arbeitsflächen sowie Bedarfsgegenstände nicht im erforderlichen Maße möglich

Verunreinigungen an Ausrüstungen mit direktem Lebensmittelkontakt

Am Gasherd wurde eine gebrauchte Dose mit einem Gemisch aus Wasser und Mehl zum Bestreichen der Lebensmittel gelagert. Die Dose wies äußerlich großflächige angetrocknete Lebensmittelreste auf. Des Weiteren war der gesamte innere Bereich mit angetrockneten Produktresten behaftet.

Beide Reiskocher waren äußerlich mit fettigen Ablagerungen großflächig verschmutzt. Des Weiteren wurden im Kantenbereich der Deckeleinfassung großflächige, zum Teil eingebrannte Lebensmittelreste vorgefunden.

Unsachgemäße Lagerung von Tiefkühlprodukten

In beiden verunreinigten Tiefkühlschränken wurden Lebensmittel zum Teil offen gelagert vorgefunden. Diese Lebensmittel wiesen deutlich sichtbare Vereisungen sowie Austrocknungen (Gefrierbrand) an der Oberfläche auf. Gefrierbrand verändert die Beschaffenheit des Lebensmittels und die Farbe. Fleisch wird hell bis gräulich und Gemüse bekommt hellere Stellen. Weiterer Effekt: Die Lebensmittel schmecken einfach nicht mehr. Es ist zwar noch essbar, jedoch häufig nicht mehr genießbar. Denn nicht nur das Aussehen, sondern auch der Geschmack und die Konsistenz können durch den Gefrierbrand stark gelitten haben.

Rechtsgrundlage(n):

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

Hinweis zur Mängelbeseitigung:
(Mängel behoben am)

4. Dezember 2024

Löschdatum:

30. Juni 2025