

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

515-V60-10-3849/ 25_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung: **2. April 2025**

Betriebsbezeichnung: **Restaurant Tendüre**

Anschrift: **Bürgermeister-Smidt-Str. 82
28195 Bremen**

Feststellungstag: **27. Februar 2025**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Zum Teil erhebliche Mängel in der Betriebshygiene

Das Kühlhaus in der Küche war im Bodenbereich, insbesondere in den Rand- und Eckenbereichen und den Bereichen um die Regalbeine herum, zum Teil massiv mit dicken alten, dunklen und schmierigen Ablagerungen verunreinigt.

Die weißen Wandfliesen wiesen, insbesondere in den unteren Bereichen, dunkle gesprenkelte Verunreinigungen auf.

Die Edelstahl-Regale waren an den Unterseiten und in den Eckbereichen der Regalgitterflächen großflächig mit weißlichem und dunklem Schimmel und anderweitigen gelblichen Ablagerungen älteren Ursprungs verunreinigt.

In einer Edelstahlschale (die noch Lebensmittelreste einer gelblichen Soße mit grünlichen Teilchen aufwies) wurde der Ablassschlauch für das Brauchwasser der Kühlvorrichtung aufgefangen. Dieses Brauchwasser wies einen weißlichen schmierigen Film auf und gammelte bereits vor sich hin.

Eine Reinigung in angemessener Intensität und Häufigkeit wurde augenscheinlich seit geraumer Zeit nicht vorgenommen. Zudem bieten derartige Verunreinigungen unerwünschten Mikroorganismen einen idealen Nährboden, um sich weiter zu verbreiten.

Im Kühlhaus wurden diverse Lebensmittel, wie Obst; Gemüse und tierische Produkte auch offen (ohne Kontaminationsschutz) gelagert vorgefunden. Es bestand die erhebliche Gefahr, dass Lebensmittel der Gefahr einer Kontamination durch Mikroorganismen ausgesetzt wurden.

Die Treppe, von der Küche zum Keller, war mit Zigarettenstummeln und Asche verunreinigt. Der Treppenaufgang gehört zu den Hygienebereichen, da dort leicht verderbliche Waren transportiert und weitere Lebensmittel behandelt werden.

Lebensmittel wurden hier der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung durch die Überreste aufgerauchter Zigaretten ausgesetzt. Im Hygienebereich gilt striktes Rauchverbot, denn Asche oder gar Zigarettenkippen könnten in die verarbeiteten Produkte gelangen. Das ist gesundheitsschädlich und Ekel erregend.

Ausrüstungen (hier der Fleischwolf) mit direktem Lebensmittelkontakt wiesen massive Verunreinigungen älteren Ursprungs auf.

Der Fleischwolf, welcher im Keller **im Produktionsbereich** stand, war im Bereich der Schneckenfassung, an den Schneideinsätzen sowie am Einfüllstutzen teils massiv mit alten und angetrockneten Lebensmittelresten von Fleisch und Gemüse verunreinigt.

Eine adäquate Reinigung und Desinfektion der Maschine hat augenscheinlich bereits seit längerer Zeit nicht stattgefunden. Durch diese Verunreinigungen, insbesondere deren im Innenbereich der Schneckenfassung, da dort unmittelbar Kontakt zwischen den Verunreinigungen und dem Lebensmittel zustande kommt, wurden Lebensmittel einer Gefahr

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

515-V60-10-3849/ 25_§ 40 1a LFGB

der nachteiligen Beeinflussung durch Mikroorganismen und unerwünschten Lebensmittelresten ausgesetzt.

Im Küchenbereich wurde eine ungekühlte, angebrochene Flasche Erdbeersauce (Dessertsauce) der Marke Schwartau, im Regal, neben anderen Produkten und Bedarfsgegenständen, im direktem Zugriffsbereich der Küchenbeschäftigten, vorgefunden. Nach dem Öffnen des gesamten Verschlusses (Klapp- Schraubverschluss mit Spritzöffnung) der Kunststoffflasche wurde im inneren Halsbereich rundum ein weißlicher Schimmel vorgefunden. Das Produkt muss laut Hersteller nach Anbruch gekühlt gelagert werden. Aufgrund der falschen Lagerung wurde das Produkt erheblich nachteilig beeinflusst. Der Wuchs von unerwünschten Mikroorganismen wurde durch falschen Umgang begünstigt. Es bestand zudem im erheblichen Maße die Gefahr, dass dieses Produkt zur Anwendung kommen könnte, da der Schimmel durch die Spritzöffnung nicht bemerkt werden konnte.

Rechtsgrundlage:

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

Hinweis zur Mängelbeseitigung:

Die Beanstandungen wurden umfänglich und unverzüglich behoben. Eine eindringliche Mitarbeiterschulung wurde durchgeführt, um künftige Verstöße nicht entstehen zu lassen. Die Mitteilung an den LMTVet Bremen erfolgte am **17. März 2025**

(Mängel behoben am)

Löschdatum:

2. Oktober 2025