

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

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

Betriebsbezeichnung: **Restaurant Bellini an der Schlachte**

Anschrift: **Schlachte 41
28195 Bremen**

Feststellungstag: **19. März 2024**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Zum Teil erhebliche Mängel in der Betriebshygiene

Im Schanktresenbereich war die **Eiswürfelmaschine** teilweise erheblich Verunreinigt. Die Eiswürfelmaschine war im Innenbereich mit rötlichen Schimmelablagerungen und Kalkablagerungen verunreinigt. Der Grad als auch die Konsistenz der innenseitigen Verunreinigungen lässt darauf schließen, dass über einen längeren Zeitraum keine sorgfältige und ordnungsgemäße Reinigung der Eiswürfelmaschine erfolgte und somit verunreinigte Eiswürfel an den Verbraucher abgegeben wurden.

In der Küche war der Fußboden zum Teil gravierend, massiv mit dunklen Ablagerungen, dicken Ablagerungen mit Lebensmittelresten älteren Ursprungs verunreinigt, insbesondere unter den Einrichtungen (Spülmaschine, Kühl Tisch, Herd) wurden massive Verunreinigungen vorgefunden. Eine Reinigung in angemessener Intensität und Häufigkeit wurde augenscheinlich seit längerer Zeit nicht vorgenommen. Zudem bieten derartige Verunreinigungen unerwünschten Mikroorganismen einen idealen Nährboden, um sich weiter zu verbreiten. Dazu wurde unter der Haubenspülmaschine eine massive schleimig, schmierige Verunreinigung festgestellt, die bereits deutlich wahrnehmbar, einen muffigen Geruch verströmte.

Der Gasherd war erheblich, großflächig mit fettigen, stark eingebrannten Lebensmittelresten älteren Ursprungs verunreinigt. Die Kochfelder waren großflächig mit dicken schwarzen, eingebrannten Rückständen behaftet. Eine ausreichende Reinigung hat hier offensichtlich seit einem längeren Zeitraum nicht stattgefunden.

Der Innenboden des Kühltesens war unter den Kühlschubladen erheblich, großflächig mit einer schmierig-trüben, dickflüssigen Lache einer undefinierbaren Flüssigkeit verunreinigt. Teilweise bildete sich ein weißer Schimmelpilz. Eine umfassende Reinigung hat hier offensichtlich seit einem längeren Zeitraum nicht stattgefunden.

In dem Kühl Tisch wurden leicht verderbliche Lebensmittel (Frischfisch und Kalbsfleisch) unsachgemäß, da nicht ausreichend abgedeckte, gelagert vorgefunden.

Der auf dem Arbeitstisch befestigte Tischdosenöffner wies selbst, der Halterung und dem Einstichdorn massive Verunreinigungen mit dunklen, fettigen Ablagerungen älteren Ursprungs auf.

Im Keller war der Fußboden der Kühlzelle erheblich mit dunklen Ablagerungen älteren Ursprungs erheblich verunreinigt.

Auf dem Fußboden wurde unter anderem ein offener Kunststoffsack mit Möhren und Kunststoffeimer mit Lebensmitteln gelagert vorgefunden.

Fehlende Bescheinigungen nach dem Infektionsschutzgesetz

Es wurden mehrere Personen beschäftigt und mit der Aufgabe des Herstellens, Behandeln und Inverkehrbringens leichtverderblicher Lebensmittel betraut, ohne dass die erforderlichen Unterlagen über

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

die Erstbelehrung oder erforderlichen Folgebescheinigungen nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) vorlagen.

Rechtsgrundlage:

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

Hinweis zur Mängelbeseitigung:
(Mängel behoben am)

**Bei der Nachkontrolle am 4. April 2024 waren
die Hygienemängel beseitigt worden.
Belehrungen der Mitarbeitenden nach dem
Infektionsschutzgesetz wurden
durchgeführt.**

**Es wurde ein neuer Herd angeschafft, der
ebenfalls am 4. April 2024 installiert wurde.
Der Fußboden in der Küche wird neu
verfliesen werden. Teilbereiche wurden bereits
erneuert.**

Löschdatum:

12. Januar 2025