

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

515-V60-10-3828/ 25_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung: **12. März 2025**

Betriebsbezeichnung: **Ristorante Pizzeria Italia**

Anschrift: **Am Hulsberg 74
28205 Bremen**

Feststellungstag: **12. Februar 2025**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Verunreinigungen an Ausrüstungen mit direktem Lebensmittelkontakt

Die neben dem Gasherd aufbewahrten Bratpfannen waren teilweise erheblich im Innen- und Außenbereich mit schwarzen dicken verbrannten Verkrustungen älteren Ursprungs versehen. Eine angemessene Reinigung dieser Pfannen war augenscheinlich seit geraumer Zeit nicht erfolgt.

Durch das Ablösen von Materialteilen der Beschichtung in den Innenseiten bestand zudem die Gefahr einer Kontamination und einer nachteiligen Beeinflussung für die darin zubereiteten Speisen.

Nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch unsachgemäße Lagerung

Im stark vereistem Tiefkühlschrank wurden verschiedene eingefrorene Fischprodukte (Lachsfilets, Tintenfisch-Tube, Garnelen) ohne Umhüllung / Verpackung gelagert. Teilweise wiesen die Fisch Produkte einen erheblichen Gefrierbrand und gräuliche Verfärbungen auf. Wenn bei tiefgefrorenen Lebensmitteln ausgetrocknete Stellen am Rand auftreten, wird dies als Gefrierbrand bezeichnet. Häufig kommt es zu Gefrierbrand, wenn die Verpackung nicht für die Tiefkühlung geeignet ist und Frischluft an die Lebensmittel gelangt. 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.

Schimmel im Kühlhaus (Keller)

Der Innenbereich vom Verdampfer im Lebensmittel-Kühlraum war mit erheblichen Schimmelablagerungen Verunreinigt. Weitere Schimmelablagerungen wurden am Kabelbereich vom Verdampfer sowie unterhalb der Regaleinlagen festgestellt.

Zum Zeitpunkt der Kontrolle wurden hier vorbereitete Speisen (Tiramisu, Nudeln, gebratenes Fleisch) ohne Abdeckung aufbewahrt.

Die Reinigung dieser Bereiche war augenscheinlich nicht im erforderlichen Maße und mit der angemessenen Häufigkeit erfolgt.

Für die hier offen gelagerten Lebensmittel bestand die Gefahr der nachteiligen Beeinflussung durch Kontaminierung, da der Verdampfer Luftzirkulation erzeugt und die damit einhergehende Verwirbelung die vorgefundenen Verunreinigungen / Schimmel / Schimmelsporen in Raum verteilt.

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

515-V60-10-3828/ 25_§ 40 1a LFGB

Irreführung der Verbraucherinnen und Verbraucher

In der Speisekarte wurden u. a. in der Speise „Insalata Pecorara“ Schafskäse ausgelobt, obwohl nur Käse aus Kuhmilch verwendet wurde.

In der Speisekarte wurde u. a. in den Speisen „Rucola con Gamberoni“ und „Carpaccio di Manzo“ das Produkt „Parmesankäse“ ausgelobt. Hierfür wurde ein Hartkäse „Gran Moravia“ verwendet.

Somit wurde mit der Kennzeichnung ein minderwertiges Produkt dem Anschein einer besseren Qualität gegeben.

Rechtsgrundlage:

**Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über
Lebensmittelhygiene
Lebensmittelrechtliche Straf- und
Bußgeldverordnung
VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 betreffend
die Information der Verbraucher über
Lebensmittel**

Hinweis zur Mängelbeseitigung:
(Mängel behoben am)

19. Februar 2025

Löschdatum:

12. September 2025