

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

515-V60-10-3671 / 2024

Datum der Veröffentlichung: **11. Dezember 2024**

Betriebsbezeichnung: **Taverna
Griechische und Italienische Spezialitäten**

Anschrift: **Sielwall 1, 28203 Bremen**

Feststellungstag: **11. November 2024**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Erhebliche Hygienemängel an Ausrüstungen mit direktem Lebensmittelkontakt

Es wurden in **verschiedenen Betriebsbereichen** Behältnisse für Lebensmittel mit massiven großflächigen Verschmutzungen an den Oberflächen vorgefunden. Eine Vielzahl von Kunststoffkisten welche zur Lagerung von Pizzateiglingen verwendet wurden wiesen großflächige dunkle Verschmutzungen an der Oberfläche auf. Des Weiteren wurden im Regalbereich Edelstahl-Gastroformen gelagert welche im Kantenbereichen ältere angetrocknete Lebensmittelreste aufwiesen. Im Regal des Vorbereitungsraumes wurde vier Kunststoffbehälter mit Deckel vorgefunden. Diese Behälter wiesen insbesondere im Griff und Deckelbereich großflächige ältere angetrocknete Verschmutzungen auf.

Im Vorbereitungsereich war die Raspelmaschine am Einwurfschacht und dem Stößel mit älteren angetrockneten Lebensmitteln verunreinigt. Weitere Verschmutzungen älteren Ursprungs wurden an der Raspelscheibe vorgefunden

Die Knetmaschine wies im Bereich zwischen Gehäuse und Knetkessel ältere gelblich verfärbte Verschmutzungen durch Lebensmittelreste auf.

Das elektrische Schneidmesser für die Fleischspieße **im Imbissbereich**, wies im Bereich des Kabels ältere fettige Verschmutzungen durch Lebensmittelreste auf. Des Weiteren wurden unter dem Messer ältere angetrocknete Fleischreste vorgefunden.

Erhebliche Hygienemängel an Einrichtungen mit zum Teil erheblichen Schimmelansammlungen

Das Holzregal im **Vorbereitungsraum**, welches zur Lagerung von Schalen für Lebensmittel genutzt wurde, war an der Oberfläche großflächig mit schimmelähnlichen Ablagerungen verschmutzt. Diese schimmelähnlichen Ablagerungen bedeckten fast die komplette Oberfläche des Regals. Auf diesem Regal wurden Behältnisse gelagert welche dazu verwendet wurden Lebensmittel zu lagern. Durch diese massiven schimmelähnlichen Ablagerungen auf der Regaloberfläche, bestand die Gefahr, dass die dort gelagerten Behältnisse verschmutzt wurden und dadurch die in den Behältnissen gelagerten Lebensmittel einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt wurden.

Das Fenster im Vorbereitungsraum, welches sich direkt vor dem Arbeitstisch befand, sowie das Stofftuch welches den gesamten Fensterbereich abdeckte, waren mit Schimmelablagerungen sowie z.T. angetrockneten Lebensmittelresten verschmutzt. Das untere Drittel der Fensterscheibe sowie des Holzfensterrahmens waren massiv, großflächig mit dunklen Schimmelablagerungen verschmutzt. Die Silikondichtung des Fensters sowie der Fensterrahmen waren in diesem Bereich teilweise komplett mit dunklen Schimmelablagerungen behaftet. Durch diese gravierende Verschmutzung direkt vor dem Arbeitstisch, auf dem offene leichtverderbliche Lebensmittel behandelt wurden, bestand die Gefahr, dass die in diesem Bereich behandelten Lebensmittel einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt wurden.

Im Imbissbereich war die gesamte Abzugsanlage über der Herdzeile großflächig massiv mit Fettablagerungen älteren Ursprungs behaftet. In mehreren Bereichen hatten sich größere

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

515-V60-10-3671 / 2024

Fettansammlungen gebildet welche bereits tropfenförmig herabhingen. Elektrokabel wiesen massive Fettablagerungen auf, Kantenbereiche der Dunstabzugsanlage wiesen großflächige massive z.T. verkrustete Verschmutzungen durch Fett auf.

Beide Grillstationen im Imbissbereich wiesen an der Oberfläche fettige, stark mit Staub behaftete, ältere Ablagerungen auf dem Gehäuse auf. Diese Verschmutzungen waren stark verkrustet und eingebrannt. Direkt unter diesen Verschmutzungen wurden die Fleischspieße gegrillt.

Im Kühlraum wurden offene Lebensmittel z.T. direkt unter den Regalböden offen gelagert. Diese Regalböden wiesen insbesondere an den Unterseiten großflächige Schimmelablagerungen auf. Diese Schimmelablagerungen wiesen eine rötlich-dunkle Färbung auf und hatten schon das Stadium des haarig-pelzigen Wachstum erreicht.

Im Unterschrank des Tresens im Zubereitungsbereiches des Imbisses wurde eine Kunststoffschale mit geschälten Knoblauchzehen gelagert. Diese Knoblauchzehen wiesen an der Oberfläche großflächige Schimmelablagerung auf.

Unsachgemäße Lagerung von kühlungspflichtigen Lebensmitteln

In der offenen Tresenkühlung wurde in mehreren Edelstahlgastrobehältern verschiedene kühlpflichtige Produkte gelagert. Diese Molkereiprodukte u.a. geriebenen Gouda sowie Tzatziki, wiesen eine deutlich zu hohe Produkttemperatur auf. So wurden Produkttemperaturen von +13,3°C beim geriebenen Gouda sowie +14,5°C beim Tzatziki gemessen. Die lebensmittelrechtlichen Temperaturvorgaben, +8°C, wurden außer Acht gelassen.

Diese unsachgemäßen Lagerbedingungen von kühlpflichtigen Lebensmitteln, leistet einen Verderb deutlich Vorschub.

Mängel in der Personalhygiene

An allen Handwaschbecken im Hygienebereich fehlten Mittel zum hygienischen Reinigen der Hände. Das Handwaschbecken in der Personaltoilette verfügte zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht über Warmwasser, da der Warmwasserboiler nicht an das Stromnetz angeschlossen war. Die Seifenspender und Handtuchspender waren nicht aufgefüllt. Somit war eine hygienische Reinigung und Trocknung der Hände im gesamten Hygienebereich nicht im erforderlichen Maße möglich. Des Weiteren war es auch nach dem Toilettengang der Mitarbeitenden nicht möglich sich hygienisch die Hände zu reinigen bevor diese wieder Lebensmittel behandeln.

Rechtsgrundlage:

**Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über
Lebensmittelhygiene
§ 60 Abs. 2 Nr. 26 Buchstabe a LFGB
§ 60 Abs. 4 Nr. 2 Buchstabe a LFGB**

Hinweis zur Mängelbeseitigung:
(Mängel behoben am)

Der Betrieb wurde eigenständig für vier Tage geschlossen. Es wurde umfangreiche Reinigungs- und Renovierungsmaßnahmen vorgenommen. Bei der Nachkontrolle am **22. November 2024** waren die Mängel behoben.

Löschdatum:

11. Juni 2025