

Vorsicht beim Auftrag: Schimmel-Pizza und Hygieneskandale in Bremen!

Lebensmittelüberwachung deckt gravierende Hygienemängel bei „Neustadt Pizza Service“ in Bremen auf, einschließlich Schimmel und falscher Käsekennung.



Neustadt, Deutschland - In Bremen gibt es derzeit besorgniserregende Nachrichten aus der Gastronomie. Kontrolleure des Lebensmittelüberwachungsamtes haben bei zwei beliebten Lieferdiensten, nämlich „N-Joy City Express“ und „Neustadt Pizza Service“, erhebliche Hygieneverstöße festgestellt. Diese Entdeckungen werfen ein scharfes Licht auf die Bedingungen, unter denen Lebensmittel zubereitet werden, und sorgen für Aufregung unter den Verbrauchern.

Bei den Kontrollen wurden alarmierende Mängel entdeckt: Schimmelbefall auf Pizzablechen, schmutzige Schneidebretter mit Stockflecken und stark verkrustete Maschinen. Zudem

wurde schmutziges Besteck in unsauberen Behältern gefunden und Lebensmittel wurden unzureichend gelagert – etwa Frikadellen, Schinken und Käse bei über 13 Grad Celsius, während die maximal erlaubte Temperatur nur bei 7 Grad liegt. Besonders erschreckend war das Auffinden einer offenen Thunfischdose und eines unbedeckten Suppentopfs auf dem Boden. Solche Missstände sind nicht nur unappetitlich, sondern auch gesundheitsgefährdend.

Wiederholte Verstöße und Konsequenzen

Die Mängel traten nicht zum ersten Mal auf; trotz vorheriger Hinweise wurden diese Probleme nicht ausreichend behoben. Während im Mai erste Fortschritte erzielt wurden, indem wirklich verbotener Parmesan nachgekauft wurde, bleibt der Eintrag auf der Mängelliste bis Dezember öffentlich einsehbar. Dies geschieht im Rahmen der Regelungen, die eine Veröffentlichung schwerwiegender Hygieneverstöße vorsehen. Tatsächlich gab es im Jahr 2022 in Bremen über 600 Betriebe, die bei der Lebensmittelüberwachung Mängel aufwiesen, wie **buten un binnen** berichtet.

Die geltenden Hygienestandards sind nicht nur mehr als eine lästige Vorschrift, sie dienen dem Schutz der Gesundheit. Laut Informationen der **Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft** müssen alle Lebensmittelunternehmen sicherstellen, dass ihre Produkte die Hygieneanforderungen nach EU-Recht erfüllen. Dazu gehört unter anderem die Schulung des Personals über Gesundheitsrisiken und die Einhaltung der Hygieneverordnung.

Verbraucher in der Verantwortung

Verbraucher haben ebenfalls ein gewisses Maß an Verantwortung, wenn es um die Hygiene von Lebensmitteln geht. Manchmal sind Anzeichen wie unsaubere sanitäre Einrichtungen oder fehlende Seifenspender und Handtücher Hinweise auf mögliche Hygienemängel. Auch in der Gastronomie

ist der Zustand der Gasträume kein verlässlicher Indikator für die Sauberkeit in der Küche. Besondere Vorsicht ist bei leicht verderblichen Lebensmitteln wie Sushi, Fisch und Fleisch geboten, und wer denkt, dass Eierspeisen für Salmonellen nicht anfällig sind, der irrt.

Die jüngsten Vorfälle in Bremen unterstreichen die Bedeutung von Lebensmittelhygiene nicht nur aus Sicht der Betriebe, sondern auch der Konsumenten. Jeder von uns kann dazu beitragen, dass die Qualität und Sicherheit unserer Lebensmittel gewährleistet bleiben.

Details	
Ort	Neustadt, Deutschland
Quellen	• www.t-online.de • www.butenunbinnen.de • www.bmel.de

Besuchen Sie uns auf: mein-bremen.net