

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

Datum der Veröffentlichung: **7. November 2024**

Betriebsbezeichnung: **Hähnchenrestaurant Chicken one**

Anschrift: **Kirchhuchtinger Landstraße 144 b
28259 Bremen**

Feststellungstag: **1. Oktober 2024**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Unsachgemäße Lagerung und Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln

Geflügelfleisch wurde offen in einem erheblich verunreinigten Kunststoffdurchschlag im Kühlschrank gelagert. Das Geflügelfleisch kam mit den Verschmutzungen direkt in Kontakt.

In der Küche wurden, direkt im Spülbereich, auf dem Abtropfblech der Doppelspüle sowie der Oberfläche der Geschirrspülmaschine, ca. 80 Kg Geflügelfleisch mariniert und verpackt. Diese Bereiche waren für die Behandlung von offenen Lebensmittel nicht geeignet. Dort wurden des Weiteren offene Reinigungsmittel sowie ein Gummi-Ausgussreiniger (Pömpel) im direktem Umfeld gelagert.

In einer Edelstahl-Gastroform wurde selbstverpacktes Hackfleisch in der Küche gelagert. Direkt in dieser Gastroform wurde ebenfalls eine Burgerpattypresse gelagert. Der Griff der Burgerpattypresse war mit angetrockneten Fleischresten verschmutzt. Der Arbeitsbereich der Burgerpattypresse, welche mit Cellophanfolie umwickelt war, war großflächig mit älteren angetrockneten Fleischresten verunreinigt.

Verunreinigte Ausrüstung mit direktem Lebensmittelkontakt

Im Küchenbereich wurde eine Raspelmaschine auf dem Fußboden gelagert. Auf dieser Raspelmaschine lag zum Zeitpunkt der Kontrolle ein Teppich (Gebetsteppich) sowie eine private Jacke.

Die Raspelmaschine war am Einwurfschacht und dem Stößel mit älteren angetrockneten Lebensmitteln verunreinigt. Weitere Verschmutzungen älteren Ursprungs wurden an dem Stößel sowie der Innenseite der Gehäuseabdeckung vorgefunden, eine ordnungsgemäße Reinigung dieser Maschine ist nicht erfolgt.

Kontaminierungsgefahr mit Verunreinigungen oder Metallteilchen

Am Hähnchengrill im Tresenbereich fehlte die linke seitliche Gehäuseabdeckung. In diesem Teil des Grills befanden sich die Antriebsketten für die Spieße. Der gesamte Innenraum dieses Maschinenteils war massiv mit älteren Fettablagerungen verschmutzt. Direkt neben diesem offenen verschmutzten Bereich des Grills befand sich die offene Fritteuse. Es bestand die Gefahr, dass die Lebensmittel, welche in der Fritteuse behandelt wurden, durch die vorgefundenen Verschmutzungen einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt wurden.

Die Verbrennungsmetallgitter des Fleischspieß-Grills waren an mehreren Stellen schadhaft. Es bestand die Gefahr, dass durch sich lösende Metallreste das dort behandelte Fleisch einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt wurde. Dieser Sachverhalt wurde schon im Zuge der Kontrolle am 15.08.2024 festgestellt.

Unsachgemäße Lagerung der Betriebsabfälle

Der gesamte Hofbereich hinter den Betriebsräumen war stark vermüllt. Dort wurden Einkaufswagen, Sitzmöbel, eine Tiefkühltruhe, nicht mehr benötigte Bedarfsgegenstände, eine Vielzahl von Kunststoffeimern, Teppiche, ca. 30 Fleisch-Kunststoffkisten, Farbeimer, Reinigungsgeräte, Mülleimer sowie ca. sechs blaue gefüllte Müllbeutel offen gelagert. Die Müllbeutel wiesen an mehreren Stellen Fraßspuren von Schadnagern auf. Des Weiteren wurden im zwei Bereich der seitlichen Bepflanzung im Erdreich Löcher von Rattenbauten vorgefunden. Dieser Befall von Ratten sowie die unsachgemäße Lagerung von Abfall welcher einen Befall Vorschub leistet, wurde schon in der Kontrolle am 15.08.2024 festgestellt.

Rechtsgrundlage:

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

§ 60 Abs. 2 Nr. 26 Buchstabe a LFGB

§ 60 Abs. 4 Nr. 2 Buchstabe a LFGB

Hinweis zur Mängelbeseitigung:
(Mängel behoben am)

22. Oktober 2024

Löschdatum:

7. Mai 2025