

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

Datum der Veröffentlichung: **12.10.2024**
Betriebsbezeichnung: **Yalla Yalla Falafel**
Anschrift: **Vor dem Steintor 117, 28203 Bremen,**
Feststellungstag(e): **13. und 20.08.2024**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Im Vorbereitungsraum wurde ein Fleischwolf vorgefunden. Dieser wurde zum Zerkleinern der Kichererbsen verwendet. Im Einwurfschacht sowie im Bereich der Transportschnecke wurden ältere angetrocknete Kichererbsenreste vorgefunden. Die Reinigung dieser Bereiche des Fleischwolfes war augenscheinlich nicht im erforderlichen Maße und mit der angemessenen Häufigkeit erfolgt. Eine fachgerechte Reingung war nur schwer möglich, da die erforderlichen Reinigungsutensilien zur fachgerechten Reinigung des Fleischwolfes nicht vor Ort waren.

Auf der Speisetafel wurde das Falafel Sandwich "Kreta" Feta-Käse ausgelobt, obwohl nur das Produkt „Hirtenkäse“, ein Käse aus Kuhmilch, verwendet wurde. Das Produkt „Fetakäse“ wurde in der Betriebsstätte nicht bereitgehalten, wohl aber das Produkt „Weichkäse in Salzlake“. Die Auslobung „Feta“ stellt demnach eine irreführende Angabe dar.

Es wurde frisches Geflügelfleisch bei einer Produkttemperatur von 9,8 und + 7,8°C aufbewahrt, die Temperaturanforderungen für frisches Geflügelfleisch beträgt max. + 4°C.

Die Lamellen des Kühlaggregates im Verkaufstresen war großflächig mit Schimmelablagerungen verunreinigt.

An den Handwaschbecken der Personaltoilette und im Zubereitungsbereich des Imbissbetriebes fehlten die Mittel zur hygienischen Händetrocknung (z.B. Einmalhandtücher).

Die Dunstabzugshaube im Imbissbereich war erheblich mit Fett und Staub verschmutzt. Das Ventilatorschutzgitter im Kühltresen war massiv mit Staubablagerungen verunreinigt.

Rechtsgrundlage: **VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. § 3 LMHV**
Hinweis zur Mängelbeseitigung: **21.08.2024**
(Mängel behoben am)
Löschdatum: **12.04.2025**