515-V60-10-3097/2023_§ 40 1a LFGB

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

Datum der Veröffentlichung:	**07.11.2023**
Betriebsbezeichnung:	**CC Küken BRMN UG – City Chicken**
Anschrift:	**Vor dem Steintor 24/26, 28203 Bremen**
Feststellungstag:	**05.09.2023**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Die Abzugsanlage über der Grillstation, insbesondere der Filter der Abzugsanlage, war großflächig und massiv mit Fettablagerungen älteren Ursprungs behaftet. Diese Fettablagerungen hatten einen Grad der Verschmutzungen erreicht, welcher sich in rußartigen Ablagerungen in den hinteren Zwischenräumen der Fettfilter sowie tropfenförmigen Fettansammlungen im Inneren der Abzugsanlage darstellte.

An allen Handwaschbecken in der Küche und der Personaltoilette fehlten die Mittel zur hygienischen Händereinigung und Händetrocknung.

Es fehlten Insektenschutzgitter vor dem Fenster der Küche.

Es fehlten die Angaben zur Kenntlichmachung der Allergene sowie der enthaltenen Zusatzstoffe bei allen Produkten.

Im Kühlraum für Geflügelfleisch wurden zwei Packungen „H-Filetstücke Schnitzel“ (H) frisch“ vorgefunden, deren Verbrauchsdatum bereits überschritten waren. Beim Öffnen der Packungen wurde ein leicht säuerlicher-stechender Verderbnisgeruch wahrgenommen. Die Packungen wiesen eindeutige Anzeichen der Überlagerung auf.

Weiterhin wurde festgestellt, dass alle anwesenden Mitarbeitenden in der Küche weder eine Ausbildung im Lebensmittelbereich noch die mindestens notwendige Schulung nach § 4 Lebensmittelhygieneverordnung aufwiesen, und damit die Kenntnisse im Umgang mit Lebensmitteln fehlten.

Rechtsgrundlagen:

1. Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II VO (EG) Nr. 852/2004
2. Art. 14 Abs. 1 i.V.m. Abs. 2 Buchstabe b) VO (EG) Nr. 178/2002
3. § 4 Abs. 1 der Lebensmittelhygieneverordnung

Hinweis zur Mängelbeseitigung: (Mängel behoben am)	**21.12.2023**
Löschdatum:	**07.05.2024**