<u>Veröffentlichung aufgrund Untersuchungsergebnisse gemäß § 40 Abs. 1a Nr. 3 LFGB</u>

Datum der Veröffentlichung:	**24. November 2023**
Betriebsbezeichnung:	**City Chicken**
Anschrift:	**Vor dem Steintor 24 - 26** **28203 Bremen**
Feststellungstag:	**9. Oktober 2023**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Bei der Nachkontrolle wurden nachstehende Beanstandungen vorgefunden: Inverkehrbringen von Lebensmitteln ohne die erforderliche Kenntlichmachung der Allergene.

Mitarbeitende mit der Aufgabe des Herstellens, Behandelns und Inverkehrbringens leichtverderblicher Lebensmittel betraut, ohne dass die erforderlichen Unterlagen über die Erstbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) vorlagen.

Beschäftigung von unqualifizierten Mitarbeitenden, die mit der Aufgabe der Betriebsführung betraut waren, welches sich im Umgang mit Lebensmitteln spiegelte.

Unsachgemäßer Umgang mit frischen Geflügelfleisch. Es wurde vom Lieferanten 80 Kg Hähnchenfiletstücke, Schnitzel, Frisch, vakuumierte, mit einer Temperaturanforderung vom Hersteller von +3°C angeliefert. Dieses Geflügelfleisch wurde im Eingangsbereich abgestellt und stand dort bei einer Außentemperatur von +18°C für einen Zeitraum von 45 Minuten. Kein Mitarbeitender führte eine Temperaturmessung im Zuge der Wareneingangskontrolle durch, noch wurde das Geflügelfleisch zeitnah in den Kühlraum verbracht. Es wurde eine Produkttemperatur von +7,3°C gemessen. Dem vorzeitigen Verderb wurde Vorschub geleistet.

Fehlende Mittel zur hygienischen Händereinigung im Hygienebereich und der Personaltoilette.

Rechtsgrundlage:	**Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene** **Infektionsschutzgesetz (IfSG)**
Hinweis zur Mängelbeseitigung: (Mängel behoben am)	**21.12.2023**
Löschdatum:	**24. Mai 2024**