

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

515-V60-10- 4020 / 25_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung: **2. August 2025**

Betriebsbezeichnung: **Hähnchenrestaurant Chicken One**

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

Feststellungstag: **23. Juni 2025**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Wiederholte Mängel in der Betriebshygiene

Verunreinigte Ausrüstung / Bedarfsgegenstände mit direktem Lebensmittelkontakt

Im Küchenbereich wurden Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt (Knoblauchpresse, Sparschäler etc.) vorgefunden, die mit angetrockneten Rückständen verunreinigt waren. Eine ausreichende und ordnungsgemäße Reinigung nach der Verwendung wurde offensichtlich nicht durchgeführt.

Angetrocknete Rückstände können Verderbniskeime beherbergen, die beim Verwenden auf andere Lebensmittel übertragen werden

Zudem wurden Reinigungsmittel in Bereichen der Küche gelagert, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wurde.

In einem Kühlschrank wurden Rost- und Schmutzablagerungen festgestellt.

Rostpartikel können sich auf Lebensmittel übertragen und somit die Hygiene und Sicherheit beeinträchtigen. Zudem können Verunreinigungen ein Nährboden für Keime (z. B. Schimmelpilze) sein, die sich in der kühlen Umgebung weiter vermehren können. Diese Erreger können auf Lebensmittel übergehen.

Verunreinigte Ausrüstung im Verkaufsbereich

Die Mikrowelle war im Innenbereich großflächig mit älteren angetrockneten Lebensmittelresten verunreinigt, es bestand die Gefahr, dass bei einem erneuten Gebrauch der Mikrowelle, Lebensmittelreste auf die zu erwärmenden Lebensmittel herabfallen und diese nachteilig beeinflussen.

Die Untertischkühleinrichtungen waren teilweise mit älteren und angetrockneten Lebensmittelrückständen verschmutzt.

Alte Rückstände können Nährboden für Keime (z. B. Schimmelpilze) sein, die sich in der kühlen Umgebung weiter vermehren können. Diese Erreger können auf Lebensmittel übergehen.

Die Verbrennungsgitter vom Drehspießgrill waren teilweise erheblich beschädigt.

Die Beschädigung kann potenziell dazu führen, dass sich Metallteile oder sonstige Fremdkörper lösen und in die zubereiteten Speisen gelangen, was Verletzungen im Mund- und Rachenraum verursachen kann.

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

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

515-V60-10- 4020 / 25_§ 40 1a LFGB

**Lebensmittelrechtliche Straf- und
Bußgeldverordnung**

Hinweis zur Mängelbeseitigung:
(Mängel behoben am)

Bei der Nachkontrolle am
16. Juli 2025
waren die Mängel behoben

Löschdatum:

2. Februar 2026