

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

515-V60-10- 4532 / 26\_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung: **26. Juni 2026**

Betriebsbezeichnung: **Pizza Hut - Bremen Waterfront  
PH Bremen 1 GmbH & Co. KG**

Anschrift: **AG-Weser-Straße 1-3  
28237 Bremen**

Feststellungstag: **12. Mai 2026**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

### **Mängel in der Betriebshygiene**

In mehreren Bereichen der Betriebsstätte (**Küche, Gastraum**) wurde ein teilweise erheblicher Nachlass von Mäusekot festgestellt.

Es wurde Mäusekot in mehreren Bereichen der Küche, insbesondere in den Fußbodenbereichen des hinteren Lagerbereiches, der Spülküche sowie im Bodenbereich unmittelbar vor dem Kühlhaus, vorgefunden.

Weiterhin wurde auf Stikkenwägen (auch Ofenwagen genannt), mitunter mit Pizzablechen bestückt, sowie am Handwaschbecken Mäusekot vorgefunden.

Im Gastraum wies der Innenbereich eines Unterschrank, der zur Lagerung von Teebeuteln für den Gastgebrauch genutzt wurde, sowie ein Tischregal zur Bereitstellung von Tellern, ebenfalls Verunreinigungen durch Mäusekot auf.

Bereits im Juni 2023 und im Mai 2024 wurde durch den LMTVet ein Befall mit Mäusen festgestellt. Maßnahmen, die zur Sicherheit der Lebensmittelhygiene beitragen, (z.B. tägliche Sichtkontrollen auf Verunreinigen von Mäusen, Reinigungs- und Desinfektionsplan) wurden aber augenscheinlich unzureichend eingeleitet.

Mäuse können Krankheitserreger, Bakterien und Viren übertragen. Sie verunreinigen Lebensmittel sowie Vorräte durch Anfraß und Exkremete. Durch ihre permanenten Kot- und Urin-Ausscheidungen verursachen Mäuse so Krankheiten, da auf diese Weise Gegenstände des täglichen Bedarfs, Nahrungsmittel und Rohstoffe sowie Oberflächen kontaminiert werden. Aufgrund der erheblichen Verunreinigung (vorgefundene Kotspuren), ist sicher davon auszugehen, dass eine Reinigung dieser Bereiche teilweise seit längerem nicht erfolgte. Es bestand in erheblichem Maß die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung aller in dieser Betriebsstätte hergestellten Lebensmittel aufgrund dieses Mäusebefalls.

Des Weiteren wurden in der Küche drei Topping-Ringe (Kunststoffringe), die beim Belegen der Pizzen Anwendung finden vorgefunden, die ältere angetrocknete Lebensmittelreste aufwiesen. Zum Zeitpunkt der Kontrolle waren keine Bestellungen im Buchungssystem ausgewiesen, so dass davon ausgegangen werden kann, dass diese Verunreinigungen mindestens vom Vortag stammen.

Im **Kühlhaus** wurden Pizza-Teiglinge unbedeckt auf verunreinigten Pizzablechen gelagert vorgefunden. Die Oberseite einiger Bleche wiesen insbesondere in den Randbereichen teils dunkle, verkrustete Rückstände auf.

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

515-V60-10- 4532 / 26\_§ 40 1a LFGB

Rechtsgrundlage:

**Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über  
Lebensmittelhygiene  
Lebensmittelrechtliche Straf- und  
Bußgeldverordnung**

Hinweis zur Mängelbeseitigung:

Die Beanstandungen waren beseitigt, die  
Pizzableche wiesen noch Verunreinigungen auf  
und mussten auf Anweisung bei der  
Nachkontrolle gereinigt werden.

(Mängel behoben am)

**13. Mai 2026**

Löschdatum:

**26. Dezember 2026**