

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

515-V60-10- 4528 / 26_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung:	26. Juni 2026
Betriebsbezeichnung:	Chicken One
Anschrift:	Kirchhuchtinger Landstraße 144 B 28259 Bremen
Feststellungstag:	20. Mai 2026

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Wiederholte erhebliche Mängel in der Betriebshygiene

Ausrüstungen, Bedarfsgegenstände und Einrichtungen wiesen erneut teilweise großflächige Verunreinigungen älteren Ursprungs auf. Das Behandeln von Lebensmitteln war bereits vor 1 ½ Stunden aufgenommen worden. Eine fachgerechte Reinigung der Betriebsstätte vor Arbeitsbeginn fand nicht statt.

Im Produktionsraum befanden sich diverse Behälter mit Lebensmitteln, die großflächige, ältere, angetrocknete Verschmutzungen durch Lebensmittelreste aufwiesen.

Im Vorbereitungsraum waren die

- Reibemaschine, angetrocknete Lebensmittel im Einwurfschacht sowie an dem Rundmesser
- Cutter, am Messer sowie an der Messerhalterung wurden helle schleimige Ablagerungen und am Messer dunkle Produktreste vorgefunden
- Standmixer, angetrocknete Verschmutzungen an der Messerhalterung
- Blaues Kunststoff-Schneidebrett mit großflächigen dunklen Schimmelablagerungen an der Arbeitsoberfläche

Alle vorgefundenen verschmutzten Gerätschaften befanden sich im direkten Zugriffsbereich der Mitarbeitenden.

Die Grillstation, wies an der Oberfläche fettige, ältere, eingebrannte Ablagerungen am Gehäuse auf. An der Grillstation wurde gerade ein frischer Fleischspieß angebracht. Die Verschmutzungen hingen tropfenförmig direkt über dem Fleischspieß.

Mängel in der Personalhygiene

An allen Handwaschbecken im Hygienebereich sowie auf den Personaltoiletten, fehlten Mittel zum hygienischen Reinigen der Hände. Seifensponder waren nur z.T. vorhanden, die elektrische Händetrockner waren nicht an das Stromnetz angeschlossen. Somit waren eine hygienische Reinigung und Trocknung der Hände nicht im erforderlichen Maße möglich. Keime, Krankheitserreger und andere Kontaminationen werden im hohen Maße durch die Hände im Umgang mit Lebensmitteln übertragen.

Unsachgemäße Lagerung von Fleischwaren

In der hinteren Tiefkühltruhe wurde eine Vielzahl verschiedener Fleischwaren gelagert. Es wurde festgestellt, dass das dort oben in der Tiefkühltruhe gelagertes Geflügelfleisch eine Produkttemperatur von 0°C aufwies, etwas tiefer gelagertes Geflügelfleisch wies eine Produkttemperatur von -5,7°C auf. Ein unsachgemäß in einer Kunststoff-Tragetasche gelagertes Fleischstück wies eine Produkttemperatur von -11,6°C auf.

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

515-V60-10- 4528 / 26_§ 40 1a LFGB

Die erforderliche Lagertemperatur von -18°C für tiefgefrorene Lebensmittel wurde in keiner Position in der Tiefkühltruhe gemessen.

Durch diese unsachgemäße Lagerung von tiefgekühlten Lebensmitteln über einen längeren Zeitraum bestand die Gefahr, dass die dort gelagerten Lebensmittel einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt wurden. Es konnte keine Auskunft gegeben werden, wie lange diese Fleischwaren unsachgemäß gelagert wurden.

Die Tiefkühltruhe wurde von den anwesenden Lebensmittelkontrolleuren versiegelt und die dort gelagerten Lebensmittel sichergestellt.

Die vorgefundenen lebensmittelrechtlichen Verstöße wurden zum wiederholten Male festgestellt. Ein nachhaltiges fachgerechte Handeln kann von Seiten des LMTVet des Landes Bremen nicht festgestellt werden.

Rechtsgrundlage:

**Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über
Lebensmittelhygiene
Lebensmittelrechtliche Straf- und
Bußgeldverordnung
Verordnung (EG) Nr. 1169/2011**

Hinweis zur Mängelbeseitigung:
(Mängel behoben am)

Bei der Nachkontrolle waren die
Beanstandungen abgestellt.
25. Mai 2026

Löschdatum:

26. Dezember 2026