

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

515-V60-10-3867/ 25_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung: **14. April 2025**

Betriebsbezeichnung: **B & G Baklava**

Anschrift: **Gröpelinger Heerstraße 208
28237 Bremen**

Feststellungstag: **24. Februar 2025**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

In der Backstube und im Produktionsbereich wurden die erforderlichen Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen über einen erheblichen Zeitraum vernachlässigt.

- Diverse Oberflächen der Arbeitsflächen, Fußböden und Regale waren teils massiv mit älteren, schmierig dunkel bis schwärzlichen Ablagerungen verunreinigt.
- Elektroinstallationen und Wände waren stark, teils schwärzlich/braun verunreinigt. Die Verunreinigungen waren oft so alt, dass diese nicht einfach zu entfernen waren.
- Der gesamte Gärraum war von Innen wiederholt verunreinigt. Türgriff, Wände und Böden waren mit alten Ablagerungen behaftet. Im Innenbereich war die Tür hinter der sich gelöstes Metallabdeckung massiv verschimmelt. Der Deckenbereich war so feucht, dass die Gefahr bestand, dass verunreinigtes Tropfwasser die im Raum gelagerten Teigrohlinge nachteilig kontaminieren.
- In den Nebenräumen der Backstube waren Wände und Decken teils stark schimmelartig verunreinigt. Die Räume wurden u.a. zur Zwischenlagerung von fertigen Backwaren und zur Bearbeitung von Backwaren genutzt. Diese wurden durch den Schimmelbefall einer Gefahr der nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt.
- Das Kühlhaus im Lagerbereich war in den Wand- und Bodenbereichen mit feuchten, dunklen Ablagerungen verunreinigt. Der Türgriff des Kühlhauses wies großflächige dickkrustige, bis schleimige dunkle Ablagerung älteren Ursprungs auf. Beim Öffnen der Tür war eine Berührung der Finger mit den Verunreinigungen nahezu unvermeidlich. Das Verdampferschutzgitter war rostig. Im Kühlhaus wurden diverse Lebensmittel wie z.B. Teigrohlinge ohne Kontaminationsschutz gelagert.
- Die Teigknetmaschinen, welche im Fußbodenbereich der Backstube standen, waren zum wiederholten Male sowohl von Innen als auch von außen teils massiv mit älteren, gelblich-dunklen trockenen Teigresten verunreinigt. Es ist davon auszugehen, dass während der Produktion Fremdkörper durch angetrocknete lose Teilchen in den frischen Teig gelangen konnten. Zudem wurde eine Teigmaschine, welche sich bekanntermaßen in einem schlechten baulichen Zustand befand, weiterhin genutzt. Die Bedieneinheit der Maschine war stümperhaft mit Klebeband befestigt. Der Handschutz dieser Maschine war großflächig gebrochen. Es bestand die Gefahr, dass Fremdkörper von Kunststoff den Teig kontaminieren könnten. In der Maschine befanden sich Reste von Teigen.
- Die Aufschnittmaschine war mit älteren angetrockneten, rötlich bis braunen tierischen Lebensmitteln verunreinigt.
- Die Holzbohlen zur Lagerung von Teiglingen und fertigen Backwaren waren massiv verunreinigt. Die Holzablagen waren spakig und großflächig mit Anhaftungen älteren Ursprungs beschmutzt.

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

515-V60-10-3867/ 25_§ 40 1a LFGB

- Es wurden nicht lebensmittelechte Bedarfsgegenstände zur Behandlung von Lebensmitteln genutzt. So wurden Malerpinsel und Kehrbesen vorgefunden, die zur Verarbeitung von Backwaren genutzt wurden. Diverse Kunststoffboxen zur Lagerung von Rohstoffen waren nicht für Lebensmittel geeignet.
- Im Verkaufsraum befanden sich im Tresenbereich in einem Bain Marie diverse zubereitete Speisen. Diese wurden weder gekühlt noch erhitzt gelagert. Es handelte sich bei den Speisen u.a. um fertig gegarten Reis sowie Gemüse und Fleischgerichte. Temperaturkontrollen durch den LMK ergaben Produkttemperaturen von ca. +13°C bis +21°C.

Rechtsgrundlage:

**Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über
Lebensmittelhygiene
Lebensmittelrechtliche Straf- und
Bußgeldverordnung**

Hinweis zur Mängelbeseitigung:
(Mängel behoben am)

17. März 2025

Löschdatum:

14. Oktober 2025