

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

515-V60-10-3760/ 25\_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung: **12. Februar 2025**

Betriebsbezeichnung: **B & G Baklava**

Anschrift: **Gröpelinger Heerstraße 208  
28237 Bremen**

Feststellungstag: **13. Januar 2025**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

**Massive Mängel in der Betriebshygiene und Personalhygiene, sodass sämtliche vor der Kontrolle produzierte Backware zu entsorgen waren.**

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

Sämtliche Oberflächen der Arbeitsflächen, und Fußböden waren zum Teil massiv mit älteren Ablagerungen verunreinigt. Die Arbeitsflächen waren zudem teilweise beschädigt.

Der gesamte Gärraum war von Innen und Außen massiv verunreinigt. Türgriffe, Wände und Böden waren mit alten Ablagerungen behaftet. Im Innenbereich waren die sich aus Metall befindlichen Wände und Decke teils durch Feuchtigkeit so stark korrodiert, dass sich bereits Löcher gebildet haben und das Metall bröckelte. In den beschädigten Bereichen waren alte, schmierige Ablagerungen. Der Deckenbereich war so feucht, dass die Gefahr bestand, dass verunreinigtes Tropfwasser die im Raum gelagerten Teigrohlinge nachteilig kontaminiert.

Diverse gefüllte Abfallsäcke lagerten offen in unmittelbarer Nähe zu Lebensmitteln, u.a. offene Mehlsäcke, auf den Fußböden der Hygienebereiche.

Elektroinstallationen und Wände waren stark, teils schwärzlich/braun verunreinigt. Die Verunreinigungen waren oft so alt, dass diese nicht einfach zu entfernen waren.

Im Nebenraum der Backstube waren Wände und Decken in Bereichen stark schimmelartig verunreinigt. Der Raum wurde zur Zwischenlagerung von fertigen Backwaren genutzt. Diese wurden durch den Schimmelbefall der Gefahr der nachteiligen Beeinflussung durch Schimmelsporen ausgesetzt.

**Teilweise massive Verunreinigungen älteren Ursprungs an Ausrüstungen und Bedarfsgegenstände mit direktem Lebensmittelkontakt**

Die Teigknetmaschinen, welche im Fußbodenbereich der Backstube standen, waren sowohl von Innen als auch von außen zum Teil massiv mit älteren, gelblich-dunklen trockenen Teigresten verunreinigt. Diese angetrockneten Teigreste bröckelten bei Berührung unmittelbar in den Teigkessel. Es ist davon auszugehen, dass während der Produktion Fremdkörper in den frischen Teig gelangten. Die Maschinen waren mitunter in einem schlechten baulichen Zustand. So wurde die Bedieneinheit einer Maschine nur stümperhaft mit Klebeband befestigt. Der Handschutz dieser Maschine war großflächig gebrochen. Es bestand die Gefahr, dass Fremdkörper von Kunststoff den Teig kontaminieren könnte.

Zusätzlich bestand die Gefahr einer Kontamination durch Glasbruch durch ein unmittelbar über einer Maschine befindliches stark defektes Glasfenster.

Der elektrische Teigausroller war mit alten, trockenen Teigresten stark verunreinigt.

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

515-V60-10-3760/ 25\_§ 40 1a LFGB

Die Teigausrollmaschine im hinteren Bereich der Backstube war am Laufband massiv mit alten, graubraunen Verunreinigungen behaftet. Die gesamte Maschine war stark mit Mehl und Staub verunreinigt.

Sämtliche Ablagebleche zur Lagerung von Teiglingen und fertigen Backwaren waren massiv verunreinigt. Die Holzablagen waren massiv spakig und großflächig mit Anhaftungen älteren Ursprungs beschmutzt. Die Metallbleche waren so stark verunreinigt, dass die auf diesen Blechen gelagerten Lebensmittel durch dunkle Verunreinigungen deutlich erkennbar kontaminiert wurden.

Es wurden nicht lebensmittelechte Bedarfsgegenstände zur Behandlung von Lebensmitteln genutzt. So wurden Malerpinsel und Kehrbesen vorgefunden, die zur Verarbeitung von Backwaren genutzt wurden.

### **Fehlende Mittel zur hygienischen Händereinigung**

Am Handwaschbecken in der Backstube und der Personaltoilette waren keine Seife und keine Einmalpapierhandtücher zur hygienischen Handreinigung vorhanden. Somit war 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. Lebensmittel wurden der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung durch Verkeimungen aufgrund der mangelhaften Händehygiene ausgesetzt.

### **Unsachgemäße Lagerung von Reinigungsmitteln**

Es wurden offene Reinigungsmittel, z.B. Ajax, zusammen mit Lebensmitteln im Produktionsbereich gelagert. Reinigungsmittel und Lebensmittel standen durcheinander unter der Arbeitsfläche zur Teigverarbeitung.

**Der hygienische Zustand der Betriebsstätte war so inakzeptabel, dass eine sofortige Betriebsbeschränkung (Verbot des Inverkehrbringens/Verkaufsbeschränkung) verfügt wurde. Zusätzlich wurde angeordnet, dass sämtliche vor der Kontrolle produzierte Backware zu entsorgen sind.**

Rechtsgrundlage:

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

Hinweis zur Mängelbeseitigung:  
(Mängel behoben am)

**14. Januar 2025**

Löschdatum:

**12. August 2025**