

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

Datum der Veröffentlichung: **23.09.2024**
Betriebsbezeichnung: **Back Factory / Backwerk A27 GmbH**
Anschrift: **Bahnhofplatz 41c, 28195 Bremen,**
Feststellungstag: **09.08.2024**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

In der gesamten Betriebsstätte wurden teils erhebliche Hygienemängel vorgefunden. In Erdgeschoß wurde ein massives Aufkommen von Schwebfliegen festgestellt. Insbesondere in den Saladetten und im großen Kühlschrank wurden etliche tote Insekten auf den Oberflächen vorgefunden. Die Kühlgeräte waren zudem insgesamt in einem ungenügenden Hygienestatus. In den Saladetten waren die Oberflächen teils schmierig mit älteren Lebensmittelresten behaftet. Die Türen und die Dichtungsgummis der Tischkühleinheiten waren teils schwärzlich, schimmelartig verunreinigt. In den Kühleinrichtungen wurden Lebensmittel teils offen ohne Kontaminationsschutz gelagert.

Auf dem Fußboden, unter dem Handwaschbecken im Vorbereitungsbereich für Backwaren im Erdgeschoß, wurde unter einer sich dort befindlichen abnehmbaren Abdeckung ein Nest von auf den ersten Blick nicht bestimmbar, teils lebendigen Fliegen und Larven vorgefunden. Es war offensichtlich, das auch hier seit längerer Zeit nicht ordnungsgemäß gereinigt wurde.

Die Lüftungsgitter der Kühltheke waren teils schimmelartig verunreinigt. Unter der Kühltheke wurde Mäusekot im Bodenbereich sowie auf einem Backblech vorgefunden.

Insgesamt waren im gesamten Bereich des Erdgeschosses, in dem u.a. Backwaren mit teils leicht verderblichen Lebensmitteln belegt wurden, die Oberflächen sämtlicher Gerätschaften scheinbar seit längerer Zeit nicht ordnungsgemäß gereinigt worden. Dies zeigte sich u.a. auch daran, dass die Oberflächen unter den leicht verschiebbaren Saladetten teilweise schon schimmelartig verunreinigt waren. Zudem waren Reinigungsgeräte wie Wischlappen und Bodenreiniger so massiv verschmutzt, das mit diesen eine hygienische Reinigung der Flächen nicht möglich war.

Auch das Kühlhaus im 1 OG war in keinem guten hygienischen Zustand. Der Fußboden war, insbesondere in den Rand- u. Eckbereichen teils massiv mit älteren Lebensmittelresten verunreinigt. Die Regalunterseiten, die Kunststoffkörbe zur Aufbewahrung von Lebensmitteln sowie die Rollen des Rollwagens waren mit teils mit klebrigen, älteren Lebensmitteln verschmiert.

Folgende Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt waren z.T. massiv durch Verunreinigungen älteren Ursprungs kontaminiert:

- Die Quetschflaschen (u.a. Saucen, Dressings) waren teils massiv mit angetrockneten Lebensmittelresten, hier insbesondere am Auslass, verunreinigt.
- Der Eierschneider war mit diversen älteren Lebensmittelresten behaftet.
- Messer und Messerleiste waren nicht ordnungsgemäß gereinigt.
- Der Teigschaber, welcher Kopfüber in der Saucenflasche lagerte, war mit dunklen angetrockneten Saucenresten behaftet

515-V60-10-3581/2024

Rechtsgrundlage:

VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. § 3 LMHV

Hinweis zur Mängelbeseitigung:
(Mängel behoben am)

09.08.2024

Löschdatum:

24.03.2025