

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

Datum der Veröffentlichung: **26.07.2024**

Betriebsbezeichnung: **Backhaus Celebi, Inh. E. Celebi**

Anschrift: **Borkumstr. 38, 28217 Bremen**

Feststellungstag: **06. und 13.06.2024**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Es wurde Rattenkot in mehreren Bereichen des Fußbodens der Backstube, insbesondere rund um den Backofen vorgefunden. Auch unter und hinter den Stikkenwagen in der Backstube sowie im Spülbereich in den Regalen und auf dem Boden. Ein Regal in der Backstube, auf dem u.a. Verpackungsmaterialien gelagert wurden, war ebenso durch Rattenkot verunreinigt. Beim Öffnen einer Teigmaschine befand sich Rattenkot in der Mechanik und im Gehäuse der Maschine. Im Eingangsbereich war der Boden neben und hinter dem Kühlhaus stark kontaminiert. Zum Zeitpunkt der Kontrolle war das Personal in diesen Bereichen damit beschäftigt, Lebensmittel zu behandeln. Der zum Teil großflächig vorgefundene Rattenkot war augenscheinlich und deutlich erkennbar. Aufgrund der vorgefundenen Kotspuren ist sicher davon auszugehen, dass eine Reinigung dieser Bereiche teilweise seit längerer Zeit nicht stattgefunden hat.

Bei einer am 13.06.2024 durchgeführten Nachkontrolle wurde erneut frischer Rattenkot vorgefunden. Der Fußbodenbereich der Backstube, der Fußboden und der Unterschrank der Spüle im Küchenbereich sowie ein Backblech waren mit Rattenkot verunreinigt. Es wurde Anfraß an den offen gelagerten Mehlsäcken festgestellt. Der Betrieb wurde daraufhin bis zur Beseitigung der Mängel durch den LMTVet geschlossen.

Auf dem Kegelrundwirker wurde Zigarettenasche vorgefunden. Außerdem stand ein mit Zigaretten gefüllter Aschenbecher auf dem Arbeitertisch in der Backstube. Dieser wurde schnell entfernt als die Kontrolleure den Raum betraten. Lebensmittel wurden der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung durch die Überreste aufgerauchter Zigaretten ausgesetzt.

An keinem Handwaschbecken in der Betriebsstätte waren Seife und Einmalpapierhandtücher zur hygienischen Handreinigung vorhanden. Außerdem gab es am Handwaschbecken in der Backstube und auf dem Personal-WC keine Warmwasserzufuhr. 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.

Die Raspelmaschine, welche in der Küche stand, war von Innen an der Raspelscheibe teils massiv mit älteren, dunkel angetrockneten Lebensmittelresten verunreinigt. Eine ordnungsgemäße Reinigung und Desinfektion der Maschine hat augenscheinlich bereits seit längerer Zeit nicht stattgefunden.

Im Kühlhaus wurden offene, unbedeckte Lebensmittel wie z.B. geriebener Käse und gebratenes Hackfleisch gelagert. Der Ventilator des Kühlaggregates und dessen Umfeld war teils stark dunkel-schimmelartig verunreinigt. Das Verdampfer Schutzgitter war zudem so rostig, dass die Gefahr bestand, dass sich Teilchen ablösen

und Lebensmittel so kontaminieren könnten. Durch den stark verunreinigten Ventilator des Kühlaggregates und dessen Luft Verwirbelungen waren diese Lebensmittel einer Gefahr der nachteiligen Beeinflussung durch Mikroorganismen und kontaminierten Aerosolen ausgesetzt.

Die Teigknetmaschine, welche im Fußbodenbereich der Backstube stand, war im Bereich der Teigkneteraufhängung teils massiv mit älteren, gelblich-dunklen angetrockneten Teigresten verunreinigt. Eine ordnungsgemäße Reinigung und Desinfektion der Maschine hat augenscheinlich bereits seit längerer Zeit nicht stattgefunden.

In der gesamten Betriebsstätte waren die Wände und Decken teils massiv großflächig mit schwärzlichen Schimmel verunreinigt. Zudem wurden Lebensmittel wie Mehl und Körner teils offen ohne Kontaminationsschutz gelagert. Es war nicht möglich den Schimmel abzuwischen, sodass davon auszugehen ist, dass der Befall bereits tiefer ins Mauerwerk eingedrungen sein könnte. Durch den massiven Schimmelbefall ist es nicht auszuschließen, das Lebensmittel, die dort lagerten oder verarbeitet wurden, der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt wurden.

Rechtsgrundlage:

VO (EG) Nr. 852/2004, LMHV, LMRStV

Hinweis zur Mängelbeseitigung:

Auch bei der 6. Nachkontrolle am 09.07.2024 wurden erhebliche Hygienemängel vorgefunden, insbesondere war der Rattenbefall (Rattenkot wurde erneut vorgefunden) und der Schimmeleintrag noch vorhanden. Die Teigmaschine war gereinigt, das Rauchen im Hygienebereich wurde augenscheinlich eingestellt, weitere Beanstandungen wurden erneut festgestellt. Es wurde mit sofortiger Wirkung das Behandeln von Lebensmittel untersagt.

(Mängel behoben am)

Die Erlaubnis zur Behandlung von Lebensmitteln wurde am 18.07.2024 wieder erteilt, die Mängel waren alle behoben, nur der Schimmelbefall war noch vorhanden.

Löschdatum:

26.01.2025