

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

Datum der Veröffentlichung: **8. April 2025**

Betriebsbezeichnung: **Döner & Kebaphaus  
Öz Ali Baba**

Anschrift: **Gastfeldstraße 24 A  
28201 Bremen**

Feststellungstag: **Nachkontrolle am 6. März 2025**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Am 6. März 2025 wurde eine Nachkontrolle im laufendem Betrieb durchgeführt, in der es zur wiederholten Feststellung von erheblichen Hygienemängel kam.

Die nach der Kontrolle am 6. Februar 2025 beanstandeten Hygienemängel wurden größtenteils weiterhin vorgefunden, die erforderlichen Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen wurden nicht oder nur ungenügend vorgenommen.

### **Mängel in der Betriebshygiene aufgrund unzureichender Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen**

**Das gesamte Kühlhaus** war weiterhin in einem unhygienischen Gesamtzustand. Die Wände sowie die Regale waren mit Schimmelartigen Ansammlungen verunreinigt. Das Verdampferschutzgitter war schimmelartig verunreinigt. Eine adäquate Reinigung und Desinfektion wurde offensichtlich seit geraumer Zeit nicht durchgeführt. Auch die Kontrolle am 6. Februar wurde nicht zum Anlass genommen, die erheblichen Hygienemängel zu beseitigen. Durch diese erheblichen Verunreinigungen des Kühlaggregates und dessen Luft Verwirbelungen sowie der unhygienischen Gesamtumgebung waren Lebensmittel einer Gefahr der nachteiligen Beeinflussung durch Mikroorganismen und kontaminierten Aerosolen ausgesetzt.

Das Kühlhaus wurde offensichtlich bereits seit geraumer Zeit nicht ordnungsgemäß gereinigt und Instand gehalten. Lebensmittel, welche in diesen Bereichen behandelt wurden, wurden der erheblichen Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt.

**Mehrere Bereiche der Betriebsstätte** wiesen weiterhin zum Teil starke Verunreinigungen auf, dies waren insbesondere:

- Die Spülmaschine waren im erheblichen Maße mit undefinierbaren rötlichen Schmutzanhaftungen verunreinigt. Diese Verunreinigungen waren insbesondere im Bereich der der Haube sowie im Innenbereich der Decke und oberhalb des Spülarms vorhanden. Aufgrund der vorhandenen Verunreinigungen ist davon auszugehen, dass eine Reinigung betreffender Stellen seit geraumer Zeit nicht stattgefunden hat.
- Die Tiefkühltruhen wiesen im Innenbereich großflächige, starke Beschädigungen auf. Hier wurden u.a. Dönerspieße gelagert, es konnte nicht sicher ausgeschlossen werden, dass die hier gelagerten Lebensmittel durch Metallteile der beschädigten Tiefkühltruhe kontaminiert werden.

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

- Die Dunstabzugsanlage über dem Kebap-Grill war massiv und großflächig mit dunklen Fettrückständen älteren Ursprungs verunreinigt. Es drohte teilweise die Gefahr von herabfallenden Fettrückständen in den Kochbereich. Die Abzugshaube über dem Dönergrill war großflächig mit Aluminiumfolie ausgekleidet, die Dunstabzugshaube über dem Lehm-Ofen war großflächig staubig/fettig verunreinigt. Eine angemessene Reinigung konnte so nicht erfolgen zudem drohten Aluminiumreste in das darunter zubereitete Essen zu fallen.
- Am Dönergrill waren die Verbrennungsgitter teilweise stark schadhaft.
- Der Dönergrill war zudem großflächig mit Aluminiumfolie ausgekleidet, eine angemessene Reinigung konnte so nicht erfolgen. Somit wurden die am Dönergrill bearbeiteten Lebensmittel durch evtl. abblätternde Rückstände vom Gitter und Aluminiumfolie der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt.

Sämtliche genannten Bereiche wurden ebenfalls bereits seit geraumer Zeit nicht ordnungsgemäß gereinigt und Instand gehalten. Lebensmittel, welche in diesen Bereich behandelt wurden, waren der erheblichen Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt.

### **Verunreinigungen an Bedarfsgegenständen mit direktem Lebensmittelkontakt**

Diverse Bedarfsgegenstände mit direktem Lebensmittelkontakt waren teilweise immer noch stark verschmutzt oder beschädigt, dies waren u.a. folgende Bedarfsgegenstände:

- Der Teigknetter wies am Gehäusebereich etliche ältere angetrocknete Fleischanhaftungen auf. Insbesondere das Gehäuse oberhalb des Kessels war innenseitig mit stark angetrockneten dunklen Fleischresten älteren Ursprungs verunreinigt. In diesem verunreinigten Gerät wurden die hausgemachten Dönerspieße hergestellt. Eine Kontamination mit beschriebenen Verunreinigungen und somit nachteilige Beeinflussung der zuzubereitenden Dönerspieße, ist nicht auszuschließen.
- Mehrere Bedarfsgegenstände mit direktem Lebensmittelkontakt waren verunreinigt oder beschädigt. Hier waren z.B. Messer und Backpinsel stark verunreinigt. Mehrere Schneidebretter waren teils massiv verunreinigt und beschädigt und nicht zur Behandlung von Lebensmitteln geeignet. Die Oberflächen waren teils durch tiefe Riefen beschädigt, die Rändern waren teils rissig und abgeschlagen.
- Es wurden im gesamten Betrieb diverse verunreinigte Lebensmittelbehälter vorgefunden. Die Gewürzbehälter und Brotboxen wiesen stark angetrocknete Verschmutzungen älteren Ursprungs auf, teilweise waren diese Behälter beschädigt und notdürftig mit Klebeband repariert. Die mit Backwaren befüllten Bäckerkisten waren innenseitig mit schimmelähnlichen Verunreinigungen behaftet.

Aufgrund der unzureichenden Reinigung und Instandhaltung bestand die Gefahr einer Kontamination und somit einer nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln die mit diesen verunreinigten/beschädigten/ungeeigneten Bedarfsgegenständen behandelt wurden.

### **Mängel in der Personalhygiene**

Am Handwaschbecken im Vorbereitungsraum (Keller) fehlte weiterhin (mindestens seit 4 Wochen) eine Warmwasserzufuhr. Zudem war das Handwaschbecken mit Bedarfsgegenständen zugestellt, so dass eine Nutzung gar nicht möglich war. Am Handwaschbecken in der Vorbereitungsküche fehlten überdies Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände.

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

Keime, Krankheitserreger und andere Kontaminationen werden im hohen Maße durch die Hände im Umgang mit Lebensmitteln übertragen. Somit wurden die Lebensmittel einer nachteiligen Beeinflussung durch Verkeimungen aufgrund der mangelhaften Händehygiene ausgesetzt.

Rechtsgrundlage:

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

Hinweis zur Mängelbeseitigung:

Alle Beanstandungen wurden behoben

(Mängel behoben am)

**25. März 2025**

Löschdatum:

**8. Oktober 2025**