

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

515-V60-10-3875/ 25\_§ 40 1a LFGB

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

Betriebsbezeichnung: **Dilara Bäckerei**

Anschrift: **Pappelstraße 63  
28201 Bremen**

Feststellungstag: **18. März 2025**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

### **Aufgrund ungenügender Reinigungsmaßnahmen Mängel in der Betriebshygiene**

In der Backstube wurden Schimmelablagerungen im Fensterbereich, Tresenbereich und weitere großflächige Schimmelablagerungen auf den Bauteilen der Tresen -, bzw. Wandverkleidungen der Ladenausstattung vorgefunden.

In mehreren Bereichen beider Verkaufstresen wurde Mäusekot vorgefunden. Insbesondere in den Schränken unter dem Brotregal wurden ein erheblicher Nachlass von Mäusen vorgefunden. So wurden auf Verpackungsmaterialien sowie Reinigungsutensilien wie z.B. Tüchern z.T. massive Verschmutzungen durch Mäusekot festgestellt. Teilweise waren die Materialien durch Anfraß beschädigt.

Die Tresenkühlungen waren unter den Einlegeböden im Bereich der Kühlaggregatventilatoren massiv mit Altverschmutzungen durch Lebensmittelreste verunreinigt. Weitere Verunreinigungen wurden an den Kantenbereichen der Einlegeböden der Tresenkühlung festgestellt.

Der Messerhalter, welcher sich an der Wand über dem Arbeitstisch in der Backstube befand, war an den Magnetstreifen stark mit älteren angetrockneten Lebensmittelresten verschmutzt. An diesem Messerhalter wurden zwei Metallteigspachtel gelagert (im direktem Zugriffsbereich der Mitarbeitenden) die mit Teigresten verunreinigt waren.

Eine sorgfältige Reinigung dieser Bereiche war seit einer geraumen Zeit nicht erfolgt.

Im Kühlraum wurde eine Kunststoffschale mit einer hellen dickflüssigen Masse vorgefunden, in der ein breiter Pinsel gelagert wurde. Bei diesem Pinsel handelte es sich um einen gebräuchlichen Malerpinsel welcher nicht für die Behandlung von Lebensmitteln geeignet war. Die metallene Einfassung der Pinselhaare wies bereits rostige Ansätze auf.

### **Mängel in der Personalhygiene**

Am Handwaschbecken im Vorbereitungsraum sowie im Tresenbereich fehlten Mittel zum hygienischen Trocknen und Reinigen der Hände. Somit war eine hygienische Trocknung und Reinigung der Hände nicht im erforderlichen Maße möglich. 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 mangelhafte Händehygiene ausgesetzt.

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

515-V60-10-3875/ 25\_§ 40 1a LFGB

Rechtsgrundlage:

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

Hinweis zur Mängelbeseitigung:  
(Mängel behoben am)

Bei der Nachkontrolle am  
**19. März 2025**  
waren die Beanstandungen behoben worden

Löschdatum:

**12. Oktober 2025**