

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

515-V60-10-3752/2025\_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung: **4. Februar 2025**

Betriebsbezeichnung: **Gümüs Bäckerei  
Einzelhandel mit Lebensmitteln, Brot- und  
Backwaren, Auslieferung von türkischen  
Spezialitäten**

Anschrift: **Am Waller Freihafen 1, 28217 Bremen**

Feststellungstag: **8. Januar 2025**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

### **Erneut massive Hygienemängel in der Betriebsstätte Es wurden vorsätzlich erforderliche Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen in angemessener Häufigkeit unterlassen.**

Die Kontrolle fand um 14:15 Uhr, im laufendem Betrieb, statt.

Ausrüstungen zur Teigherstellung, also mit direktem Lebensmittelkontakt (Teigknetmaschinen, Teigteiler) wiesen teilweise großflächige, dunkle, gelb-bräunliche und teilweise schmierige Ablagerungen und Teigreste älteren Ursprungs auf.

Die Teigknetmaschinen wiesen im Innenbereich des Teigkessels sowie am Knethaken ältere trockene Teigreste auf. Des Weiteren wurden am gesamten Gehäusebereich ältere dunkle Verschmutzungen sowie Teigablagerungen vorgefunden. Die Ablagerungen waren derart massiv, dass augenscheinlich über einen erheblichen Zeitraum keine ordnungsgemäße Reinigung vorgenommen wurde. Es bestand die Gefahr, dass Verunreinigungen in den zubereiteten Teig fallen. Überdies war die Teigknetmaschine mit einer Holzabdeckung versehen, welche offenporiges Holz enthielt, bei denen sich bereits mehrere Holzfasern und Absplitterungen lösten. Es bestand ebenfalls die Gefahr, dass herabfallende Absplitterungen den Teig kontaminieren.

Der Teigteiler wies im Kesselinneren ältere trockene Teigreste auf. Des Weiteren wurden am gesamten Gehäusebereich ältere dunkle Verschmutzungen sowie Teigablagerungen vorgefunden. Herabfallende Teigablagerungen und veraltete Teigreste drohten die gegenwärtig produzierten Teige nachteilig zu beeinflussen.

Der Stoffsack am Mehlauslass wies rundherum eine Ansammlung von bereits dick-klumpigen, bis zu Tischtennisballgroßen und größere ältere trockene Teig-Mehl-Reste auf. Beim Einsatz des Stoffsackes am Mehlauslass bestand die erhebliche Gefahr, dass sich die großflächigen Teig-Mehl Klumpen lösen.

Lebensmittel, die mit diesen Ausrüstungsgegenständen bearbeitet wurden, wurden der erheblichen Gefahr der nachteiligen Beeinflussung durch diese Verunreinigungen ausgesetzt, da die Lebensmittel direkt mit den Verunreinigungen in Berührung kommen.

Es wurde offenporiges Holz zur Teiglagerung verwendet, welches neben großflächigen Verunreinigungen älteren Ursprungs bereits mehrere Absplitterungen aufwies. Diese Absplitterungen hätte den Teig mit Fremdkörpern kontaminieren können.

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

515-V60-10-3752/2025\_§ 40 1a LFGB

### **Weiterhin wurde ein erheblicher Befall mit Mäusen und Schaben festgestellt**

Erneut wurde in mehreren Bereichen der Betriebsstätte (Backraum, Trockenlager und weiteren Lagerbereichen) Mäusekot, insbesondere in den Rand- und Eckenbereiche, auf den Ausrüstungen, vorgefunden.

Dem bereits bei vorangegangenen Kontrollen festgestellten Umfang des Schädlingsbefalls wurde nicht in ausreichendem Maße entgegengewirkt.

Die vorgelegten Dokumentationen zur Schädlingsbekämpfung belegen, das in ein- bzw. zweimonatigen Zeitabständen von einem beauftragten Unternehmen Maßnahmen ergriffen wurden, die in ihrer Häufigkeit und Intensität dem Befall nicht bzw. nicht ausreichend beseitigen konnten.

Mäuse übertragen Krankheitserreger, Bakterien und Viren. Sie verunreinigen Lebensmittel sowie Vorräte durch Anfaß und Exkremete. Durch ihre permanenten Kot- und Urin-Ausscheidungen verursachen Mäuse so Krankheiten, da auf diese Weise Gegenstände des täglichen Bedarfs, Nahrungsmittel und Rohstoffe sowie Oberflächen kontaminiert werden. Aufgrund der erheblichen Verunreinigung (vorgefundene Kots Spuren), ist sicher davon auszugehen, dass eine Reinigung dieser Bereiche teilweise seit längerem nicht erfolgte. Es bestand in erheblichem Maß die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung aller in dieser Betriebsstätte hergestellten Lebensmittel aufgrund dieses Mäusebefalls.

Im Backbereich und dem Trockenlager wurde zudem ein Schabenbefall festgestellt. Es wurden lebende und tote Schaben auf dem Fußboden und Kühltruhen vorgefunden.

Schaben können Krankheitserreger auf Lebensmittel übertragen, die gesundheitlich bedenklich sein können. Beispielsweise können Salmonellen oder Schimmelpilzsporen übertragen werden. Schaben machen Lebensmittel durch Fraß und ihre Ausscheidungen ungenießbar. Neben Infektionsrisiken wie Magen-Darm-Erkrankungen können die Ausscheidungen der Schaben auch Allergien auslösen. Ein Schabenbefall stellt somit ein Gesundheitsrisiko dar. Zudem verbreiten und vermehren sich Schaben sehr schnell. Sie leben sehr versteckt in Schlupfwinkeln und sind nachtaktiv. Nachts erkunden die Schaben ihre Umgebung und suchen Nahrung. Sollten Schaben auch am Tage sichtbar sein, ist von einem sehr starken Befall auszugehen.

### **Fehlende Mittel zur hygienischen Händereinigung und Händetrocknung**

An allen Handwaschbecken der Betriebsstätte und auf der Personaltoilette fehlten Mittel zur hygienischen Trocknung der Hände. Somit war eine hygienische Reinigung und Trocknung der Hände, selbst nach dem Toilettengang, nicht im erforderlichen Maß 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 Verkeimung aufgrund der mangelhaften Händehygiene ausgesetzt.

Die Hygienemängel waren derart gravierend, dass mit sofortiger Wirkung das Behandeln von Lebensmitteln untersagt wurde. Es wurde eine erneute Grundreinigung und Instandsetzung angeordnet.

Rechtsgrundlage:

**Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene**

Hinweis zur Mängelbeseitigung:  
(Mängel behoben am)

**Es bedurfte weiterer Nachkontrollen (am 09.01., 10.01. und am 14.01.2025) bevor der Betrieb am 14.01.2025 seine Tätigkeit wiederaufnehmen durfte**

Löschdatum:

**4. August 2025**