

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

515-V60-10- 4440 / 26\_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung: **23. April 2026**

Betriebsbezeichnung: **Öz Ali Baba  
Döner & Kebaphaus  
Inh. Sali Yildiz**

Anschrift: **Gastfeldstraße 24 A  
28201 Bremen**

Feststellungstag: **17. März 2026**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

### **Zum Teil erhebliche Mängel in der Betriebshygiene**

In der gesamten Betriebsstätte wurden Hinterlassenschaften von Mäusen vorgefunden.

Diese Hinterlassenschaften von Mäusen wurden insbesondere in den Bereichen der Küche, Imbisszubereitung und des Vorbereitungsbereichs des Kellers festgestellt.

Die Kotspuren der Mäuse wurden teilweise auf den Arbeitsflächen, Bedarfsgegenständen, Lebensmittelbehältern und Regalen vorgefunden.

Dem festgestellten Umfang des Schädlingsbefalls wurde scheinbar nicht in ausreichendem Maße entgegengewirkt, obwohl dieser bekannt war.

Zusätzliche Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen wurden nicht eingeleitet.

Mäuse übertragen Krankheitserreger, Bakterien und Viren. Sie verunreinigen Lebensmittel sowie Vorräte durch Anfraß und Exkremate. Durch die permanenten Kot- und Urin-Ausscheidungen verursachen Mäuse so Krankheiten, da auf diese Weise Gegenstände des täglichen Bedarfs, Nahrungsmittel und Rohstoffe sowie Oberflächen kontaminiert werden. Es bestand in erheblichem Maß die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung aller in dieser Betriebsstätte hergestellten Lebensmittel aufgrund dieses Mäusebefalls.

Im Keller befanden sich Tiefkühltruhen zur Aufbewahrung von Lebensmittel. Hier wurden u.a. Dönerspieße und Backwaren gelagert.

Die Tiefkühltruhen wiesen im Innenbereich großflächige, starke Beschädigungen auf. Die Tiefkühltruhen wurden offensichtlich bereits seit geraumer Zeit nicht ordnungsgemäß gereinigt und instandgehalten. Lebensmittel, welche in diesen Bereich gelagert wurden, wurden der erheblichen Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt, da nicht ausgeschlossen werden konnte, dass die hier gelagerten Lebensmittel durch Metallteile der beschädigten Tiefkühltruhe kontaminiert werden.

Das gesamte Kühlhaus war in einem unhygienischen Gesamtzustand.

Die Wände sowie die Regale waren mit Schimmelartigen Ansammlungen verunreinigt. Eine adäquate Reinigung und Desinfektion wurden offensichtlich seit geraumer Zeit nicht durchgeführt. Durch diese erheblichen Verunreinigungen der unhygienischen Gesamtumgebung waren Lebensmittel einer Gefahr der nachteiligen Beeinflussung durch Mikroorganismen und kontaminierten Aerosolen ausgesetzt.

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

515-V60-10- 4440 / 26\_§ 40 1a LFGB

Schimmelpilze entwickeln Sporen, um sich bei dem Vorhandensein von Nährmedien weiter zu verbreiten. Durch Schimmel können Toxine entwickelt werden, die sich durch die Sporen auch auf den in den Betrieben hergestellten, lagernden und in den Verkehr gebrachten Lebensmitteln absetzen können. Die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel durch den sich in den Wänden, den Regalen, den Komponenten des Kühlhauses befindenden Schimmel kann daher nicht vollständig ausgeschlossen werden. Dem Schimmeleintrag kann nur mit konsequenten Reinigungs-/Desinfektionsmaßnahmen und angemessenen baulichen und hygienischen Bedingungen begegnet werden.

### **Mängel in der Personalhygiene**

Des Weiteren war im Keller die Vorbereitungsküche eingerichtet. In diesem Hygienebereich des Kellers wurden die selbst hergestellten Dönerspieße hergestellt.

In diesem Vorbereitungsraum war die Warmwasserzufuhr am Handwaschbecken nicht in Betrieb, eine Abwasserleitung war nicht vorhanden. Zudem war das Handwaschbecken mit Bedarfsgegenständen zugestellt, sodass eine Nutzung nicht möglich war. Des Weiteren fehlten Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände.

Weitere Handwaschgelegenheiten waren im Keller nicht vorhanden.

Rechtsgrundlage:

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

Hinweis zur Mängelbeseitigung:

Eine Betriebsschließung wurde Aufgrund der unhygienischen Verhältnisse angeordnet. Die Hygienemängel waren zur Nachkontrolle am Folgetag beseitigt.

(Mängel behoben am)

**18. März 2026**

Löschdatum:

**23. Oktober 2026**