

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

515-V60-10-.4468 / 26_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung: **8. Mai 2026**

Betriebsbezeichnung: **Frühstücksrestaurant
B&G Baklava / Baklava Back & Grill &
Frühstück**

Anschrift: **Gröpelinger Heerstraße 208
28237 Bremen**

Feststellungstag: **10. April 2026**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Zum Teil erhebliche Mängel in der Betriebshygiene, die zu einer sofortigen vorübergehenden Schließung führten

Rattenbefall in der Betriebsstätte: in den **hinteren Bereichen der Backstube** sowie in **sämtlichen Lagerbereichen** wurden im Fußbodenbereich alter und frischer Rattenkot vorgefunden.

In Bereichen des Lagers war ein deutlich unangenehmer Kotgeruch von Schadnagern wahrnehmbar.

Der Befall war dem Betreiber offensichtlich bekannt, denn es wurde in diversen Bodenbereichen offen ausgebrachtes Rattengift vorgefunden. Ein professioneller Schädlingsbekämpfer wurde nicht beauftragt.

Aufgrund der vorgefundenen Kotpuren ist sicher davon auszugehen, dass eine Reinigung dieser Bereiche teilweise seit längerer Zeit nicht stattgefunden hat. Dem festgestellten Umfang des Schädlingsbefalls wurde nicht in ausreichendem Maße entgegengewirkt.

Ratten übertragen Krankheitserreger, Bakterien und Viren. Sie verunreinigen Lebensmittel sowie Vorräte durch Anfraß und Exkremate. Durch die permanenten Kot- und Urin-Ausscheidungen verursachen Ratten 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 Befalls. Zudem gab es eine erhebliche Gefahr der nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln durch das offen gestreute Rattengift.

Der **Kühlraum** war an sämtlichen Oberflächen wie Böden, Wände und Regalen sowie an dem Verdampfer teils massiv mit dunklen, schmierigen Ablagerungen behaftet. Zudem waren die Flächen teils schimmelartig verunreinigt. Im Kühlraum lagerten diverse offene Lebensmittel ohne jeglichen Kontaminationsschutz wie z.B. rohe Teigwaren und Käse. Aufgrund der Intensivität der Verunreinigung ist davon auszugehen, dass dieser Bereich seit längerer Zeit nicht adäquat gereinigt und desinfiziert wurde. Die dort gelagerten offenen Lebensmittel waren der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung durch eine Kontamination durch Mikroorganismen ausgesetzt worden.

Die **Teignetmaschine**, welche im Fußbodenbereich der **Backstube** stand, war teils massiv mit älteren, gelblich-dunklen angetrockneten Teigresten in der Knetschüssel und am Knethaken im Innenbereich und am äußeren Gehäuse verunreinigt. Durch diese Verunreinigungen, insbesondere derer im Innenbereich der Knetschüssel und des Knethakens, wurden Lebensmittel einer Gefahr der nachteiligen Beeinflussung durch Mikroorganismen und

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

515-V60-10-.4468 / 26_§ 40 1a LFGB

unerwünschten Lebensmittelresten ausgesetzt, da diese bei der Bearbeitung direkt mit den verunreinigten Flächen in Berührung kommen.

Im **Produktionsbereich** wurden fertig gebackene Fladenbrote auf teils massiv rostigen, verunreinigten Backblechen gelagert. Die Stikkenwägggen, in dem die Bleche mit den Broten geschoben waren, waren teils so beschädigt, dass das rostige Metall bereits bröckelig war. Es bestand die erhebliche Gefahr der nachteiligen Beeinflussung durch Fremdkörper und unerwünschten Mikroorganismen.

Mängel in der Personalhygiene

An den **Handwaschbecken in der Backstube**, der vorderen kleinen Küche sowie auf der Personaltoilette fehlten Mittel zur hygienischen Reinigung und Trocknung der Hände. Seifenspender waren teilweise leer, Papierhandtücher waren nicht vorhanden. Somit waren 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. Lebensmittel wurden der Gefahr 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:

Mit sofortiger Wirkung wurde das Behandeln von Lebensmitteln untersagt, nach der Abnahme durch den LMTVet Bremen der Betrieb wieder freigegeben.

(Mängel behoben am)

13. April 2026

Löschdatum:

8. November 2026