

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

515-V60-10- 4159 / 25_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung:	13. November 2025
Betriebsbezeichnung:	Babas Döner
Anschrift:	Langemarckstraße 124 28199 Bremen
Feststellungstag:	6. Oktober 2025

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Mängel in der Betriebshygiene / Lagerung von verdorbenen Lebensmitteln

Es wurden mehrere Eimer mit verdorbenem Rotkohl in den Kühleinheiten vorgefunden. Der Verderb des Rotkohls reichte von einsetzender Fermentationsprozesse, die sich durch Gasbläschenbildung in der Einlegeflüssigkeit des Rotkohls zeigten, bis hin zu schimmelähnlichen weißen, schmierigen Ablagerungen auf der Oberfläche des Rotkohls. Die einsetzende Fermentation sowie die schimmelähnlichen Ablagerungen sind Anzeichen für den Verderb des Lebensmittels, sodass dieses für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet war.

Diverse Bedarfsgegenstände mit direktem Lebensmittelkontakt waren teilweise stark verschmutzt:

Der **elektronische Dönerschneider** war mit älteren teilweise angetrockneten Fleischresten in unmittelbarer Nähe zur rotierenden Schneide behaftet.

Der **Gemüsehobel** war in den Randbereichen der Klinge mit alten, angetrockneten Lebensmittelresten verunreinigt.

Der **Gewürzbehälter**, welcher zum Anrühren von Gewürzmischungen verwendet wurde, war mit alten, verkrusteten und angetrockneten Lebensmittelresten verunreinigt.

Aufgrund der unzureichenden Reinigung bestand die Gefahr einer Kontamination von Lebensmitteln die mit diesen verunreinigten Bedarfsgegenständen behandelt wurden.

Sämtliche Kühleinrichtungen der Betriebsstätten befanden sich zum Zeitpunkt der Kontrolle in einem hochgradig unhygienischen Zustand. Eine hygienische Lagerung von Lebensmitteln war nicht mehr möglich.

Die Kühleinrichtungen waren großflächig mit Lebensmittelresten, dunklen Ablagerungen, flüssigen Ablagerungen und Lebensmittelresten verunreinigt. Teilweise waren die Einrichtungen stark vereist, sodass in dem Eis Lebensmittelrest und sogar verschiedene Insekten eingefroren waren. Die Bodenbereiche der Kühleinheiten waren massiv mit bräunlichen und roten Flüssigkeiten bedeckt.

Die Fußböden waren massiv mit fettigen Rückständen und Lebensmittelresten verunreinigt. In den Eckbereichen sowie auf den Treppenstufen sammelten sich massive dunkle schwarze Ablagerungen.

Die Reinigungsutensilien (insbesondere die Bodenwischer) waren massiv verunreinigt, sodass eine adäquate Reinigung der Betriebsstätte gar nicht möglich war.

Augenscheinlich waren die verunreinigten Reinigungsutensilien noch im Gebrauch und wurden nicht häufig genug ausgetauscht, um für die erforderliche Lebensmittelsicherheit Sorge zu tragen.

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

515-V60-10- 4159 / 25_§ 40 1a LFGB

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

Ferner wurden offene Reinigungsmittel, zusammen mit Lebensmitteln, in der Vorbereitungsküche auf dem Fußboden und unter der Spüle gelagert vorgefunden. Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht in Bereichen gelagert werden, mit in denen Lebensmitteln umgegangen wird.

Mängel in der Personalhygiene

An dem Handwaschbecken in der Vorbereitungsküche war der Durchlauferhitzer nicht in der Steckdose, sodass kein Warmwasser verfügbar war. Erschwerend kommt hinzu, dass sämtliche Steckdosen in Reichweite bereits mit Kühleinheiten belegt waren, so gab es keine Möglichkeit den Durchlauferhitzer in Betrieb zunehmen. Darüber hinaus gab es keine Papierhandtücher im Papierhandtuchspender. Beim Handwaschbecken im Bereich der Imbiss Zubereitung fehlten Seife und der Papierhandtuchspender war leer. Ebenfalls fehlte eine Warmwasserzufuhr auf der Personaltoilette und der Papierhandtuchspender war leer. Durch die fehlende Möglichkeit, die Händehygiene adäquat durchzuführen, wurde der Verbreitung von Keimen, Krankheitserregern und anderen Kontaminationen ein erheblicher Vorschub geleistet. Somit wurden die Lebensmittel einer nachteiligen Beeinflussung durch Verkeimungen aufgrund der mangelhafte Händehygiene ausgesetzt.

Rechtsgrundlage:

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

Hinweis zur Mängelbeseitigung:

Der Rotkohl musste umgehend fachgerecht entsorgt werden.
Bei zwei Nachkontrollen waren die weiteren Hygienemängel nicht beseitigt worden. Es wurde eine dritte Nachkontrolle angekündigt, bei der am
29. Oktober 2025 die Mängel behoben waren

(Mängel behoben am)

Löschdatum:

13. Mai 2026