

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

515-V60-10-4494 / 26_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung: **3. Juni 2026**

Betriebsbezeichnung: **Haus des Döners
Inhaber der Filiale Yunus Yürüyücü**

Anschrift: **Vor dem Steintor 49
28203 Bremen**

Feststellungstag: **29. April 2026**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Zum Teil gravierende (offensichtliche) Mängel in der Betriebshygiene

Gravierende Verunreinigungen durch Schimmelansammlungen fast jeglichen Couleurs.

Im Vorbereitungsraum wurden in mehreren Bereichen massive Schimmelablagerungen sowie gravierende Altverschmutzungen vorgefunden.

Die gesamte Umgebung sowie Teilbereiche der **Doppelspüle**, welche **zur Reinigung von Bedarfsgegenständen und dem Waschen von Lebensmitteln verwendet wurde**, war mit Schimmelablagerungen unterschiedlichster Wachstumsstadien verschmutzt.

Diese großflächigen, massiven Schimmelablagerungen wiesen ein unterschiedliches Farbspektrum, von schwarz bis rötlich sowie eine Konsistenz von fest bis schleimig auf. In diesem gesamten Bereich der Doppelspüle wurde die Bildung eines Biofilmes wahrgenommen. Der Wandbereich unter sowie neben der Doppelspüle war großflächig mit schwarzen und rötlichen Schimmelablagerungen verschmutzt.

Die Silikondichtung zum Wandbereich der Doppelspüle war großflächig mit schwarzen Schimmelablagerungen behaftet. Die innenliegenden seitlichen Edelstahlbereiche der Doppelspüle waren mit schwarzen teilweise schleimigen sowie verkrusteten Ablagerungen verschmutzt.

Im Bereich, in dem die Reinigungsutensilien, wie Bürste, Metallschwamm und Kunststoffschwamm sowie eine Spülmittelflasche gelagert wurden, wies der Kantenbereich schleimige Verschmutzungen auf.

Durch diese gravierenden Verschmutzungen durch Schimmelablagerungen sowie den scheinbar gebildeten Biofilmen, waren die dort gereinigten Lebensmittel einer großen / erheblichen mikrobiologischen Gefahr und einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt.

Dies betrifft, insbesondere die zum Rohverzehr vorgesehenen frische Lebensmittel wie den Kopfsalat, Gurken und Tomaten.

Zum Zeitpunkt der Kontrolle waren diese bereits geschnitten im Tresenbereich, zur Abgabe an die Verbraucherin und Verbraucher, vorbereitet.

Utensilien, wie Durchschlag und Salatschleuder welche eine hygienische, fachgerechte Reinigung der verarbeiteten Lebensmittel ermöglichten, war vor Ort nicht vorhanden.

Der Kunststoffkorb einer Spülmaschine, welcher auf dem Abtropfbereich der Doppelspüle gelagert wurde, war an den Innenkanten der Spülguthalterung mit schwarzen, schimmelähnlichen Ablagerungen verunreinigt. An den großflächigen Querverstrebungen des Spülkorbes wurden schwarze, teilweise schleimige Verschmutzungen vorgefunden. Es bestand die Gefahr, dass die in dem Korb zum Trocknen gelagerten Bedarfsgegenstände einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt wurden.

Am unteren Wandbereich sowie an der Tür zum Tiefkühlraum wurden schwarze sowie rötliche Schimmelablagerungen vorgefunden. Dieser gesamte Bereich wies eine leicht schleimige Oberfläche auf, was auf eine Bildung eines Biofilms hinwies.

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

515-V60-10-4494 / 26_§ 40 1a LFGB

Der Bodenablauf war großflächig mit älteren Lebensmittelresten, welche teilweise bereits eine schleimige Konsistenz aufwiesen, verunreinigt.

Eine Reinigung und Desinfektion des gesamten Vorbereitungsraumes, in angemessener Intensität und Häufigkeit, wurde augenscheinlich seit längerer Zeit nicht vorgenommen.

Im Kühlraum wurden großflächige schwarze Schimmelansammlungen an den Wandbereichen hinter den Regalen vorgefunden. Zudem wurden am Metallregal weiße Schimmelablagerungen an der Unterseite vorgefunden. Im direkten Umfeld wurden teilweise unverpackte Lebensmittel (geöffnete Dose Mais und geschnittene Peperoni etc.) gelagert. Eine Kontaminierung der offengelagerten Lebensmittel mit Schimmelsporen konnte nicht ausgeschlossen werden.

An allen Handwaschbecken im Hygienebereich sowie auf der Personaltoilette fehlten Mittel zum hygienischen Reinigen der Hände. Alle Seifenspender waren nicht aufgefüllt. Das Handwaschbecken im Vorbereitungsraum war nicht funktionsfähig, es fehlte die Wasserzufuhr. Das Handwaschbecken im Tresenbereich war nicht funktionsfähig, dort fehlte die Abflussverbindung zum Kanalbereich. Das Abflussrohr des Handwaschbeckens hing lose über einen unter dem Handwaschbecken positionierten Kunststoffeimer. In diesem Kunststoffeimer wurde das Schmutzwasser aufgefangen. Dieses Schmutzwasser wies eine deutlich sichtbare dunkle Verfärbung auf. Der Innenbereich des Handwaschbeckens wies angetrocknete Verschmutzungen auf, was auf eine längere nicht erfolgte Nutzung hinwies. 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.

Da in diesen Hygienebereichen schon ca. 2 Stunden Lebensmittel produziert wurden, waren die Lebensmittel einer nachteiligen Beeinflussung durch Verkeimungen aufgrund der mangelhaften Händehygiene ausgesetzt.

Im Tiefkühlraum wurden zwei angeschnittene Fleischspieße vorgefunden, die auf dem verunreinigten Fußboden des Tiefkühlraumes gelagert wurden. Einer der angeschnittenen Fleischspieße war nur teilweise mit Cellophanfolie eingeschlagen, sodass die Fleischbestandteile Kontakt mit dem verunreinigten Fußboden hatten.

In mehreren Bereichen der Betriebsstätte, **im Vorraum des Kühlraumes sowie in allen Kellerräumen** wurde Rattenkot vorgefunden.

Der Rattenkot wurde im Vorraum des Kühlraumes, in den Fußboden-, Wandkantenbereichen sowie auf Wandvorsprüngen, leicht ersichtlich, vorgefunden. In einem Kunststoffeimer wurde überdies eine verendete Ratte aufgefangen.

In allen Kellerräumen wurde eine Vielzahl von großflächig verteilten Ansammlungen mit Rattenkot festgestellt.

Rattenkot enthält Bakterien und Viren, die durch Kontakt mit Haut, Schleimhäuten oder Atemwegen auf den Menschen übertragen werden können. Ratten produzieren praktisch unablässig Rattenurin können somit auf diese Weise Gegenstände des täglichen Bedarfs, Nahrungsmittel und Oberflächen kontaminieren.

Aufgrund der erheblichen Verunreinigungen durch Rattenkot ist davon auszugehen, dass eine Reinigung dieser Bereiche nicht ordnungsgemäß stattgefunden hat. Es bestand in erheblichem Maße die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung aller in dieser Betriebsstätte hergestellten Lebensmittel aufgrund dieses Rattenbefalls.

Das Behandeln und Herstellen von Lebensmitteln wurde gegenüber dem anwesenden Inhaber Herrn Yunus Yürüycü mit sofortiger Wirkung untersagt. Herr Yunus Yürüycü setzte die Betriebsschließung unverzüglich um.

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

515-V60-10-4494 / 26_§ 40 1a LFGB

Rechtsgrundlage:

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

Hinweis zur Mängelbeseitigung:

Das Behandeln und Herstellen von Lebensmittel darf erst nach Inaugenscheinnahme der Betriebsräume durch Mitarbeitende des LMTVet des Landes Bremen sowie dann erteilter Freigabe erfolgen. Dies erfolgte am:

(Mängel behoben am)

8. Mai 2026

Löschdatum:

3. Dezember 2026