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

Datum der Veröffentlichung:	**19. Januar 2024**
Betriebsbezeichnung:	**İzmir Kebap Haus**
Anschrift:	**Buntentorsteinweg 17, 28201 Bremen**
Feststellungstag:	**27. November 2023**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Mäusebefall
Es wurde ein zum Teil erheblicher Nachlass von Mäusen (Kot und Urin) mehreren Bereichen der Betriebsstätte vorgefunden. Insbesondere in der Vorbereitungsküche und im Bereich des Verkaufstresens wurde der Nachlass von Mäusen, auch direkt auf Regalen, auf Kartons, Pizzablechen und selbst auf dem Pizzaofen sowie in den Fußbodenbereichen der Betriebsstätte festgestellt.

Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten hatten zum Teil länger nicht stattgefunden.

In der Vorbereitungsküche und im Bereich der Imbisszubereitung fehlten an den Handwaschbecken Einmalpapiertücher als auch Flüssigseife zur hygienischen Händereinigung. Überdies war die Warmwasserzufuhr am Handwaschbecken in der Imbisszubereitung nicht in Betrieb. Die leeren Einmalpapiertuchalter waren zudem an der Unterseite erheblich mit gelblichen Ablagerungen älteren Ursprungs verunreinigt.

Die Teigmaschine in der Vorbereitungsküche war mit Teigresten älteren Ursprungs im Innenbereich verunreinigt. Die verunreinigten Komponenten hatten beim Gebrauch direkten Lebensmittelkontakt. Ferner wies auch das Gehäuse der Teigmaschine im Außenbereich dunkle Ablagerungen älteren Ursprungs auf. Gründliche Reinigungsmaßnahmen wurde über einen längeren Zeitraum nicht durchgeführt.

Reinigungsmittel wurden in Bereichen gelagert, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wurde.

Im Imbissbereich wies der Wrasenabzug über dem Herd erhebliche Fettablagerungen älteren Ursprungs auf. Teilweise hatten diese Fettablagerungen bereits tropfenförmige Strukturen ausgebildet.

Die Untertischkühlung im Zubereitungsbereich des Imbisses, in der Lebensmittel gelagert wurden, wies massive Verunreinigungen mit Lebensmittelresten und schimmelähnliche Ablagerungen auf. Der Ventilator des Kühlaggregates wies ebenfalls starke Verunreinigungen auf. Ecken- und Kantenbereiche waren massiv verunreinigt, teilweise defekt.

Die Hygienemängel waren derart massiv, das mit sofortiger Wirkung das Behandeln von Lebensmitteln untersagt wurde, eine Grundreinigung wurde angeordnet.

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

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

Hinweis zur Mängelbeseitigung: (Mängel behoben am)	Eine Grundreinigung wurde durchführt, am **28. November 2023** konnte der Betrieb seine Tätigkeiten wiederaufnehmen
Löschdatum:	**19. Juli 2024**