

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

515-V60-10- 4066 / 25_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung: **29. August 2025**

Betriebsbezeichnung: **Oscar Döner**

Anschrift: **Wartburgstraße 34
28217 Bremen**

Feststellungstag: **7. August 2025**
(Nachkontrolle / Verdachtskontrolle)

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Mängel in der Betriebshygiene

Verunreinigungen an Ausrüstungen und Bedarfsgegenständen mit direktem Lebensmittelkontakt

Die Teigknetmaschinen wiesen im Innenbereich des Teigkessels sowie am Knethaken ältere trockene Teigreste auf. Des Weiteren wurden am gesamten Gehäusebereich ältere dunkle Verschmutzungen sowie Teigablagerungen vorgefunden. Herabfallende Teigablagerungen und veraltete Teigreste können die aktuell produzierten Teige nachteilig beeinflussen. Die Raspelmaschine für Gemüse wies im Innenbereich Verunreinigungen älteren Ursprungs auf. Eine Reinigung in angemessener Intensität und Häufigkeit wurde augenscheinlich nicht vorgenommen. Zudem bieten derartige Verunreinigungen unerwünschten Mikroorganismen einen idealen Nährboden, um sich weiter zu verbreiten. Die Schneidebretter (aus Kunststoff und Holz) in der Küche, auf denen die Lebensmittel bearbeitet wurden, wiesen teilweise großflächige dunkle Ablagerungen auf. Des Weiteren war das Kunststoffbrett mit tiefen Schnittfurchen beschädigt, die Holzbretter wiesen einen erheblichen Verschleiß auf. Flächen müssen so beschaffen sein, dass eine angemessene Instandhaltung, Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist und die Ansammlung von Schmutz ...oder unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen vermieden wird. Diese Schneidebretter waren nicht mehr leicht zu reinigen, da die Abnutzungen erheblich waren. Zudem bieten derartige Verunreinigungen in den abgenutzten Bereichen unerwünschten Mikroorganismen einen idealen Nährboden, um sich weiter zu verbreiten. Die Schneidebretter im Imbissbereich bestanden ferner aus offenporigem Holz bei denen sich bereits mehrere Holzfasern und Absplitterungen lösten.

Unsachgemäßer Umgang mit Lebensmitteln

Im Kühlhaus wurde vorbereiteter Teig in für Lebensmittel ungeeigneten Müllbeuteln gelagert vorgefunden. Müllbeutel als Verpackung für Lebensmittel sind nicht zulässig, da Müllbeutel aus einem Kunststoff der nicht Lebensmittelecht bestehen und daher nicht für die Aufbewahrung von Lebensmitteln geeignet sind. Lebensmittelechtheit bezeichnet unter anderem auch die Eigenschaften, die Lebensmittelverpackungen erfüllen müssen. Es bestand die Gefahr der Kontaminierung durch Fremdstoffe wie „Weichmacher“, der in diesen Müllbeutel gelagerten Lebensmittel. Material, das der Umhüllung und Verpackung von Lebensmitteln dient, darf keine Kontaminierungsquelle für Lebensmittel darstellen.

Mängel in der Personalhygiene

An allen Handwaschbecken (Küche, Personaltoilette) fehlten die Mittel zur hygienischen Reinigung und Trocknung der Hände. Flüssigseife und Einmalpapiertücher waren nicht

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

515-V60-10- 4066 / 25_§ 40 1a LFGB

vorhanden. Somit war kein hygienisches Händewaschen im erforderlichen Maße möglich. Keime, Krankheitserreger und andere Kontaminationen werden im hohen Maße durch die Hände im Umgang mit Lebensmitteln übertragen. Somit wurden die Lebensmittel einer nachteiligen Beeinflussung durch Verleimungen aufgrund der mangelhafte Händehygiene ausgesetzt.

Rechtsgrundlage:

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

Hinweis zur Mängelbeseitigung:
(Mängel behoben am)

Die Beanstandungen wurden bereits bei der Plankontrolle am 24. Juli 2025 beanstandet. Eine unverzügliche Abstellung der Mängel wurde schriftlich angeordnet. Das Geschäft sollte lt. Inhaber/in freiwillig bis zum 15. August 2025 geschlossen werden, eine angekündigte Nachkontrolle wurde für den 18. August 2025 vereinbart.

Am 7. August 2025 wurde zufällig festgestellt, dass der Betrieb geöffnet hatte, eine Nachkontrolle / Verdachtskontrolle wurde durchgeführt und die Beanstandungen aus der Plankontrolle waren weiterhin vorhanden. Eine weitere Nachkontrolle wurde angekündigt. Bei der Nachkontrolle am **15. August 2025** waren die Beanstandungen behoben worden.

Löschdatum:

1. März 2026