

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

515-V60-10-4161 / 25_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung:	13. Juli 2026
Betriebsbezeichnung:	Türkisches Restaurant Babas Anatolische Küche
Anschrift:	Kirchhuchtinger Landstraße 232 28259 Bremen
Feststellungstag:	30. September 2025

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Mängel in der Betriebshygiene

Teilweise wiesen Einrichtungen, Ausrüstungen und Bedarfsgegenstände zum Teil erhebliche Verunreinigungen älteren Ursprungs auf:

Die Dunstabzugshaube über dem Herd sowie weiterführenden Abluftrohren in der Küche, wiesen im Bereich der Fettfilter, Halterungen und Rohren ältere braun-schwarz verkrustete Fettrückstände auf. Im direkten Umfeld wurden Lebensmittel behandelt. Der weiterführende Teil der Dunstabzugsanlage führte in den Nebenraum der Küche, hier befanden sich der Motor mit den fortsetzenden Abluftrohren, welche mit Fettrückständen großflächig verunreinigt waren. Das teilweise herabtropfende Fett wurde mit einem Kunststoffeimer versucht aufzufangen. Dies gelang nicht vollständig, da die Fettreste auch am Eimer herunterliefen. Im direkten Umfeld wurden Bedarfsgegenstände aufbewahrt.

Diverse Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt (Messer, Löffel) wiesen ebenfalls Verunreinigungen älteren Ursprungs auf. Beim Gebrauch dieser Bedarfsgegenstände bestand die Gefahr, dass diese Verunreinigungen die Lebensmittel kontaminieren, da diese direkt mit den Lebensmitteln in Be-rührung kommen. Ferner waren mehrere im Gebrauch befindende Bedarfsgegenstände erheblich verschlissen. Kochlöffel und Kochspatel aus Holz waren verschlissen und teilweise großflächig verbrannt. Alte Ablagerungen und Holzsplitter können frisch produzierte Lebensmittel kontaminieren.

Des Weiteren war die Mikrowelle großflächig im Innenraum mit alten Lebensmittelresten verunreinigt.

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.

In der Kühltheke der Küche wurden verdorbene Tomaten und ein verschimmelter Brotwürfel vorgefunden. Die Tomaten hatte eine schmierige, Oberfläche sowie einen süß-säuerlichen Verderbnisgeruch.

Mängel in der Personalhygiene

An allen Handwaschbecken im Betrieb fehlten Mittel zum hygienischen Trocknen der Hände. Somit war eine hygienische Trocknung der Hände nicht im erforderlichen Maße möglich. Keime, Krankheitserreger und andere Kontaminationen werden im hohen Maße durch die Hände im

Veröffentlichung aufgrund Untersuchungsergebnisse gemäß § 40 Abs. 1a Nr. 3 LFGB
515-V60-10-4161 / 25_§ 40 1a LFGB

Umgang mit Lebensmitteln übertragen. 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:
(Mängel behoben am)

Die Betriebs- und Personalhygiene war am
2. Oktober 2025
wieder hergestellt

Löschdatum:

13. Januar 2027