

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

515-V60-10-4155 / 25_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung:	11. November 2025
Betriebsbezeichnung:	Werder Bäcker der Afrandouch GmbH im Bremer Hauptbahnhof
Anschrift:	Willy-Brandt-Platz 1 - 3 28215 Bremen
Feststellungstag:	1. Oktober 2025 und in 3. Nachkontrolle 15. Oktober 2025

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Massive Mängel in der Betriebshygiene durch Mäuse, Schaben, Mehlmotten, Rotbraune Reismehlkäfer und Fruchtfiegen sowie Schimmel

Mäuse: In sämtlichen Betriebsbereichen in dem Lebensmittel hergestellt und in den Verkauf gebracht werden, wurden die Hinterlassenschaften von Mäusen vorgefunden. In der Backstube, in der die Produktion von Backwaren gerade beendet war, war der Fußboden teils massiv mit Mäusekot verunreinigt. Es waren diverse Schlag-sowie Klebefallen ausgelegt, in einer Falle wurde eine tote Maus vorgefunden. Auch in den Regalen, in denen die Rohstoffe zur Backwarenherstellung gelagert wurden, wurde Mäusekot sowie Anfraßspuren an den Getreidesäcken festgestellt. Im Verkaufsbereich waren die Oberflächen der Regale und der Fußboden durch Kot und Urin von Schadnagern verunreinigt.

Der zum Teil großflächig vorgefundene Mäusekot war augenscheinlich und deutlich erkennbar. Aufgrund der vorgefundenen Kots Spuren ist sicher davon auszugehen, dass eine Reinigung dieser Bereiche teilweise seit längerer Zeit nicht stattgefunden hat. Dem festgestellten Umfang des Schädlingsbefalls wurde nicht in ausreichendem Maße entgegengewirkt, trotz des offensichtlichen Befalls.

Mäuse übertragen Krankheitserreger, Bakterien und Viren. Sie verunreinigen Lebensmittel sowie Vorräte durch Anfraß und Exkremente. Durch ihre permanenten Kot- und Urinausscheidungen verursachen Mäuse so Krankheiten, da auf diese Weise Gegenstände des täglichen Bedarfs, Nahrungsmittel und Rohstoffe sowie Oberflächen kontaminiert werden. Aufgrund der erheblichen Verunreinigung (vorgefundene Kots Spuren), ist sicher davon auszugehen, dass eine Reinigung dieser Bereiche teilweise seit längerem nicht erfolgte. Es bestand in erheblichem Maß die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung aller in dieser Betriebsstätte hergestellten Lebensmittel aufgrund dieses Mäusebefalls.

Schaben: In der Backstube wurden zum Kontrollzeitpunkt lebende Schaben gesichtet. An einer Wand krabbelte eine adulte Schabe, eine weitere wurde noch lebend auf einer durch den Gewerbetreibenden ausgelegten Klebefalle gesichtet.

Schaben können Krankheitserreger auf Lebensmittel übertragen, die gesundheitlich bedenklich sein können. Beispielsweise können Salmonellen oder Schimmelpilzsporen übertragen werden. Schaben machen Lebensmittel durch Fraß und ihre Ausscheidungen ungenießbar. Neben Infektionsrisiken wie Magen-Darm-Erkrankungen können die Ausscheidungen der Schaben auch Allergien auslösen. Ein Schabenbefall stellt somit ein Gesundheitsrisiko dar.

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

515-V60-10-4155 / 25_§ 40 1a LFGB

Zudem verbreiten und vermehren sich Schaben sehr schnell. Sie leben sehr versteckt in Schlupfwinkeln und sind nachtaktiv. Nachts erkunden die Schaben ihre Umgebung und suchen Nahrung.

Sollten Schaben auch am Tage sichtbar sein, ist von einem sehr starken Befall auszugehen.

Mehlmotten und Fruchtliegen: In der Backstube wurde ein massiver Befall von Mehlmotten und Fruchtliegen festgestellt. Diverse offen gelagerte Lebensmittel und Rohstoffe zur Backwarenherstellung waren durch Mehlmotten kontaminiert. Gespinste von Mehlmotten, Larven sowie ausgewachsene Motten befanden sich u.a. in den Mehlen und Körnern von angebrochenen Säcken und in den Edelstahlbehältern zur Lagerung und dem täglichen Gebrauch. Es ist davon auszugehen, dass diese durch Schädlinge kontaminierten Rohstoffe/Lebensmittel bereits zur Backwarenherstellung genutzt wurden.

Fruchtliegen und deren Kot wurden auf diversen Oberflächen von Wänden und Bedarfsgegenständen zur Teigverarbeitung festgestellt.

Insgesamt war festzustellen, dass der Befall durch Mäuse, Schaben, Mehlmotten und Fruchtliegen bekannt war, aber ignorierte wurde.

Es wurden weder ausreichende Bekämpfungsmaßnahmen noch angemessene Reinigungsarbeiten durchgeführt. Durch Schädlinge kontaminierte Rohstoffe/Lebensmittel wurden bewusst an den Kunden abgegeben. Auch das Nachtatverhalten spiegelte eine gewisse Gleichgültigkeit. So wurden adäquate Bekämpfungsmaßnahmen nicht, oder mit Verzögerung eingeleitet, Reinigungsarbeiten mussten mehrmals durch die Kontrollorgane des LMTVet überprüft werden.

Rotbraune Reismehlkäfer: Bei der Nachkontrolle am 15.10.2025 wurden Mehlbehälter in der Backstube vorgefunden, die einen deutlich sichtbaren Befall mit dem rotbraunen Reismehlkäfer aufwiesen. Das kontaminierte Mehl musste unverzüglich entsorgt werden.

Der rotbraune Reismehlkäfer zählt zu den erheblichsten Vorratsschädlingen, der sich unter optimalen Lebensbedingungen schnell zu hohen Populationsdichten ausbreiten kann und starke Schäden an gelagerten Lebensmitteln verursacht. Befallen werden Getreidearten und deren Erzeugnisse sowie Sämereien, Rosinen, Kakao, Sonnenblumenkerne, Erdnüsse usw. Aufgrund ihrer tropischen Herkunft kommt diese Reismehlkäferart bei uns vor allem in Bäckereien vor. Von hier aus können die Tiere in den Handel und somit auch zum Endverbraucher gelangen. Die Nahrungsmittel werden durch Kot und feines Fraßmehl verunreinigt. Zudem sind sie mit Larven, Puppen und Resten der Häutung durchsetzt. Der Geruch ist dumpf und muffig. Vom Rotbraunen Reismehlkäfer befallenes Mehl zeigt eine rosa Färbung und riecht scharf nach den Chinonsekreten, die die Käfer ausscheiden, da Käfer und Larven sog. Chinone abgeben. Bei diesen Substanzen handelt es sich um Stoffe, die für andere Insekten tödlich sind und das Wachstum von Schimmelpilzen hemmen. Durch die Chinone verfärbt sich Mehl rosa, nimmt einen unangenehmen Geruch an und verliert seine Backfähigkeit. Daneben werden Geschmack und Geruch von Backwaren beeinträchtigt. Der Rotbraune Reismehlkäfer kann ferner Zwischenwirt und Überträger von Bandwürmern sein.

Schimmel im Kühlraum

Im Kühlraum waren diverse Bereiche, wie der Verdampfer und die Deckenbeleuchtung, stark schimmelartig verunreinigt. Auch die Unterseiten der Regale waren massiv schimmelig-schmierig verunreinigt. Im Kühlhaus wurden teils offen, ohne Kontaminationsschutz, Lebensmittel wie Gemüse und Teigrohlinge gelagert.

Durch den stark verunreinigten Ventilator des Kühlaggregates und dessen Luft Verwirbelungen waren diese Lebensmittel einer Gefahr der nachteiligen Beeinflussung durch Mikroorganismen und kontaminierten Aerosolen ausgesetzt.

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

515-V60-10-4155 / 25_§ 40 1a LFGB

Schimmelpilze entwickeln Sporen, um sich bei dem Vorhandensein von Nährmedien weiter zu verbreiten. Durch Schimmel können Toxine entwickelt werden, die sich durch die Sporen auch auf den in den Betrieben hergestellten, lagernden und in den Verkehr gebrachten Lebensmitteln absetzen können. Die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel und Getränke durch den sich unter den Regalen, den Komponenten des Kühlaggregates befindenden Schimmel kann daher nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Dem Schimmeleintrag kann nur mit konsequenten Reinigungs-/Desinfektionsmaßnahmen und angemessenen baulichen und hygienischen Bedingungen begegnet werden.

Zum Teil massiv verunreinigte Ausrüstungen und Bedarfsgegenstände

Folgende Ausrüstungen und Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt waren z.T. massiv durch Verunreinigungen älteren Ursprungs kontaminiert:

Die Teigknetmaschine war teils stark mit dunklen, angetrockneten Teigresten verunreinigt. Insbesondere unterhalb des Schutzdeckels und an der Knethakenaufhängung hafteten alte Teigrückstände. Der Teiggessel war zum Kontrollzeitpunkt bereits wieder mit frischen Rohstoffen befüllt, sodass eine Reinigung vor erneuter Nutzung offensichtlich nicht vorgesehen war.

Die Schlagkesselmaschine auf der Arbeitsfläche war an sämtlichen Flächen mit angetrockneten, teils fettigen Rückständen behaftet.

Diverse Arbeitsutensilien zur Teigverarbeitung, wie Teigstipper, Teigkarten und sonstige Kleinwerkzeuge waren mit alten, gelblich braunen teils bröckeligen Ablagerungen verunreinigt. Diese Utensilien wurden in Kunststoffbehältern auf einem Regal gelagert und waren offensichtlich zur weiteren Nutzung gedacht.

Die Reinigung dieser Ausrüstungen und Bedarfsgegenständen war augenscheinlich nicht im erforderlichen Maße und mit der angemessenen Häufigkeit erfolgt, um ein Kontaminationsrisiko auszuschließen. Überdies bieten diese Verunreinigungen unerwünschte Mikroorganismen einen idealen Nährboden, um sich weiter zu verbreiten.

Lebensmittel, die mit diesen Gegenständen bearbeitet wurden, sind der Gefahr der Kontamination ausgesetzt worden, da die Lebensmittel unmittelbar bei der Verarbeitung mit den verunreinigten Flächen in Berührung kommen.

Mängel in der Personalhygiene

In der Backstube war am Handwaschbecken keine Seife im Seifenspender zur hygienischen Handreinigung vorhanden. Überdies waren die Spender für Einmalpapier sowie Handseife massiv verunreinigt.

Somit waren eine hygienische Reinigung und Trocknung der Hände nicht im erforderlichen Maß möglich. Keime, Krankheitserreger und andere Kontaminationen werden im hohen Maße durch die Hände im Umgang mit Lebensmitteln übertragen.

Somit waren eine hygienische Reinigung und Trocknung der Hände nicht im erforderlichen Maß 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 Verkeimung aufgrund der mangelhaften Händehygiene ausgesetzt.

Der Verbraucherschutz wurde bewusst außer Acht gelassen.

Veröffentlichung aufgrund Untersuchungsergebnisse gemäß § 40 Abs. 1a Nr. 3 LFGB
515-V60-10-4155 / 25_§ 40 1a LFGB

Rechtsgrundlage:

**Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über
Lebensmittelhygiene
Lebensmittelrechtliche Straf- und
Bußgeldverordnung
Verordnung (EG) Nr. 1169/2011**

Hinweis zur Mängelbeseitigung:

Zu der am 1. Oktober 2025 durchgeführten
Kontrolle waren drei Nachkontrollen nötig, bis
die hygienischen Mängel behoben waren.

(Mängel behoben am)

15. Oktober 2025

Löschdatum:

11. Mai 2026