

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

515-V60-10- 4029 / 25_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung: **30. Juli 2025**

Betriebsbezeichnung: **Yunus Brot / Bäckerei zur Herstellung von Backwaren und Verkaufsraum**

Anschrift: **Waller Heerstraße 22
28217 Bremen**

Feststellungstag: **7. Juli 2025**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Zum Teil erhebliche Mängel in der Betriebshygiene / Backstube

Einrichtungen und Ausrüstungen (Teigportionierer; Teigabwieger, Wirkmaschine, Teigknetmaschine, Abziehapparat und mehr) die zur Herstellung von Backwaren verwendet wurden, wiesen teilweise erhebliche gelbliche, teilweise fettige und dunkle Verunreinigungen und dickliche Teigablagerungen älteren Ursprungs auf. Die Abziehbänder, auf denen rohe Teiglinge transportiert werden, wiesen großflächige Stockflecken und Schimmelablagerungen auf.

Im Deckenbereich der Backstube wies ein Teilbereich, über dem Teigabwieger, gelbbraune fettige Ablagerungen auf. Eine Tropfenbildung war deutlich erkennbar.

Erforderliche Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen wurden über einen längeren Zeitraum nicht in der nötigen Intensität und Häufigkeit durchgeführt, die zur Lebensmittelsicherheit beitragen.

Mängel in der Personalhygiene / Backstube, Küche und Personaltoilette

In allen Bereichen fehlten an den Handwaschbecken Mittel zur hygienischen Händereinigung und -trocknung. Einmalpapiertücher waren nicht aufgefüllt oder ein Spender fehlte gänzlich. Seifenspender waren ebenfalls nur teilweise vorhanden.

Überdies war kein Warmwasser an den Handwaschbecken vorhanden.

Somit war 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.

Unsachgemäßer Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln / Kühlkette wurde erheblich unterbrochen

In einem seit zwei Tagen defektem Kühlschranks wurde unter anderem eine rohe Hackfleischzubereitung mit einer Produkttemperatur von + 15,6 °C und geriebener Käse in einem Kunststoffbeutel mit einer Produkttemperatur von + 26,1°C vorgefunden.

Die Höchsttemperaturen für diese kühlungspflichtigen leicht verderblichen Lebensmittel beträgt maximal + 7 °C. Dem vorzeitigen Verderb wurde mit der Unterbrechung der Kühlkette Vorschub geleistet.

Aufgrund der vorgefundenen, zum Teil gravierenden, Hygienemängel, insbesondere in der Backstube, wurde mit sofortiger Wirkung das Herstellen und Behandeln und in den Verkehr bringen von Lebensmitteln untersagt.

Rechtsgrundlage:

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

Hinweis zur Mängelbeseitigung:
(Mängel behoben am)

Es erfolgte eine Nachkontrolle am.
11. Juli 2025
bei der die Beanstandungen behoben waren,
das Herstellen und Behandeln und in den
Verkehr bringen von Lebensmitteln wurde
wieder erlaubt.

Löschdatum:

30. Januar 2026