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

Datum der Veröffentlichung:	**6. März 2024**
Betriebsbezeichnung:	**Restaurant Akropolis**
Anschrift:	**H.-H.-Meier-Allee 42-44** **28213 Bremen**
Feststellungstag:	**25. Januar 2024**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Schimmelablagerungen an Bauteilen der Kühlvorrichtung und teilweise an Regalen im Getränkekühlraum. Im direkten Umfeld wurden auch unverpackte Lebensmittel (Brot, verschiedene Gemüse etc.) gelagert vorgefunden. Des Weiteren wurde eine offene Dose mit Weichkäse mit einem, an der Unterseite mit Schwarzschimmel behafteten, Holzbrett abgedeckt worden.

Irreführung der Verbraucher/innen, indem ein minderwertigeres Produkt als angepriesen verwendet wurde. Anstatt „Feta Käse“ wurde „Weichkäse in Salzlake“ aus Kuhmilch verarbeitet. „Feta Käse“ besteht ausschließlich aus Schafsmilch und dem Zusatz von max. 20% Ziegenmilch.

Bedarfsgegenstände, hier der Gemüseschneider, mit direktem Lebensmittelkontakt beim Gebrauch, wies ältere angetrocknete Lebensmittelreste auf.

Rechtsgrundlage:	**Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene**
Hinweis zur Mängelbeseitigung: (Mängel behoben am)	**Die hygienischen Mängel waren bei Nachkontrolle am 08.02.2024 behoben worden.** **Die Anpassungen der Speisekarte befanden sich noch in Bearbeitung.**
Löschdatum:	**6. September 2024**