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

Datum der Veröffentlichung:	**1. März 2024**
Betriebsbezeichnung:	**Restaurant Marathon**
	Gröpelinger Heerstraße 119 **28237 Bremen**
Anschrift:	**Gröpelinger Heerstraße 119** **28237 Bremen**
Feststellungstag:	**29. Januar 2024**

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

In der Küche war, insbesondere im Herd-u. Kochbereich, hochgradig verunreinigt. Sämtliche Oberflächen (Wandbereiche, Gerätschaften, Einrichtungen) waren klebrig, teilweise stark mit dunkel Ablagerungen und fettigen Verunreinigungen verdreckt.

Die Kühleinrichtung, in der rohes Hackfleisch offen in der Kühlschublade gelagert wurde, war massiv mit schleimigen, schimmelbehafteten großflächigen Ablagerungen älteren Ursprungs und bereits verschimmelten Lebensmittelresten verunreinigt. Sowohl die Innenwände und Böden als auch die Laufschienen, die Kühlschubladen und das innenliegende Kühlaggregat waren mit schmierigen weiß/gräulichen, und dunklen Schimmelsporen behaftet. Grad und Konsistenz der Ablagerungen lässt den Schluss zu, dass diese Kühleinrichtung seit erheblicher Zeit nicht mehr gereinigt und desinfiziert wurde.
Der Außenbereich wies ebenfalls dunkle Verunreinigungen älteren Ursprungs auf, insbesondere im Fußbodenbereich.

Die Mikrowelle war im Innenraum massiv mit älteren, angetrocknete Lebensmittelreste verunreinigt.

Der Verdampfer und das Schutzgitter des Kühlraums war erheblich mit staubig und schimmelartig Ablagerungen verunreinigt.

Sämtliche genannten Bereiche wurden offensichtlich bereits seit geraumer Zeit nicht ordnungsgemäß gereinigt. Lebensmittel, welche in diesen Bereich behandelt wurden, wurden der erheblichen Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt.

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

Der Hackklotz war von außen und auf der Hackfläche massiv mit dunklen, älteren Ablagerungen, u.a. von Fleisch, verunreinigt. Die Oberfläche war durch tiefe Riefen beschädigt.

Der Grill war auf der Grillfläche, teils stark durch offensichtlich ältere, fettige Anhaftungen von Lebensmitteln verunreinigt.

Irreführung der Verbraucher/innen, da in der Speisekarte „Schafskäse“ und „Hirtenkäse“ ausgelobt wurde, aber beide Zutaten durch das minderwertigere Produkt Kombiweiß ersetzt wurden. Kombiweiß ist eine Lebensmittelzubereitung aus Magermilch und Pflanzenfett und ist kein Käse.
Auch wurde der Fisch „Seezungenfilet“ angeboten, welches durch das Produkt „Tropenzungenfilet“ ersetzt wurde.

Es wurde jeweils ein höherwertigeres Produkt angepriesen, verwendet wurde aber lediglich ein minderwertigeres Produkt, ohne die/den Verbraucher/in davon in Kenntnis zu setzen.

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

Rechtsgrundlage:	**Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene**
Hinweis zur Mängelbeseitigung: (Mängel behoben am)	**Nachkontrolle am 01.02.2024, Mängel waren behoben.**
Löschdatum:	**30. August 2024**