

Dienstgebäude Am Schützenplatz 1 | 30169 Hannover

Fachbereich Öffentliche Ordnung | Am Schützenplatz 1 | 30169 Hannover

Bearbeitet von
ZimmerTELEFON 0511 168
FAX 0511 168
EmailSprechzeiten
Mo - Do von 8.30 – 15.00 Uhr
Fr von 8.30 – 13.00 Uhr

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen (Bitte bei Antwort angeben)
32.22.2V / VIGHannover
27.09.2019**Auskunftersuchen nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)¹
hier: Übersendung der beantragten Kontrollberichte**

Sehr geehrte Frau/Herr

wir kommen hiermit zurück auf Ihre Anfrage nach dem VIG zum Betrieb **Berliner Döner**.

Wie im Bescheid vom 19.08.2019 bereits mitgeteilt, erfolgt mit den beigefügten Kontrollberichten, die von Ihnen beantragte Auskunft.

Mit freundlichen Grüßen
Der Oberbürgermeister
Im AuftragLandeshauptstadt Hannover
Fachbereich Öffentliche Ordnung
Bereich Gewerbe- und Veterinärangelegenheiten
-Verbraucherschutz-**Rechtsgrundlagen**

¹ Verbraucherinformationsgesetz (VIG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 17. Oktober 2012 (BGBl. I S. 2166), das durch Artikel 2 Absatz 34 des Gesetzes vom 7. August 2013 (BGBl. I S. 3154) geändert worden ist

Bankverbindungen:

Sparkasse Hannover
Postbank Hannover
NordLB
Deutsche Bundesbank, Filiale Hannover

IBAN

DE53 2505 0180 0000 5173 21
DE82 2501 0030 0000 0153 05
DE56 2505 0000 0101 3598 18
DE89 2500 0000 0025 0017 68

BIC

SPKHDE2HXXX
PBNKDEFF
NOLADE2HXXX
MARKDEF1250

Mängel der lebensmittelrechtlichen Kontrolle vom 29.05.2018

Betrieb:


Berliner-Doner
Deisterstr. 14
30449 Hannover

Bei der o.g. Kontrolle wurden folgende Mängel festgestellt und folgende Maßnahmen zur Beseitigung angeordnet:

Vorbereitung Keller:

1. Der Deckendurchbruch war nicht verschlossen.
Der Durchbruch ist zu schließen.
2. Die Verkleidung der Kabelkanäle war unvollständig.
Die Kabelkanäle sind vollständig zu verkleiden.
3. Der Arbeitstisch gegenüber der Tiefkühlzelle war beschädigt.
Der Arbeitstisch ist instand zu setzen.

Kühlzelle:

4. Der Fußboden war verunreinigt.
Der Fußboden ist zu reinigen.
5. Die Beleuchtung war defekt.
Die Beleuchtung ist instand zu setzen.
6. Es wurden Lebensmittelbehälter auf dem Boden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden. Dadurch bestand die Gefahr, dass sich Keime im weiteren Arbeitsprozess auf Lebensmittel übertragen und diese kontaminieren können.

Es wird empfohlen Regale anzuschaffen.
Behälter mit Lebensmitteln dürfen nicht direkt auf dem Fußboden gelagert werden.
Es sind geeignete Untergestelle (Rolli, Regale, etc.) dafür einzusetzen.

Tiefkühlzelle:

7. Die Beleuchtung war defekt.
Die Beleuchtung ist instand zu setzen.
8. Für die Beleuchtung fehlte eine Schutzabdeckung.
An der Beleuchtung ist eine Schutzabdeckung anzubringen.
9. Es wurden Lebensmittelbehälter auf dem Boden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden. Dadurch bestand die Gefahr, dass sich Keime im weiteren Arbeitsprozess auf Lebensmittel übertragen und diese kontaminieren können.

Es wird empfohlen Regale anzuschaffen
Behälter mit Lebensmitteln dürfen nicht direkt auf dem Fußboden gelagert werden.
Es sind geeignete Untergestelle (Rolli, Regale, etc.) dafür einzusetzen.

Lager für Lebensmittel:

10. Der Deckendurchbruch im Bereich hinter der Tiefkühlzelle war nicht verschlossen.
Der Durchbruch ist zu schließen.
11. Die Deckenverkleidung war nicht vorhanden. Offene Kabelschächte und Rohrleitungen waren sichtbar.
Die Decke ist instand zu setzen.

Personaltoilette:

12. Die Tür schloss nicht vollständig ab, sodass noch ein Spalt vorhanden war. Die Betriebsstätte war nicht so angelegt und gebaut, dass eine gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist.
Die Tür ist so herzurichten, dass diese vollständig abschließt.
13. Der Warmwasserbereiter für das Handwaschbecken war nicht an die Stromversorgung angeschlossen. Es fehlte somit während der Betriebszeit die Warmwasserzufuhr.
Die Warmwasserzufuhr für Handwaschbecken während der Betriebszeit ist sicherzustellen.

Verkaufsraum-Grill:

14. Die Filter des Lüftungssystems waren verunreinigt.
Die Filter sind zu reinigen.
15. Der Verkleidung der Lüftungsanlage rechts und links löst sich durch die Hitzeentwicklung des Grills ab.
16. Die Türdichtungen des Kühltisches waren verunreinigt.
Die Türdichtungen des Kühltisches sind zu reinigen.

Spülküche:

17. Das Fenster war nicht mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbar Insektengitter ausgestattet.
Das Fenster ist mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbar Insektengitter auszustatten.
18. Der Deckendurchbruch war nicht verschlossen.
Der Durchbruch ist zu schließen.

Sonstige Eigenkontrollen:

19. Für die Gewährleistung der Hygiene in der Betriebsstätte war eine planmäßige Reinigung nicht vorgesehen, ein Reinigungs- und Desinfektionsplan fehlte.
Die Gewährleistung der Hygiene in der Betriebsstätte ist durch geeignete Maßnahmen, zum Beispiel durch einen Reinigungs- und Desinfektionsplan, sicherzustellen.

20. Die Erfüllung der einschlägigen Hygienevorschriften war aufgrund der festgestellten Mängel nicht gegeben. Arbeitsanweisungen und/oder Pläne zur Sicherstellung der der Temperaturanforderungen waren nicht vorhanden.
Durch geeignete Maßnahmen ist dauerhaft sicherzustellen, dass die einschlägigen Hygienevorschriften erfüllt werden. Dies kann zum Beispiel durch Arbeitsanweisungen und Pläne für eine regelmäßige Temperaturkontrolle und die Festlegung von Maßnahmen bei Abweichungen erfolgen.

Schädlingskontrolle:

21. Ein geeignetes Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen, ein sogenanntes Schädlingsmonitoring, fehlte.
Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen anzuwenden.

Die Beseitigung der oben aufgeführten Mängel haben wir am 12.12.2018 kontrolliert. Es wurde festgestellt, dass die Mängel fast vollständig behoben worden sind. Die Abstellung der restlichen Mängel wird weiterhin durch uns überwacht.

Hinweis:

Der Betrieb befand sich zum Zeitpunkt der o.g. lebensmittelrechtlichen Kontrolle insgesamt in einem befriedigenden hygienischen Zustand.

Mängel der lebensmittelrechtlichen Kontrolle vom 12.12.2018

Betrieb:

Berliner-Döner
Deisterstr. 14
30449 Hannover

Bei der o.g. Kontrolle wurden folgende Mängel festgestellt und folgende Maßnahmen zur Beseitigung angeordnet:

Kühlzelle:

1. Es wurden Lebensmittelbehälter auf dem Boden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden. Dadurch bestand die Gefahr, dass sich Keime im weiteren Arbeitsprozess auf Lebensmittel übertragen und diese kontaminieren können.
Behälter mit Lebensmitteln dürfen nicht direkt auf dem Fußboden gelagert werden. Es sind geeignete Untergestelle (Rolli, Regale, etc.) dafür einzusetzen.

Tiefkühlzelle:

2. Der Fußboden war stellenweise beschädigt und somit nicht in einwandfreiem Zustand.
Der Fußboden ist instand zu setzen.

Personaltoilette:

3. Die Tür war nicht geschlossen, dadurch waren die Lebensmittel im an den Toilettenbereich angrenzenden Raum einer Kontaminationsgefahr ausgesetzt. Die Toilettentür ist geschlossen zu halten.

Spülküche:

4. Für die Beleuchtung fehlte eine Schutzabdeckung.
An der Beleuchtung ist ein Schutzabdeckung anzubringen.
5. Die Decke war mit Spinnengewebe verunreinigt.
Die Decke ist zu reinigen.

Die Beseitigung der oben aufgeführten Mängel haben wir am 22.01.2019 kontrolliert. Es wurde festgestellt, dass die Mängel vollständig behoben worden sind.

Hinweis:

Der Betrieb befand sich zum Zeitpunkt der o.g. lebensmittelrechtlichen Kontrolle insgesamt in einem guten hygienischen Zustand.