

Fachbereich Öffentliche Ordnung | Am Schützenplatz 1 | 30169 Hannover

Herr
Oliver Tacke
Osterbekstr. 103

22083 Hamburg

Dienstgebäude 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
25.09.2020**Auskunftersuchen nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)¹
hier: Übersendung der beantragten Kontrollberichte**

Sehr geehrte Frau/Herr Tacke

wir kommen hiermit zurück auf Ihre Anfrage nach dem VIG zum Betrieb „Ditsch“.

Wie im Bescheid vom 04.09.2020 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 10.08.2016

Betrieb:

[REDACTED]
Ditsch (MB 40)
Ernst-August-Platz 1
30159 Hannover

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

Vorbereitung/Verkauf

1. In schwer zugänglichen Bereichen wurden Verschmutzungen festgestellt. Die Bereiche sind regelmäßig zu reinigen und zu desinfizieren.
2. Am Handwaschbecken im Verkaufsbereich waren die Silikonfugen verschlissen. Die Silikonfugen sind zu erneuern.
3. Am Tresen war im Sockelbereich der Kantenumleimer verschlissen. Der Kantenumleimer ist zu erneuern.

Außenlager

4. An Regalen wurden teilweise Rostansammlungen vorgefunden. Der Rost ist zu entfernen.
5. Einwegmaterialien wurden im Anbruch nicht dicht verschlossen gelagert. Die Einwegmaterialien sind so lagern, dass gegen Kontamination geschützt sind.

Eigenkontrollen

6. Die Dokumentationen waren nicht detailliert genug. Die Dokumentationen zur Eigenkontrolle müssen den betrieblichen Strukturen angepasst werden. Ferner muss darauf geachtet werden, dass vor Beginn und nach Beendigung der Tätigkeiten im Umgang mit Lebensmitteln, eine Flächendesinfektion durchzuführen ist.

Schädlingsbekämpfung/Schädlingsmonitoring

7. Aus den Unterlagen zur Schädlingsbekämpfung ging nicht eindeutig hervor, in welcher Form Korrekturmaßnahmen, bei festgestellten Abweichungen, ergriffen wurden. Dokumentierte Abweichungen bedürfen immer Korrekturmaßnahmen. Grundsätzlich ist eine Abschottung gegen das Eindringen von Schadnagern aus dem Außenbereich, vorzunehmen. Die ergriffenen Maßnahmen müssen dokumentiert werden und sind mit dem zuständigen Schädlingsbekämpfer zu kommunizieren.

Schulungen/Belehrungen

8. Zum Zeitpunkt der Kontrolle konnten keine Unterlagen zu durchgeführten Erst- und Folgebelehrungen sowie Hygieneschulungen, vorgelegt werden.
Die Unterlagen sind zu überprüfen und erforderlichenfalls zu aktualisieren.

Verbraucherinformationen

9. Die vorhandenen Verbraucherinformationen sind regelmäßig auf Aktualität zu überprüfen.

Die Beseitigung der oben aufgeführten Mängel wird im Rahmen der nächsten planmäßigen Routinekontrolle durch uns überwacht.

Hinweis:

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

Mängel der lebensmittelrechtlichen Kontrolle vom 10.06.2020

Betrieb:

[REDACTED]
Ditsch (MB 40)
Ernst-August-Platz 1
30159 Hannover

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

Vorbereitungsraum

1. Das Lüftungsgitter des Kühlschranks war verunreinigt.
Das Lüftungsgitter des Kühlschranks ist zu reinigen.
2. Die Oberfläche des Kühlschranks war verunreinigt.
Die Oberfläche des Kühlschranks ist zu reinigen.
3. Die Türdichtung des Kühlschranks war beschädigt.
Die Türdichtung des Kühlschranks ist instand zu setzen.
4. Der Deckel des Abfallbehälters fehlte.
Die Abfälle sind in verschließbaren Behältern zu lagern, die angemessen gebaut sind, einwandfrei instand gehalten sowie leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sind.
5. Die Türrandbereiche der Geschirrspülmaschine waren verunreinigt.
Die Geschirrspülmaschine ist zu reinigen.
6. Der Hängeschränk war verunreinigt.
Der Hängeschränk ist zu reinigen.
7. Der Unterschränk war verunreinigt.
Der Unterschränk ist zu reinigen.
8. Der Abfall wurde nicht so zeitnah wie möglich entfernt, so dass eine Anhäufung dieser Abfälle nicht vermieden wurde, obwohl in diesem Raum mit Lebensmitteln umgegangen wurde.
Die Abfälle sind so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, zu entfernen.
9. Es wurden Reinigungsgeräte unmittelbar auf dem Fußboden abgestellt. Eine schnelle Abtrocknung konnte dadurch nicht erfolgen.
Es ist eine geeignete Vorrichtung zur Aufbewahrung der Reinigungsgeräte zu schaffen.
10. Mehrere Reinigungsgeräte standen direkt in einem Bereich, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wurde.
Die Reinigungsgeräte sind so aufzubewahren, dass eine Kontamination der Lebensmittel ausgeschlossen werden kann.

11. Es wurden private, betriebs- bzw. zweckfremde Gegenstände aufbewahrt.
Die privaten, betriebs- bzw. zweckfremden Gegenstände sind zu entfernen.
12. Die Türdichtung des Vorbereitungskühlschranks war beschädigt.
Die Türdichtung des Kühlschranks ist instand zu setzen.

Verkaufsraum

13. Das Gitter der Belüftung war verunreinigt.
Das Gitter der Belüftung ist zu reinigen.
14. Die Wandfliesen und der Kabelkanal hinter den Öfen waren verunreinigt.
Die Wandfliesen und der Kabelkanal sind zu reinigen.
15. Die Decke war verunreinigt.
Die Decke ist zu reinigen.
16. Die Einlegeböden des Kühlschranks waren angerostet.
Die Einlegeböden sind instand zu setzen.

Tiefkühlzelle

17. Die Türdichtung der Tiefkühlzelle war beschädigt.
Die Türdichtung der Tiefkühlzelle ist instand zu setzen.
18. Die Türdichtung der Tiefkühlzelle war schimmelähnlich verunreinigt.
Die Türdichtung der Tiefkühlzelle ist zu reinigen und zu desinfizieren.
19. Die Tiefkühlzelle war im unteren Bereich beschädigt.
Die Tiefkühlzelle ist instand zu setzen.

Infektionsschutz

20. Es wurden Personen beschäftigt, für die die Dokumentation der Teilnahme an einer Wiederholungsbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz nicht im Betrieb eingesehen werden konnte. Es konnten nur Wiederholungsbelehrungen von 2016 vorgelegt werden.
Die Dokumentation der Wiederholungsbelehrung (en) ist der Überwachungsbehörde vorzulegen und zukünftig im Betrieb vorzuhalten. Beim Fehlen einer solchen müssen die Personen unverzüglich an einer Wiederholungsbelehrung teilnehmen. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren.

Die Beseitigung der oben aufgeführten Mängel wird im Rahmen von Nachkontrollen durch uns überwacht.

Hinweis:

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