Landeshauptstadt Hannover

Fachbereich
Öffentliche Ordnung
GEWERBE- UND VETERINÄRANGELEGENHEITEN

Dienstgebäude | Am Schützenplatz 1 | 30169 Hannover

Fachbereich Öffentliche Ordnung | Postfach 125 | 30159 Hannover

Bearbeitet von | Team Verbraucherschutz
Zimmer |
TELEFON | 0511 168 |
FAX | 0511 168 | 31233
Email | 32.22.2V@hannover-stadt.de

[redacted]
30451 Hannover

Sprechzeiten
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)	Hannover
	32.22.2V / VIG Davenstedter Str. 30	23.02.2021

Auskunftsersuchen nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)[1]
hier: Übersendung der beantragten Kontrollberichte

Guten Tag,

wir kommen hiermit zurück auf Ihre Anfrage nach dem VIG zum Betrieb „Antalya", Davenstedter Str. 30 in 30449 Hannover.

Wie im Bescheid vom 18.01.2021 bereits mitgeteilt, erfolgt mit den beigefügten Kontrollberichten, die von Ihnen beantragte Auskunft.

Mit freundlichen Grüßen
Der Oberbürgermeister
Im Auftrag

Landeshauptstadt 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

Anlage

Mängel der lebensmittelrechtlichen Kontrolle vom 14.10.2019

Betrieb:

Kamali, Aydin
Antalya Kebap
Davenstedter Str. 30
30449 Hannover

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

Vorbereitungsraum (Spülküche)

1. Der Raum befand sich insgesamt in keinem guten hygienischen Zustand.
   Der Raum ist in einen guten hygienischen Zustand zu versetzen.

Vorbereitungsraum (Küche)

2. Für das Handwaschbecken fehlte die Warmwasserzufuhr.
   Es muss eine Warmwasserzufuhr installiert werden.

3. Es wurden Bedarfsgegenstände unter unhygienischen Bedingungen aufbewahrt, dass eine nachteilige Beeinflussung der damit in Berührung kommenden Lebensmittel nicht sicher ausgeschlossen werden konnte.

   Die Kunststoffbehälter (Joghurteimer) in welchen Hackfleisch gelagert wurde waren nicht in einwandfreiem Zustand, sodass Plastikteilchen vom Rande der Eimer abplatzten und sich im Hackfleisch befanden.
   Die Bedarfsgegenstände sind hygienisch und einwandfrei aufzubewahren.

Kühlzelle

4. Das Verdampferschutzgitter war verunreinigt.
   Der Verdampfer ist zu reinigen.

5. Es wurden leichtverderbliche Lebensmittel unabgedeckt gelagert.
   Leichtverderbliche Lebensmittel sind vor Kontamination und nachteiliger Beeinflussung zu schützen.

Gefrierraum

6. Es wurden Lebensmittel in einem Wertstoffsack/Abfallsack gelagert.
   Material, das zur Umhüllung und Verpackung von Lebensmitteln dient, darf keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel darstellen.

7. Es wurden leichtverderbliche Lebensmittel unabgedeckt gelagert.
   Leichtverderbliche Lebensmittel sind vor Kontamination und nachteiliger Beeinflussung zu schützen.

Kennzeichnung

8. Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in Verkehr gebracht, ohne die Allergene vollständig anzugeben.
   Für Lebensmittel, die zum Verkauf angeboten werden, sind die Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, anzugeben.

Schädlingskontrolle

9. Eine Dokumentation der Befallskontrolle (welche Mengen Köder wurden ausgelegt und wie viel davon fehlt) konnte nicht vorgelegt werden. Ob das Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen geeignet war, konnte somit nicht überprüft werden.

   Die Schädlingskontrolle werde vom Vermieter durchgeführt. Die Protokolle der letzten drei Begehungen sind dem Kontrolleur binnen 14 Tagen zuzusenden.
   Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen anzuwenden.

Die Beseitigung der oben aufgeführten Mängel wurde im Rahmen einer oder mehrerer Nachkontrollen überwacht. Es wurde festgestellt, dass die Mängel überwiegend 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.

Landeshauptstadt Hannover
Fachbereich Öffentliche Ordnung
Gewerbe- und Veterinärangelegenheiten
Am Schützenplatz 1
30169 Hannover

Anlage

Mängel der lebensmittelrechtlichen Kontrolle vom 22.01.2019

Betrieb:

Gani, Sinan
Antalya Kebap
Davenstedter Str. 30
30449 Hannover

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

Schanktresenbereich:

1. 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.

Verkaufsraum Grill:

2. Es wurden leichtverderbliche Lebensmittel unabgedeckt gelagert.
   Leichtverderbliche Lebensmittel sind Kontamination und nachteiliger Beeinflussung zu schützen.

3. Es wurden Lebensmittel mit ungeeignetem Material z.B. Abfallbeutel/Wertstoffsack abgedeckt. Damit war das Lebensmittel einer Kontaminationsgefahr ausgesetzt, sodass ein Verzehr in diesem Zustand nicht mehr zu erwarten war.
   Die Lebensmittel dürfen ausschließlich in dafür geeigneten Materialien gelagert werden.

Vorbereitung:

4. Es wurden private, betriebs- bzw. zweckfremde Gegenstände aufbewahrt. Ein Messerschleifgerät stand nutzungsbereit in der Vorbereitung.
   Die privaten, betriebs- bzw. zweckfremden Gegenstände sind zu entfernen.

5. Das Personal rauchte in Räumlichkeiten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wurde.
   In Räumlichkeiten, in denen Lebensmittel gelagert, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, herrscht Rauchverbot.

Vorbereitungsraum (Küche):

6. Es fehlte ein Handwaschbecken.
   Es ist an geeigneter Stelle ein Handwaschbecken mit fließend Warm- und Kaltwasser zu installieren.

7. Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Flüssigseife und Einmalpapierhandtücher in Spendern).
   Am Handwaschbecken sind Mittel zum Händewaschen (z. B. Flüssigseife im Spender) und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalpapierhandtücher im Spender) bereitzuhalten.

8. In den Wänden befanden sich nicht verschlossene Dübellöcher.
   Die Dübellöcher sind zu verschließen.

9. Es fehlten mehrere Fliesen in der Wand.
   Die Wand ist instand zu setzen.

10. Der Wandputz war stellenweise beschädigt und somit nicht in einwandfreiem Zustand.
    Die Wand ist instand zu setzen.

11. In der Küche fehlte eine angemessene Lüftungsanlage.
    Eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Be- und Entlüftung ist zu installieren.

12. Der Innenraum der Haubenspülmaschine war verkalkt.
    Der Innenraum der Haubenspülmaschine ist zu reinigen.

13. Der Geschirrkorb der Geschirrspülmaschine war verkalkt.
    Der Geschirrkorb der Geschirrspülmaschine ist zu reinigen.

Lager (an die Küche angrenzend):

14. Der Raum befand sich insgesamt in keinem angemessenen baulichen Zustand.
    Der Raum ist instand zu setzen.

    Das Herstellen und Zubereiten von Lebensmitteln in diesem Raum wird untersagt!

15. Die Decke war so beschaffen, dass Schmutzansammlungen nicht vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen nicht auf ein Mindestmaß beschränkt war.
    Die Decke ist so zu gestalten, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.

16. Es fehlte ein Handwaschbecken.
    Es ist an geeigneter Stelle ein Handwaschbecken mit fließend Warm- und Kaltwasser zu installieren.

Kühlzelle:

17. Das Verdampferschutzgitter war verunreinigt.
    Der Verdampfer ist zu reinigen.

18. Die Tür war angerostet.
    Die Tür ist instand zu setzen.

Gefrierraum:

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

20. Der Türrahmen war beschädigt.
    Der Türrahmen ist instand zu setzen.

Infektionsschutz:

21. Es wurden Personen beschäftigt, für die die Bescheinigungen des Gesundheitsamtes über die Durchführung der Infektionsschutz-Erstbelehrung bzw. die vor dem 01.01.2001 ausgestellten Gesundheitszeugnisse nicht im Betrieb einsehbar waren. Die gültigen Erstbelehrungsbescheinigungen sind der Überwachungsbehörde vorzulegen und zukünftig im Betrieb vorzuhalten. Beim Fehlen einer solchen müssen die Personen unverzüglich an einer Erstbelehrung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes teilnehmen.

Personalhygiene:

22. Es wurde Personal beschäftigt, dass beim Behandeln von Lebensmitteln keine Schutzkleidung trug.
    Das Personal muss beim Behandeln von Lebensmitteln geeignete und saubere Schutzkleidung tragen.

Personalschulung:

23. Der Nachweis, dass eine Schulung/Unterweisung im Bereich der Lebensmittelhygiene durchgeführt wurde, konnte nicht vorgelegt werden.
    Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, sind entsprechend ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene zu unterweisen und/oder zu schulen.

Schädlingskontrolle:

24. Ein geeignetes Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen, ein sogenanntes Schädlingsmonitoring, fehlte.
    Ein geeignetes Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen anzuwenden.

Die Beseitigung der oben aufgeführten Mängel wurde im Rahmen einer oder mehrerer Nachkontrollen überwacht. Es wurde festgestellt, dass die Mängel überwiegend 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 ausreichenden hygienischen Zustand.

Landeshauptstadt Hannover
Fachbereich Öffentliche Ordnung
Gewerbe- und Veterinärangelegenheiten
Am Schützenplatz 1
30169 Hannover