

Fachbereich Öffentliche Ordnung | Postfach 125 | 30159 Hannover

Dienstgebäude Am Schützenplatz 1 | 30169 Hannover

Bearbeitet von **Team Verbraucherschutz**
Zimmer

TELEFON 0511 168

FAX 0511 168 31233

Email 32.22.2V@hannover-stadt.de

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

19.03.2021

Lister Meile 5

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

Guten Tag,

wir kommen hiermit zurück auf Ihre Anfrage nach dem VIG zum Betrieb „Kebab 63“, Lister Meile 5 in 30161 Hannover.

Wie im Bescheid vom 25.02.2021 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

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 09.07.2019

Betrieb: Özgül, Ahmet
Kebap 63
Lister Meile 5
30161 Hannover

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

Grillstation:

1. Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum Händewaschen (z. B. Flüssigseife im Spender).
Am Handwaschbecken sind Mittel zum Händewaschen (z. B. Flüssigseife im Spender) bereitzuhalten.
2. Das Lüftungsgitter des Getränkekühlschranks im Schankraum war verunreinigt.
Das Lüftungsgitter des Getränkekühlschranks ist zu reinigen.
3. Die Filter des Lüftungssystems waren verunreinigt.
Die Filter sind zu reinigen.

Vorbereitungsraum:

4. Die Beschichtungen der Gitterroste des Kühlschranks waren beschädigt.
Die Gitterroste sind instand zu setzen.
5. Es wurde Straßenkleidung offen im Raum, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wurde, aufbewahrt.
Die Straßenkleidung ist zu entfernen.
6. Es wurden die Leergut- Dosen offen gelagert.
Es sind geeignete Behältnisse für die Lagerung von Leergut bereitzustellen (mit Deckel).
7. Eine erforderliche Waschvorrichtung für Lebensmittel fehlte.
Eine Waschvorrichtung für Lebensmittel ist getrennt vom Handwaschbecken zu installieren.

Personaltoilette:

8. Für das Handwaschbecken war die Warmwasserzufuhr defekt.
Es muss eine Warmwasserzufuhr installiert werden.

Lagerraum/Keller:

9. Die Tiefkühltruhe war stark vereist.
Die Tiefkühltruhe ist zu enteisen und zu reinigen.

Kühlzelle:

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

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

Mängel der lebensmittelrechtlichen Kontrolle vom 09.12.2020

Betrieb: Özgül, Ahmet
Kebab 63
Lister Meile 5
30161 Hannover

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

Grillstation:

1. Einige Dichtungen des Kühltresens waren verunreinigt.
Die Dichtungen des Kühltresens sind zu reinigen.

Vorbereitungsraum:

2. Das Schneidebrett war schwarz verfärbt.
Das Schneidbrett ist auszutauschen.
3. Es wurde Straßenkleidung offen im Raum, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wurde, aufbewahrt. Außerdem lagerten dort ebenfalls Reinigungsgeräte (Besen und Wischer)
Die Straßenkleidung und die Reinigungsgeräte sind zu entfernen.
4. Der Wandanstrich im Bereich der Abzugsanlage war verbraucht.
Die Wand ist neu zu streichen.
5. Der Anstrich vom Holzbrett der Durchreiche an der Wand rechts von der Tür war teilweise abgerieben.
Der Anstrich des Holzbrettes ist zu erneuern.
6. Die Fußbodenfliesen waren teilweise beschädigt.
Der Fußboden ist instand zu setzen.

Lagerraum:

7. Der Deckel der Tiefkühltruhe war beschädigt.
Der Deckel der Tiefkühltruhe ist instand zu setzen.
8. Im Flur vor dem Lagerung befand sich kürzlich gelieferte Ware, teilweise kühlpflichtig.
Gelieferte Ware, insbesondere kühlpflichtige, ist umgehend in die Kühlung zu verräumen.

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.

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