

Fachbereich Öffentliche Ordnung | Postfach 125 | 30159 Hannover

Dienstgebäude Am Schützenplatz 1 | 30169 Hannover

 Bearbeitet von Team Verbraucherschutz
 Zimmer

TELEFON 0511 168

FAX 0511 168

Email

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

Niki-de-Saint-Phalle-Promenade 71

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 „Noosou“, Niki-de-Saint-Phalle-Promenade 71 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 28.01.2021

Betrieb:

Hoa Van KG
Noosou 69/71
Niki-de-Saint-Phalle-Promenade 71
30161 Hannover

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

Tresen 69

1. Die Türdichtung des Kühltisches war beschädigt.
Die Türdichtung des Kühltisches ist instand zu setzen.

Vorbereitung 69

2. Es wurden Reis so gelagert, dass eine Kontamination (Oskar Tonne, nicht für Lebensmittel geeignet) nicht ausgeschlossen werden konnte.
(Die Lebensmittel sind so zu lagern, dass sie vor einer Kontamination geschützt sind.)

Personaltoilette 69

3. Der Deckenlüfter war verunreinigt.
Der Lüfter ist zu reinigen.

Tresen 71

4. Der Holzhocke im Sushi Bereich war beschädigt.
Der Hocker ist instand zu setzen.

Vorbereitung 71

5. Der Reiskocher war beschädigt.
Der Reiskocher ist instand zu setzen.
6. Das Handwaschbecken war mit Gegenständen belegt und nicht nutzbar. Während dem Herstellen, Verarbeiten und Inverkehrbringen von Lebensmitteln hat keine Händereinigung stattgefunden. Die Lebensmittel wurden der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung durch Kontaminationen ausgesetzt.
Das Handwaschbecken ist während der Betriebszeit freizuhalten.
7. Es wurden tiefgefrorene und gekühlte Lebensmittel ohne eine Bezeichnung und Angabe des Einfrierens und der Herkunft vorrätig gehalten, so dass das Alter und damit die Verkehrsfähigkeit nicht einwandfrei zu bestimmen war.
Die Rückverfolgbarkeit der tiefgefrorenen Lebensmitteln ist sicherzustellen.
8. Es waren Lebensmittel in einer ungeeigneten Verpackung/Umhüllung eingefroren.
Es ist eine Verpackung/Umhüllung zu verwenden, die keine Kontaminationsquelle für die Lebensmittel darstellt.

9. Der Geschirrkorb der Geschirrspülmaschine war verunreinigt.
Der Geschirrkorb der Geschirrspülmaschine ist zu reinigen.
10. Der Spülarm in der Geschirrspülmaschine war verkalkt.
Der Spülarm der Geschirrspülmaschine ist zu reinigen.

Personaltoilette 71

11. Die Armatur des Handwaschbeckens war defekt.
Die Armatur des Handwaschbeckens ist instand zu setzen.

Infektionsschutz

12. 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.

Personalschulung

13. 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.

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

Mängel der lebensmittelrechtlichen Kontrolle vom 29.10.2018

Betrieb:

Hoa Van KG
Noosou 69/71
Niki-de-Saint-Phalle-Promenade 71
30161 Hannover

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

Schädlingsbekämpfung:

1. 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. Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen anzuwenden.

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.

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