

## Mängel der lebensmittelrechtlichen Kontrolle vom 24.06.2020

**Betrieb:** Joyfood GmbH  
Domino's  
Ferdinand-Wallbrecht-Str. 57  
30163 Hannover

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

### Vorbereitungsraum

1. Das Fenster war nicht mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbar Insektengitter ausgestattet.  
Das Fenster ist mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbar Insektengitter auszustatten.
2. Der Deckel der Tiefkühltruhe war innen beschädigt.  
Der Deckel der Tiefkühltruhe ist instand zu setzen.

### Lagerraum für Getränke

3. Die Ordnung und Struktur des Raums war mangelhaft.  
Arbeitsprozesse im Sinne der guten Lebensmittelhygiene waren nicht möglich.  
Die Ordnung und Struktur des Raums ist zu verbessern.

### Umkleieraum

4. Der Raum war nicht so gestaltet/konzeptioniert, dass eine Trennung zwischen reinen und unreinen Bereichen möglich war.  
Der Raum ist so zu gestalten, dass eine Trennung zwischen reinen und unreinen Bereichen möglich ist und ein hygienischer Wechsel von Privat- zu Hygienebekleidung erfolgen kann.

### Personal-WC

5. Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalpapierhandtücher im Spender).  
Am Handwaschbecken sind Mittel zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalpapierhandtücher im Spender) bereitzuhalten.

### Infektionsschutzbelehrung

6. Es wurden Personen beschäftigt, für die die Dokumentation der Teilnahme an einer Wiederholungsbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz nicht im Betrieb eingesehen werden konnte.  
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.

## Hygienebekleidung

7. Die Lagerung der Schutzkleidung war unhygienisch.  
Die Lagerung der Schutzkleidung muss hygienisch erfolgen.

## Personalschulung

8. 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.

## **Hinweis:**

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

## Mängel der lebensmittelrechtlichen Kontrolle vom 24.03.2021

**Betrieb:** Joyfood GmbH  
Domino's  
Ferdinand-Wallbrecht-Str. 57  
30163 Hannover

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

### Infektionsschutzbelehrung

1. Den Dokumentationen konnten nicht eindeutig entnommen werden, ob alle Mitarbeiter mit entsprechender Tätigkeit über eine aktuelle Wiederholungsbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz verfügen.  
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.
2. Die Erstbelehrung des Ansprechpartners befand sich nicht im Ordner.  
Ferner konnte nicht eindeutig geklärt werden, ob für alle Mitarbeiter mit entsprechender Tätigkeit, eine gültige Erstbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz vorliegt.  
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

3. Die Erfüllung der einschlägigen Hygienevorschriften war aufgrund der festgestellten Mängel nicht gegeben. Eine systematische Bedarfsermittlung, Planung und Organisation von Personalschulungen zur Sicherstellung der gesetzlichen Vorgaben erfolgte nicht.  
Durch geeignete Maßnahmen ist dauerhaft sicherzustellen, dass die einschlägigen Hygienevorschriften erfüllt werden. Dies kann zum Beispiel in Tabellenform als Übersicht erfolgen. Aus dem Inhalt muss hervorgehen welche Schulungen erforderlich sind, welche Schulungsmaßnahmen durchgeführt wurden und wann die nächsten Schulungen erfolgen müssen. Es empfiehlt sich die Übersicht und die Schulungsunterlagen pro Person chronologisch in einem Ordner abzulegen.

### Vorbereitung

4. 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.
5. Die Armatur der Waschanlage für Lebensmittel war beschädigt.  
Die Armatur der Waschanlage für Lebensmittel ist instand zu setzen.

6. 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.

#### Getränkelager

7. Zum Zeitpunkt der Kontrolle war das Fenster des Lagerraumes geöffnet und im Innenbereich befand sich ein, fest installiertes Insektenschutzgitter.  
Bedingt durch Staub der unmittelbar verlaufenden Straße wurden starke Verschmutzungen festgestellt.  
Ferner wurden dort Materialien wie Malerbedarf gelagert.  
Die Sauberkeit sowie Ordnung und Struktur des Raums ist zu verbessern.  
Wenn nicht ausgeschlossen werden kann, dass es in Folge starken Staubaufkommens durch die Straße zu Verschmutzungen kommt, muss das Fenster geschlossen werden und darf nicht dauerhaft geöffnet bleiben.

#### Umkleideraum

8. Bekleidung für den Hygienebereich und für Botendienste lag unstrukturiert durcheinander.  
Die personifizierten Boxen erfüllten nicht den beabsichtigten Zweck der Trennung von reiner und unreiner Bekleidung.  
Ferner wurde die Reinigung des Raumes vernachlässigt.  
Der Raum ist so zu gestalten, dass eine Trennung zwischen reinen und unreinen Bereichen möglich ist und ein hygienischer Wechsel von Privat- zu Hygienebekleidung erfolgen kann.

#### Personal-WC

9. Zum Zeitpunkt der Kontrolle befanden sich keine Einweghandtücher im dafür vorgesehenen Spender.  
Am Handwaschbecken sind Mittel zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalpapierhandtücher im Spender) bereitzuhalten.

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.**