

Dienstgebäude Am Schützenplatz 1 | 30169 Hannover

Bearbeitet von Team Verbraucherschutz
Zimmer

TELEFON 0511 168

FAX 0511 168

Email

Mo - Do von 8.30 – 15.00 Uhr
Fr von 8.30 – 13.00 Uhr

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Hannover
16.07.2021

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 „Piccolo Mercato Pizzalino“, Niki-de-Saint-Phalle-Promenade 73 in 30161 Hannover.

Wie im Bescheid vom 03.06.2021 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

Wird binnen 14 Tagen kein Rechtsmittel eingelegt, werde ich Ihnen nach Ablauf dieser Frist die beantragten Auskünfte übermitteln.

Ihre Rechte:

Gegen diesen Bescheid kann innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe beim Verwaltungsgericht Hannover, Leonhardtstr. 15, 30175 Hannover, schriftlich oder in der Form eines elektronischen Dokuments nach Maßgabe der Niedersächsischen Verordnung über den elektronischen Rechtsverkehr in der Justiz vom 21.10.2011 (Nds. GVBl. S. 367) oder zur Niederschrift in der Geschäftsstelle Klage erhoben werden.

Angewendete Rechtsvorschriften:

- Gesetz zur Verbesserung der gesundheitsbezogenen Verbraucherinformation (Verbraucherinformationsgesetz - VIG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 17.10.2012 (BGBl. I S. 2166, 2725),
 - Niedersächsische Verordnung über den elektronischen Rechtsverkehr in der Justiz vom 21.10.2011 (Nds. GVBl. S. 367),
- jeweils in der zurzeit geltenden Fassung.

Mit freundlichen Grüßen



Mängel der lebensmittelrechtlichen Kontrolle vom 03.05.2021

Betrieb: Haji Norouzi, Mostafa
Piccolo Mercato Pizzalino
Niki-de-Saint-Phalle-Promenade 73
30161 Hannover

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

Pizzalino-Imbissstresen

1. Für das Handwaschbecken fehlte die Warmwasserzufuhr.
Das Handwaschbecken ist mit einer Warmwasserzufuhr auszustatten.
2. An der Einrichtung war die Transportschutzfolie teilweise nicht bestimmungsgemäß entfernt worden, eine angemessene Reinigung war nicht möglich, das Ansammeln von Schmutz wurde nicht vermieden.
Die Transportschutzfolie ist zu entfernen, die Einrichtungsgegenstände sind zu reinigen.
3. Die Arbeitsfläche war beschädigt. Es befand sich ein Loch in der Arbeitsfläche, welches mit braunem Klebeband verschlossen wurde.
Die Arbeitsfläche ist instand zu setzen.
4. Mehrere Reinigungsgeräte waren erheblich verunreinigt und standen auf dem Boden
Die Reinigungsgeräte sind zu reinigen und vom Boden zu entfernen.
5. Die Türdichtung des Kühlschranks war beschädigt.
Die Türdichtung des Kühlschranks ist instand zu setzen.
6. Es wurden Lebensmittel mit ungeeignetem Material (Abfallbeutel) aufbewahrt.
Die Lebensmittel dürfen ausschließlich mit dafür geeigneten Materialien aufbewahrt werden.
7. Der Kantenumleimer der Arbeitsfläche war beschädigt.
Der Kantenumleimer der Arbeitsfläche ist instand zu setzen.

Personaltoilette

8. Der Toilettendeckel war beschädigt.
Der Toilettendeckel ist instand zu setzen. Da die Gästetoiletten vom Personal mit genutzt werden, ist diese instand zu setzten.
9. Für das Handwaschbecken fehlte die Warmwasserzufuhr.
Das Handwaschbecken ist mit einer Warmwasserzufuhr auszustatten. Da das Handwaschbecken vom Personal mit genutzt wird, ist dieses instand zu setzten.
10. Der Spülkasten war defekt.
Der Spülkasten ist instand zu setzen.

11. Das Urinal war beschädigt und funktionslos.
Das Urinal ist instand zu setzen. Da die Urinale vom Personal mit genutzt werden, sind diese instand zu setzen.
12. Die Wandfliesen waren teilweise beschädigt.
Die Wandfliesen sind instand zu setzen.

Umkleideraum

13. Es wurden betriebs- bzw. zweckfremde Gegenstände (Kühlschrank und ein Getränkekühlschrank) aufbewahrt.
Die betriebs- bzw. zweckfremden Gegenstände sind zu entfernen.
- 14.

Infektionsschutz

15. Es wurden Personen beschäftigt, für die die Dokumentation der Teilnahme an einer Infektionsschutzbelehrung nach der Aufnahme ihrer Tätigkeit nicht im Betrieb einsehbar war.
Die Dokumentation der Teilnahme(n) an einer Infektionsschutzbelehrung nach der Aufnahme der Tätigkeit ist der Überwachungsbehörde vorzulegen und zukünftig im Betrieb vorzuhalten. Die fehlende Unterlage ist umgehend in der Behörde per Mail zuzusenden.

Betriebliche Organisation / Mitwirkungspflicht

16. Es wurden keine Temperaturlisten zum Warmhalten der zubereiteten Speisen geführt. Zubereitete Speisen sind bei mindestens +65°C warmzuhalten.
Temperaturlisten zum Warmhalten der zubereiteten Speisen sind ordnungsgemäß zu führen.

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 ausreichend hygienischen Zustand.

Mängel der lebensmittelrechtlichen Kontrolle vom 24.02.2020

Betrieb: Haji Norouzi, Mostafa
Piccolo Mercato Pizzalino
Niki-de-Saint-Phalle-Promenade 73
30161 Hannover

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

Pizzalino-Imbissstresen

1. Der Wärmeschrank im Thekenbereich war teilweise stark verunreinigt (auch die Lüftungsschlitze).
Der Wärmeschrank ist zu reinigen.
2. Der Wärmeschrank war an der Scheibe (mit sich lösendem Klebeband) und am Untergestell, durch offenporiges Holz, beschädigt.
Der Wärmeschrank ist instand zu setzen.
3. Die Dunstabzugsanlage war verunreinigt.
Die Dunstabzugsanlage ist zu reinigen.
4. Die Dichtungen mehrerer Kühleinrichtungen waren verunreinigt.
(Kühlschrank 1 und 2)
Die Dichtungen der Kühleinrichtungen sind zu reinigen.
5. Mehrere Kühleinrichtungen im Thekenbereich waren verunreinigt.
Die Kühleinrichtungen sind zu reinigen.
6. Mehrere Kühleinrichtungen im Thekenbereich waren beschädigt.
Die Kühleinrichtungen sind instand zu setzen.
7. Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.
Der Fußboden ist zu reinigen.
8. Die Decke war verunreinigt.
Die Decke ist zu reinigen.
9. Das Abwasserrohr (Siphon) der Waschvorrichtung für Lebensmittel war verunreinigt.
Das Abwasserrohr (Siphon) ist zu reinigen.
10. An der Waschvorrichtung für Lebensmittel war die Silikonfuge beschädigt.
Die Silikonfuge ist zu erneuern.
11. Der Innenraum des Kühlschranks war verunreinigt.
Der Innenraum des Kühlschranks ist zu reinigen.
12. Die Türdichtung des Kühlschranks 1 und 2 waren verunreinigt.
Die Türdichtung der Kühlschränke sind zu reinigen.

13. Der Innenraum des Tiefkühlschranks war verunreinigt.
Der Innenraum des Tiefkühlschranks ist zu reinigen.
14. Die Türdichtung des Tiefkühlschranks war beschädigt.
Die Türdichtung des Tiefkühlschranks ist instand zu setzen.
15. Der Backofen war der Farbanstrich im Bodenbereich beschädigt.
Der Backofen ist zu streichen.
16. Am Handwaschbecken war die Silikonfuge beschädigt.
Die Silikonfuge ist zu erneuern.
17. Die Sockel der Schränke wurden teilweise mit Bauschaum ausgebessert. Dieser ist nicht leicht zu reinigen und auch teilweise schadhaft.
Die betroffenen Einrichtungsgegenstände sind instand zu setzen.
18. Mehrere Gegenstände, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, waren verunreinigt (Lagerboxen für Lebensmittel, Edelstahlbehälter).
Die Gegenstände sind zu reinigen. Es sind täglich neue Behälter für die Lebensmittel zu benutzen.
19. Der Deckenbereich zeigte ein Loch auf.
Das Loch im Deckenbereich ist zu verschließen.
20. Der Kühltisch war defekt (Tür schließt nicht mehr).
Dort wurden Lebensmittel (z. geriebener Käse) gelagert.
Der Kühltisch ist instand zu setzen oder zu wechseln. Ab sofort sind in dem Kühltisch keine Lebensmittel mehr gelagert werden.

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.
22. 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.

Schädlingskontrolle

23. Bei der Durchführung der Schädlingsbekämpfung wurden Mängel festgestellt. Das Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen war daher ungeeignet. Letzter Besuch des Schädlingsbekämpfers war im September 2019. Der stellte starken Befall fest (laut Bericht).
Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen anzuwenden.

Betriebliche Organisation / Mitwirkungspflicht

24. Die Erfüllung der einschlägigen Hygienevorschriften war aufgrund der festgestellten Mängel nicht gegeben. Arbeitsanweisungen und/oder Pläne zur Sicherstellung der Temperaturanforderungen waren nicht vorhanden. Es fehlten Temperaturlisten für den Tiefkühlschrank.

Durch geeignete Maßnahmen ist dauerhaft sicherzustellen, dass die einschlägigen Hygienevorschriften erfüllt werden. Dies kann zum Beispiel durch Arbeitsanweisungen und Pläne für eine regelmäßige Temperaturkontrolle und die Festlegung von Maßnahmen bei Abweichungen erfolgen.

Ab sofort sind die Temperaturen der Gefriereinrichtungen zu dokumentieren.

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.