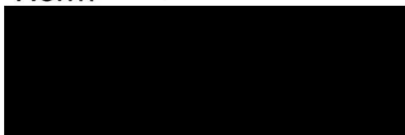


Region Hannover

Region Hannover · Postfach 147 · 30001 Hannover

Herrn




Der Regionspräsident

Fachdienst	Verbraucherschutz und Veterinärwesen
Dienstgebäude	Vahrenwalder Str.269 c
AnsprechpartnerIn	
Mein Zeichen	
Durchwahl	
Telefax	
E-Mail	
Internet	www.hannover.de

Hannover, 07.11.2022

**Antrag auf Informationsgewährung nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)
hier: Informationserteilung**

Sehr geehrte 

Bezug nehmend auf Ihren Antrag auf Auskunftserteilung nach dem Verbraucherinformati-
onsgesetz (VIG) vom **29.09.2022** bezüglich der **Speisegaststätte „Mc Donald`s“, Flug-
hafenstr. 4, 30855 Langenhagen**, und meinen Bescheid zur Informationsgewährung vom
17.10.2022 erteile ich Ihnen die in der Anlage aufgeführte Auskunft.

Mit freundlichen Grüßen
im Auftrag



Sprechzeiten

Mo. bis Fr. 9 bis 12 Uhr
und nach Vereinbarung

Station Alter Flughafen

Bus 135
Stadtbahn 1

Bankverbindungen

Sparkasse Hannover
IBAN: DE36 2505 0180 0000 0184 65
BIC: SPKHDE2H

Postbank Hannover

IBAN: DE51 2501 0030 0001 2593 06
BIC: PBNKDEFF

Regeln zur elektronischen Kommunikation: www.hannover.de/region-hannover-vps

**HAN
NOV
ER**



Region Hannover

Region Hannover Fachdienst Verbraucherschutz und
Veterinärwesen Hildesheimer Str. 20 30169 Hannover

Dienststelle: Fachdienst Verbraucherschutz und
Veterinärwesen

Dienstgebäude: Hildesheimer Str. 20
30169 Hannover

AnsprechpartnerIn:
Telefon:
Telefax:
E-Mail:
Internet:

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

11.04.2019

Am 11.04.2019 von 09:15 bis 10:00 Uhr hat
durchgeführt.

in folgender Betriebsstätte eine planmäßige Routinekontrolle

Mc Donald's am Flughafen
Flughafenstr. 4
30855 Langenhagen

Anwesende Person/en:

Betrieb:
Ansprechpartner vor Ort:

Behörde:
Behördenvertreter:

Folgende Räume/Kontrollbereiche wiesen Mängel/Abweichungen auf:

Abfallraum

1. Im Abfallraum lagerten verschiedene Sorten Mineralwasser in PET-Flaschen unmittelbar neben Abfällen/Wertstoffen.
Der Abfallraum als unreiner Bereich dient nicht zur Lagerung von Lebensmitteln.

Folgende Räume/Kontrollbereiche waren ohne Mängel/Abweichungen:

Küche mit Ausgabebereich, Trockenlager, Kühlraum, Tiefkühlraum, Personaltoiletten Damen und Herren, Umkleieräume Damen und Herren, Personalhygiene, Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene), Kennzeichnung, Personalschulung, Infektionsschutz, Eigenkontrollen (HACCP), Schädlingskontrolle, Rückverfolgbarkeit

Allgemeine Maßnahmen:

- Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel, belehrte Person:

Bemerkung:

Der Betrieb befand sich zum Zeitpunkt der Kontrolle im allgemeinen in einem sehr sauberen und ordentlichen Zustand.

Für Rückfragen stehe ich Ihnen gern zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen
im Auftrag

Hinweis: Dieser Kontrollbericht wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

13.09.2022

Am 08.09.2022 wurde in der Zeit von 09:30 bis 10:30 Uhr durch xxx in der folgenden Betriebsstätte eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt:

**McDonald's am Flughafen
Flughafenstr. 4
30855 Langenhagen**

Anwesende Person/en:

Betrieb:

Behörde:

Folgende Räume/Kontrollbereiche wurden mit nachstehendem Ergebnis überprüft:

Mc-Cafe: Zubereitung und Verkauf

1. Die Kanten der Arbeitsflächen waren stellenweise beschädigt/abgeplatzt.
Anordnung: Die Oberflächen sind instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1b

Abfallraum

2. Im Abfallraum lagerten neben Tonnen für Lebensmittelabfälle und abgestellten Holzpaletten Lebensmittel - Getränke auf Paletten.

Anordnung: Die Lebensmittel sind so herzustellen, zu behandeln oder in den Verkehr zu bringen, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt nicht der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt sind.

Grundsätzlich sind im Abfallraum keine Lebensmittel zu lagern.

Sollte der Raum als Lagerraum benötigt werden, ist ein anderer Raum für die Speiseabfälle/Altfette etc. bereitzustellen.

Rechtsgrundlage: § 3 Satz 1 LMHV

Frist: unverzüglich

Kühlraum

3. Der Wandanstrich löste sich stellenweise ab, vorwiegend im unteren Bereich der Wände.

Anordnung: Die Wand ist instand zu setzen.

Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

4. An der Tür zum Tiefkühlraum hingen Schilder, die sich teils lösten/nicht leicht zu reinigen waren.

Anordnung: Die Schilder müssen regelmäßig auf Sitz überprüft werden, damit eine entsprechende Reinigung möglich ist.

Sich ablösende Schilder/Aufkleber müssen durch neue ersetzt werden.

Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1e

Folgende Räume/Kontrollbereiche waren ohne Mängel/Abweichungen:

Küche mit Ausgabebereich, Trockenlager, Tiefkühlraum, Personaltoiletten Damen und Herren, Umkleieräume Damen und Herren, Personalhygiene, Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene), Kennzeichnung, Personalschulung, Infektionsschutz, Eigenkontrollen (HACCP), Schädlingskontrolle, Rückverfolgbarkeit, Betriebliche Organisation

Allgemeine Maßnahmen:

- Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf), belehrte Person:
xxx

Bemerkung:

Die aufgeführten Mängel wurden den Anwesenden aufgezeigt und besprochen.

Der Betrieb befand sich zum Zeitpunkt der Kontrolle in einem sauberen und gut geführten Zustand.

Eigenkontrollen und sonstige Dokumentationen - Belehrungen und Schulungen - werden regelmäßig absolviert und vorgehalten.

Die vorgefundenen Mängel werden eigenverantwortlich bis zur nächsten Plankontrolle abgestellt. Eine Nachkontrolle ist nicht erforderlich.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag

xxx

Hinweis: Dieser Kontrollbericht wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.