

Fachbereich Öffentliche Ordnung | Am Schützenplatz 1 | 30169 Hannover

 Herrn


Dienstgebäude Am Schützenplatz 1 | 30169 Hannover

 Bearbeitet von
 Zimmer

TELEFON | 0511 168

FAX | 0511 168

Vermittlung | 0511 168

EMAIL

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Mein Zeichen (Bitte bei Antwort angeben)

 32.22.2VIG /
 Hamburger Allee 37

Hannover

05.12.2022

**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 „Meteora“,
 Hamburger Allee 37 in 30161 Hannover.

 Wie im Bescheid vom 21.9.2022 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 der Stadtkasse	BIC	IBAN
Sparkasse Hannover	SPKHDE33XXX	DE53 2505 0180 0000 5173 21
Postbank Hannover	PSBKDE33XXX	DE82 2501 0030 0000 0153 05
NordLB	NOLADE33XXX	DE56 2505 0000 0101 3598 18
Deutsche Bundesbank, Filiale Hannover	MARKDE33XXX	DE89 2500 0000 0025 0017 88

Mängel der lebensmittelrechtlichen Kontrolle vom 22.01.2019

Betrieb: Katsanos, Panagiotis
Meteora
Hamburger Allee 37
30161 Hannover

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

Schanktresenbereich

1. Der Innenboden des Kühltisches war unter den Kühltischblenden verunreinigt.
Der Innenboden des Kühltisches ist zu reinigen.
2. Die Eiswürfelmaschine war verunreinigt.
Die Eiswürfelmaschine ist zu reinigen.

Vorbereitungsraum/Spüle

3. Die Silikonabdichtung an der Spüle war verunreinigt.
Die Silikonfugen sind zu reinigen bzw. zu erneuern.

Küche

4. Der Reinigungsschlauch war am Griff unsauber.
Der Reinigungsschlauch ist zu reinigen.
5. Das Gemüseschneidbrett war unsauber.
Das Schneidbrett ist zu reinigen.
6. Die Innenböden der Kühltische waren unter den Kühltischblenden verunreinigt.
Der Innenböden der Kühltische sind zu reinigen.
7. Der Deckel des Abfallbehälters fehlte.
Die Abfälle sind in verschließbaren Behältern zu lagern, die angemessen gebaut sind, einwandfrei instand gehalten sowie leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sind.
8. Die Ablaufrinne der Dunstabzugsanlage war unsauber.
Die Dunstabzugsanlage ist zu reinigen.
9. Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Flüssigseife und Einmalpapierhandtücher in Spender).
Am Handwaschbecken sind Mittel zum Händewaschen (z. B. Flüssigseife im Spender) und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalpapierhandtücher im Spender) bereitzuhalten.

Personaltoilette

10. Die Tür war nicht geschlossen, dadurch waren die Lebensmittel im an den Toilettenbereich angrenzenden Raum einer Kontaminationsgefahr ausgesetzt.
Die Toilettentür ist geschlossen zu halten.
Der Toilettenraum darf nicht als Umkleideraum genutzt werden.

Kühlzelle

11. Das Roll-Regal war verunreinigt.
Das Regal ist zu reinigen.

Bierkeller

12. Die Abdeckroste des ehemaligen Bodenabflusses fehlte.
Der ehemalige Bodenabfluss ist instand zu setzen.
13. Der Innenraum der Fasskühlbox war verunreinigt.
Der Innenraum der Fasskühlbox ist zu reinigen.

Kennzeichnung

14. Die Fuß- oder Endnoten zur Erläuterung der Allergene, auf die bei den Lebensmitteln in der Speise- und Getränkekarte bzw. im Preisverzeichnis hingewiesen wurde, fehlten.
Die Angabe der Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, hat als Fuß- oder Endnote in der Speise- und Getränkekarte bzw. im Preisverzeichnis gut sichtbar, deutlich und gut lesbar zu erfolgen.

Die Beseitigung der oben aufgeführten Mängel haben wir am 14.02.2019 kontrolliert. Es wurde festgestellt, dass die Mängel behoben worden sind.

Hinweis:

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

Mängel der lebensmittelrechtlichen Kontrolle vom 02.09.2021

Betrieb: Katsanos, Panagiotis
Meteora
Hamburger Allee 37
30161 Hannover

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

Schanktresenbereich

1. Am Handwaschbecken funktionierte die Warmwasserzufuhr nicht.
Das warme Wasser am Waschbecken muss ständig zur Verfügung stehen.

Küche

2. Die Silikonfuge an der Waschvorrichtung für Lebensmittel war verunreinigt.
Die Silikonfuge ist zu reinigen bzw. zu erneuern.
3. Die Türdichtung des Kühltisches (rechte Seite an der Außenwand) war verunreinigt.
Die Türdichtung des Kühltisches ist zu reinigen.
4. Der Innenboden des Kühltisches war unter den Kühltischblenden verunreinigt (rechte Seite an der Außenwand).
Der Innenboden des Kühltisches ist zu reinigen.
5. Die Silikonfuge am Arbeitstisch war beschädigt (links neben der Induktions-Kochplatte).
Die Silikonfuge ist zu erneuern.
6. Die linke Wandseite unter der Dunstabzugshaube war verunreinigt.
Die Wand ist zu reinigen.

Bierkeller

7. Der Innenboden des Fassvorkühlers war verunreinigt.
Der Innenraum des Fassvorkühlers ist zu reinigen.

Die Beseitigung der oben aufgeführten Mängel wurde im Rahmen einer oder mehrerer Nachkontrollen überwacht. Es wurde festgestellt, dass alle Mängel behoben worden sind.

Hinweis:

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