

Fachbereich Öffentliche Ordnung | Am Schützenplatz 1 | 30169 Hannover

Dienstgebäude Am Schützenplatz 1 | 30169 Hannover

Bearbeitet von Süpitz
Zimmer C.4.031

TELEFON | 0511 168 31167

FAX | 0511 168 31233

Vermittlung | 0511 168 0

eMAIL 32.22.2V@Hannover-Stadt.de

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Mein Zeichen (Bitte bei Antwort angeben)

32.22.2VIG

Groß-Buchholzer Kirchweg 72 A

Hannover

22.09.2023

**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 „Gallo Nero“, Groß-Buchholzer Kirchweg 72 A in 30655 Hannover.

Wie im Bescheid vom 10.08.2023 bereits mitgeteilt, erfolgt mit den beigegeführten 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	SPKHDE2HXXX	DE53 2505 0190 0000 5173 21
Postbank Hannover	PSBKDEFF	DE82 2501 0030 0000 0153 05
NordLB	NOLADE2HXXX	DE56 2505 0000 0101 3598 18
Deutsche Bundesbank, Filiale Hannover	MARKDEF1250	DE99 2506 0000 0025 0017 68

Mängel der lebensmittelrechtlichen Kontrolle vom 17.06.2019

Betrieb: Cipolla, Angelo
Gallo Nero
Groß-Buchholzer Kirchweg 72 B
30655 Hannover

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

Schanktresenbereich

1. Der Wandanstrich war oberhalb der Spüle beschädigt und somit nicht in einem einwandfreien Zustand.
Der Wandanstrich oberhalb der Spüle ist instand zu setzen.

Küche – vorderer Bereich

2. Die Decke war so beschaffen, dass Schmutzansammlungen nicht vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen nicht auf ein Mindestmaß beschränkt waren.
Die Decke ist so zu gestalten, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.
3. Der Fußboden war stellenweise beschädigt und somit nicht in einem einwandfreien Zustand.
Der Fußboden ist instand zu setzen.
4. Die Wandflächen waren nicht leicht zu reinigen, erforderlichenfalls zu desinfizieren, entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest.
Die Wandflächen sind so herzurichten, dass diese leicht zu reinigen, erforderlichenfalls zu desinfizieren, entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sind.

Küche – hinterer Bereich

5. Die Decke war so beschaffen, dass Schmutzansammlungen nicht vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen nicht auf ein Mindestmaß beschränkt waren.
Die Decke ist so zu gestalten, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.
6. Die Wandflächen waren nicht leicht zu reinigen, erforderlichenfalls zu desinfizieren, entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest.
Die Wandflächen sind so herzurichten, dass diese leicht zu reinigen, erforderlichenfalls zu desinfizieren, entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sind.

7. Der Fußboden war stellenweise beschädigt und somit nicht in einem einwandfreien Zustand.
Der Fußboden ist instand zu setzen.

Kühlzelle - Küche

8. Die Kühlzelle war im Innenbereich verunreinigt.
Der Innenbereich der Kühlzelle ist gründlich zu reinigen.
9. Es wurden Lebensmittelbehälter auf dem Boden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden. Dadurch bestand die Gefahr, dass sich Keime im weiteren Arbeitsprozess auf Lebensmittel übertragen und diese kontaminieren können.
Behälter mit Lebensmitteln dürfen nicht direkt auf dem Fußboden gelagert werden.
Es sind geeignete Untergestelle (Rolli, Regale, etc.) dafür einzusetzen.
10. Teilweise wurden Lebensmittel unabgedeckt gelagert.
Lebensmittel sind vor Kontamination und nachteiliger Beeinflussung zu schützen. Sie sind verschlossen oder zumindest abgedeckt aufzubewahren.

Tiefkühlzelle - Küche

11. Die Tiefkühlzelle war im Innenbereich verunreinigt.
Der Innenbereich der Tiefkühlzelle ist gründlich zu reinigen.
12. Es wurden Lebensmittelbehälter auf dem Boden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden. Dadurch bestand die Gefahr, dass sich Keime im weiteren Arbeitsprozess auf Lebensmittel übertragen und diese kontaminieren können.
Behälter mit Lebensmitteln dürfen nicht direkt auf dem Fußboden gelagert werden.
Es sind geeignete Untergestelle (Rolli, Regale, etc.) dafür einzusetzen.

Nebenraum (unter der Treppe) - Putzmittel

13. Es wurden Reinigungsgeräte, die teilweise auch sehr verunreinigt waren, unmittelbar auf dem Fußboden abgestellt. Eine schnelle Abtrocknung konnte dadurch nicht erfolgen.
Es ist eine geeignete Vorrichtung zur Aufbewahrung der Reinigungsgeräte zu schaffen (z.B. Anbringen einer Hakenleiste). Verschlossene Reinigungsgeräte sind auszusortieren.

Lager - Keller

14. Durch einen Wasserschaden war die Decke so beschaffen, dass Schmutzansammlungen nicht vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen nicht auf ein Mindestmaß beschränkt waren.
Die Decke ist so zu gestalten, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.
15. Der Fußboden war stellenweise beschädigt und somit nicht in einem einwandfreien Zustand.
Der Fußboden ist instand zu setzen.

Weinlager - Keller

16. Der Fußboden war verunreinigt.
Der Fußboden ist zu reinigen.

Kühlzelle - Keller

17. Die Wandfliesen neben der Tür waren teilweise beschädigt und somit nicht in einem einwandfreien Zustand.
Außerdem befand sich im Türrahmen eine offenporige Holzleiste.
Die Wandfliesen sind instand zu setzen.
Die Oberfläche der Holzleiste ist so zu gestalten, dass sie glatt und leicht zu reinigen ist.
18. Die Innenfläche der Tür war mit Styropor verkleidet, das teilweise bereits verschlissen war. Eine leichte Reinigung war nicht möglich.
Die Tür ist so herzurichten, dass diese eine leicht zu reinigende und wasserabstoßende Oberfläche aufweist.
19. Es wurden nicht umhüllte Eier zusammen mit anderen offenen Lebensmitteln gelagert.
Die Eier sind umhüllt (zum Beispiel in einer Box) zu lagern.

Tiefkühlzelle - Keller

20. Der Türrahmen war beschädigt.
Der Türrahmen ist instand zu setzen.
21. Die Türdichtung war verunreinigt.
Die Türdichtung ist zu reinigen.
22. Die Ordnung und Struktur des Raumes war mangelhaft.
Die Ordnung und Struktur in der Tiefkühlzelle sind zu verbessern.

Umkleieraum – H – 1. OG

23. Der Renovierungszustand des Raumes gab Anlass zur Beanstandung.
Eine Renovierung ist durchzuführen.

Personalschulung

24. 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.

Infektionsschutz

25. Für keinen der im Betrieb tätigen Mitarbeiter konnten Gesundheitszeugnisse / Erstbelehrungen lt. IfSG vorgelegt werden.
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.

26. Für keinen der im Betrieb tätigen Mitarbeiter konnten Wiederholungsbelehrungen lt. IfSG vorgelegt werden.
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.

Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene)

27. Nachweise über die regelmäßige Durchführung von Temperaturkontrollen in den Kühl- und Gefriereinrichtungen des Betriebes lagen nicht vor.
Es sind regelmäßige Temperaturkontrollen in allen im Betrieb befindlichen Kühl- und Gefriereinrichtungen durchzuführen, zu dokumentieren und 2 Jahre im Betrieb zur Einsicht aufzubewahren.

Kennzeichnung

28. Es wurden Lebensmittel mit einem Gehalt eines oder mehrerer Zusatzstoffe/s in den Verkehr gebracht, ohne die Zusatzstoffe in der Speisekarte, auch nicht in Fußnoten, kenntlich zu machen.
Der Gehalt an kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffen ist in der Bezeichnung des Lebensmittels auf der Speise- und Getränkekarte anzugeben. Die vorgeschriebenen Angaben können in Fußnoten angebracht werden, wenn bei der Verkehrsbezeichnung auf diese hingewiesen wird.
29. Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in Verkehr gebracht, ohne die Allergene anzugeben. Ein Hinweis auf eine mündliche Auskunft war nicht vorhanden.
Für Lebensmittel, die zum Verkauf angeboten werden, sind die Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, anzugeben.
30. Mit dem Fehlen einer Getränkekarte (außer Weinkarte) fehlten auch die Preise für alle anderen Getränke.
Die Preise sind in einer Getränkekarte kenntlich zu machen.

Rückverfolgbarkeit

31. Es wurden Lebensmittel in den Verkehr gebracht, die nicht durch sachdienliche Dokumentation oder Information ausreichend gekennzeichnet bzw. kenntlich gemacht wurden, um ihre Rückverfolgbarkeit zu erleichtern.
Die Lebensmittel sind durch sachdienliche Dokumentation oder Information ausreichend zu kennzeichnen bzw. kenntlich zu machen, um ihre Rückverfolgbarkeit zu erleichtern.

Schädlingskontrolle

32. Ein geeignetes Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen, ein sogenanntes Schädlingsmonitoring fehlte.
Ein geeignetes Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen anzuwenden.

Die Beseitigung der oben aufgeführten Mängel wird weiterhin durch uns überwacht.

Hinweis:

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

Mängel der lebensmittelrechtlichen Kontrolle vom 24.04.2017

Betrieb: Cipolla, Angelo
Gallo Nero
Groß-Buchholzer Kirchweg 72 B
30655 Hannover

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

Spüle

1. Die Silikonabdichtung an der Arbeitsfläche war schimmelähnlich verunreinigt.
Die Silikonabdichtung ist zu erneuern.

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 guten hygienischen Zustand.