

Fachbereich Öffentliche Ordnung | Am Schützenplatz 1 | 30169 Hannover

 Herrn  
 [REDACTED]

Dienstgebäude Am Schützenplatz 1 | 30169 Hannover

 Bearbeitet von  
 Zimmer [REDACTED]

TELEFON | 0511 168 [REDACTED]

FAX | 0511 168 [REDACTED]

Vermittlung | 0511 168 0 [REDACTED]

EMAIL [REDACTED]@Hannover-Stadt.de

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Mein Zeichen (Bitte bei Antwort angeben)

 32.22.2VIG /  
 Am Mittelfelde 117

Hannover

17.02.2023

### Auskunftersuchen nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)<sup>1</sup>

Guten Tag,

hiermit wird Ihrem Antrag auf Auskunft nach dem VIG stattgegeben.

Die beantragte Auskunft erfolgt durch postalische Übersendung der angeforderten Kontrollberichte nach Ablauf von 14 Tagen ab Zustellung dieses Bescheids.

Dieser Bescheid ergeht gebühren- und auslagenfrei.

#### **Begründung**

Sie haben eine Anfrage nach dem VIG zum Lebensmittelbetrieb „Centik Markt“, Am Mittelfelde 117 in 30519 Hannover gestellt. Hierbei beantragten Sie Auskunft über die letzten beiden lebensmittelrechtlichen Kontrollen im o.g. Betrieb und im Falle von Beanstandungen, die Herausgabe der jeweiligen Kontrollberichte.

Gem. § 2 Abs. 1 S. 1 Nr. 1 VIG hat jeder nach Maßgabe des VIG freien Zugang zu allen Daten über von den nach Bundes- oder Landesrecht zuständigen Stellen festgestellten nicht zulässigen Abweichungen von Anforderungen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches und des Produktsicherheitsgesetzes, der auf Grund dieser Gesetze erlassenen Rechtsverordnungen und unmittelbar geltender Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft oder der Europäischen Union im Anwendungsbereich der genannten Gesetze sowie Maßnahmen und Entscheidungen, die im Zusammenhang mit den vorgenannten Abweichungen getroffen worden sind. Der Anspruch besteht hierbei gem. § 2 Abs. 1 S. 2 VIG nur insoweit, als keine Ausschluss- oder Beschränkungsgründe gem. § 3 VIG vorliegen.

Es liegt ein begründetes Interesse jedes Verbrauchers vor, darüber Auskunft zu erhalten, ob Lebensmittelbetriebe bei der Herstellung, Behandlung oder Verarbeitung von Lebensmitteln die einschlägigen lebensmittelrechtlichen und insbesondere hygienerechtlichen Vorschriften einhalten.

Bankverbindungen der Stadtkasse	BIC	IBAN
Operkass01 Hannover	OPKH1022100K	DE83 2606 0180 0000 6173 21
Postbank Hannover	PBNKDEFF	DE82 2501 0030 0000 0153 05
NordLB	NOLADE2HXXX	DE56 2505 0000 0101 3598 18
Deutsche Bundesbank, Filiale Hannover	MARKDEF1250	DE89 2500 0000 0025 0017 68

In diesem Zusammenhang hat auch der 2. Senat des Niedersächsischen Obergerichtes (OVG) Lüneburg mit Beschluss vom 16.01.2020 (2 ME 707/19) nochmals den Anspruch der Verbraucher nach § 2 Abs. 1 S. 1 Nr. 1 VIG bestätigt. So steht auch der Gesetzeszweck des VIG, nämlich die Transparenz des staatlichen Handelns sowie dem ungehinderten Zugang zu Informationen, im Einklang mit der Möglichkeit die erhaltenen Informationen mit anderen Verbrauchern zu teilen. Demgegenüber ist das Interesse der jeweiligen Lebensmittelbetreiber, Hygienemängel und andere Rechtsverstöße geheim zu halten, weniger schutzwürdig. Den Interessen der Lebensmittelbetreiber wird im VIG durch die dortigen Ausschluss-, Beschränkungs- sowie Ablehnungsgründe Rechnung getragen. Ausschluss- oder Beschränkungsgründe gem. § 3 VIG sowie Ablehnungsgründe gem. § 4 Abs. 3 bis 5 VIG ergeben sich im vorliegenden Fall jedoch nicht.

Im Rahmen des gem. § 5 Abs. 1 VIG eingeleiteten Verwaltungsverfahrens wurde dem beteiligten Dritten, hier der betroffene Lebensmittelbetrieb, nach § 28 Verwaltungsverfahrensgesetz (VwVfG)<sup>3</sup> die Möglichkeit gegeben, sich zu den maßgeblichen Tatsachen und zu unserer beabsichtigten Entscheidung zu äußern. Hierbei haben sich, insbesondere auch im Hinblick auf die vorstehenden Ausführungen zum Beschluss des OVG Lüneburg keine Anhaltspunkte ergeben, die der Auskunftserteilung entgegenstehen.

Unter Berücksichtigung von allen uns vorliegenden Erkenntnissen erfolgte die Abwägung zugunsten Ihrer Interessen. Somit war Ihrem Antrag vollumfänglich stattzugeben.

Die Auskunftserteilung erfolgt gem. § 5 Abs. 3 VIG durch postalische Übersendung der angeforderten Kontrollberichte. Dem beteiligten Lebensmittelbetrieb, ist diese Entscheidung entsprechend § 5 Abs. 2 S. 3 VIG ebenso bekannt zu geben. Eine Übersendung der Kontrollberichte ist nach § 5 Abs. 4 VIG frühestens möglich, sofern dem beteiligten Dritten die Entscheidung bekannt gegeben wurde und diesem ein ausreichender Zeitraum zur Einlegung von Rechtsbehelfen eingeräumt worden ist. Daher erfolgt die Übersendung der Kontrollberichte erst nach Ablauf dieser Frist von 14 Tagen nach Zustellung dieses Bescheides an Sie und den betroffenen Lebensmittelbetrieb.

Die Kostenentscheidung richtet sich nach § 7 Abs. 1 VIG, wonach der Zugang zu Informationen bis zu einem Verwaltungsaufwand von 250 Euro gebühren- und auslagenfrei ist. Ihre Anfrage hat einen geringeren Verwaltungsaufwand verursacht, sodass die Auskunftserteilung gebührenfrei erfolgt.

### **Rechtsbehelfsbelehrung**

Gegen diesen Bescheid kann innerhalb von einem Monat nach Bekanntgabe Klage zum Verwaltungsgericht Hannover, Leonhardtstraße 15, 30175 Hannover erhoben werden.

Mit freundlichen Grüßen  
Der Oberbürgermeister  
Im Auftrag

Bereich Gewerbe- und Veterinärangelegenheiten  
-Verbraucherschutz-

## **Rechtsgrundlagen**

<sup>1</sup>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

<sup>2</sup>Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch in der Fassung der Bekanntmachung vom 3. Juni 2013 (BGBl. I S. 1426), das zuletzt durch Artikel 97 der Verordnung vom 19. Juni 2020 (BGBl. I S. 1328) geändert worden ist

<sup>3</sup>Verwaltungsverfahrensgesetz (VwVfG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 23. Januar 2003 (BGBl. I S. 102), das zuletzt durch Artikel 7 des Gesetzes vom 18. Dezember 2018 (BGBl. I S. 2639) geändert worden ist

Fachbereich Öffentliche Ordnung | Am Schützenplatz 1 | 30169 Hannover

Herrn  
[REDACTED]

Dienstgebäude Am Schützenplatz 1 | 30169 Hannover

Bearbeitet von [REDACTED]

Zimmer [REDACTED]

TELEFON | 0511 168 [REDACTED]

FAX | 0511 168 [REDACTED]

Vermittlung | 0511 168 0 [REDACTED]

eMAIL [REDACTED]@Hannover-Stadt.de

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Mein Zeichen (Bitte bei Antwort angeben)

32.22.2VIG

Am Mittelfelde 117

Hannover

02.10.2023

**Auskunftsersuchen nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)<sup>1</sup>  
hier: Übersendung der beantragten Kontrollberichte**

Guten Tag,

wir kommen hiermit zurück auf Ihre Anfrage nach dem VIG zum Betrieb „Centik Markt“, Am Mittelfelde 117 in 30519 Hannover.

Wie im Bescheid vom 17.02.2022 bereits mitgeteilt, erfolgt mit den beigefügten Kontrollberichten, die von Ihnen beantragte Auskunft. Wir bitten die sehr starke Verzögerung zu entschuldigen.

Mit freundlichen Grüßen  
Der Oberbürgermeister  
Im Auftrag

Landeshauptstadt Hannover  
Fachbereich Öffentliche Ordnung  
Bereich Gewerbe- und Veterinärangelegenheiten  
Verbraucherschutz  
[REDACTED]

**Rechtsgrundlagen**

<sup>1</sup> 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	SPKHE233000	DE53 2505 0180 0000 5173 21
Postbank Hannover	PBNKDEFF	DE22 2501 0030 0000 0153 05
NordLB	NOLADE23XXX	DE56 2505 0000 0101 3596 18
Deutsche Bundesbank, Filiale Hannover	MARKDEF1250	DE89 2500 0000 0025 0017 68

## Mängel der lebensmittelrechtlichen Kontrolle vom 10.11.2020

Betrieb:

Centik Markt  
Am Mittelfelde 117  
30519 Hannover

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

### **Verkaufsraum**

1. Die Schaufel zur Entnahme von Sonnenblumenkernen war verunreinigt.  
Die Schaufel ist zu reinigen.

### **Fischverkaufsbereich**

2. Der Spender für Einmalhandtücher am Handwaschbecken war leer.  
Der Spender für Einmalhandtücher ist aufzufüllen.
3. Der Kühltresen war verunreinigt.  
Der Kühltresen ist zu reinigen.

### **Fleisch/Wurst Tresenbereich**

4. Die Waage war verunreinigt.  
Die Waage ist zu reinigen.
5. Der Kühltresen war verunreinigt.  
Der Kühltresen ist zu reinigen.
6. Mehrere Gegenstände, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, waren beschädigt z.B. Messer  
Die Gegenstände sind instand zu setzen.

### **Fleisch/Wurstvorbereitungsraum**

7. Der Spender für Einmalhandtücher war verunreinigt.  
Der Spender für Einmalhandtücher ist zu reinigen.
8. Der Spender für Einmalhandtücher am Handwaschbecken war leer.  
Der Spender für Einmalhandtücher ist aufzufüllen.
9. Mehrere Reinigungsgeräte waren verunreinigt.  
Die Reinigungsgeräte sind zu reinigen.
10. Die Arbeitsfläche war verunreinigt.  
Die Arbeitsfläche ist zu reinigen.

### **Fleisch/Wurstkühlraum**

11. Der Türgriff war verunreinigt.  
Der Türgriff ist zu reinigen.
12. Das Ventilatorschutzgitter des Kühlaggregates war schimmelähnlich verunreinigt.  
Das Ventilatorschutzgitter des Kühlaggregates ist zu reinigen und zu desinfizieren.

### **Obst- u. Gemüsekühlraum**

13. Der Raum befand sich insgesamt in keinem guten hygienischen Zustand.  
Der Raum ist in einen guten hygienischen Zustand zu versetzen.
14. Die Tür war verunreinigt.  
Die Tür ist zu reinigen.
15. Die Transportpaletten aus Holz waren schimmelähnlich verunreinigt.  
Die Transportpaletten aus Holz sind zu entfernen.
16. Das Regal war angerostet.  
Das Regal ist instand zu setzen.
17. Die Retouren waren nicht gekennzeichnet und somit nicht als solche zu erkennen.  
Die Retouren sind als Retouren zu kennzeichnen.

### **Treppenhaus**

18. In einer großen gelben Mülltonne wurde selbst hergestelltes Sauerkraut gelagert.  
Zur Herstellung von Lebensmitteln sind Behälter zu verwenden, die zur Lagerung geeignet sind.  
Das Sauerkraut wurde freiwillig entsorgt.
19. Das Regal zur Lagerung der Behälter war verunreinigt.  
Das Regal ist zu reinigen.

### **Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene)**

20. Es konnten keine aktuellen Temperaturlisten vorgelegt werden.  
Die Temperaturen sind täglich von allen Kühl- und Gefriereinrichtungen zu dokumentieren.

### **Kennzeichnung**

21. Es wurden verpackte Lebensmittel ohne deutsche Kennzeichnung in den Verkehr gebracht.  
Lebensmittel sind beim Inverkehrbringen in deutscher Sprache zu kennzeichnen.
22. Es wurden Obst und/oder Gemüse mit falscher bzw. ohne Herkunftsangabe in den Verkehr gebracht.  
Die geforderten Angaben sind deutlich sichtbar und leserlich anzubringen.
23. Es wurde Obst und/oder Gemüse ohne Angabe der Handelsklasse in den Verkehr gebracht.  
Die geforderten Angaben sind deutlich sichtbar und leserlich anzubringen.

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 befriedigenden hygienischen Zustand.**

## Mängel der lebensmittelrechtlichen Kontrolle vom 27.07.2021

Betrieb:

Centik Markt  
Am Mittelfelde 117  
30519 Hannover

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

### Verkaufsraum

1. Es wurde ein erhebliches Aufkommen an Fruchtliegen im Bereich von Obst und Gemüse festgestellt.  
Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung der Fruchtliegen anzuwenden.
2. Teilweise war die Frische und Qualität von Obst und Gemüse mangelhaft.  
Obst und Gemüse, welches nicht mehr zum Verzehr geeignet ist, ist regelmäßig auszusortieren.
3. Das Obst- und Gemüseregal war im Bereich der Beleuchtung mit Fliegenkot verunreinigt.  
Das Obst- und Gemüseregal ist zu reinigen.
4. Es wurden diverse Lebensmittel mit abgelaufenem MHD vorgefunden, ohne dass diese gesondert gekennzeichnet waren.  
Produkte mit abgelaufenem MHD sind als solche zu kennzeichnen.
5. Die SB-Tiefkühltruhen waren stark vereist.  
Die SB-Tiefkühltruhen sind zu enteisen und zu reinigen.

### Fischverkaufsbereich

6. Der frische Fisch war nicht genügend mit Eis bedeckt.  
Der frische Fisch ist dauerhaft mit Eis zu bedecken.
7. Die Arbeitsfläche war beschädigt.  
Die Arbeitsfläche ist instand zu setzen.

### Fleisch/Wurst Tresenbereich

8. Es wurde ein erhebliches Aufkommen an Stubenfliegen festgestellt. Die in der Betriebsstätte hergestellten, verarbeiteten und in den Verkehr gebrachten Lebensmittel waren einer Kontaminationsgefahr ausgesetzt.  
Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung der Stubenfliegen anzuwenden.

### Fleisch/Wurstvorbereitungsraum

9. Das Handwaschbecken war so zugestellt, dass es nicht leicht erreichbar war.  
Während dem Herstellen, Verarbeiten und Inverkehrbringen von Lebensmitteln hat keine Händereinigung stattgefunden. Die Lebensmittel wurden der Gefahr einer



nachteiligen Beeinflussung durch Kontaminationen ausgesetzt.  
Das Handwaschbecken muss während der Betriebszeit frei zugänglich sein.

10. Der Anstrich der Tür war verbraucht.  
Die Tür ist instand zu setzen.

### **Kennzeichnung**

11. Es wurden Obst und/oder Gemüse mit falscher bzw. ohne Herkunftsangabe in den Verkehr gebracht.  
Die geforderten Angaben sind deutlich sichtbar und leserlich anzubringen.
12. Eigene Etiketten überdeckten teilweise wichtige Angaben auf dem eigentlichen Etikett.  
Werden eigene Etiketten, wie z.B. Preise auf die Produkte geklebt, dürfen wichtige Angaben, wie z.B. MHD nicht überklebt werden.
13. Es wurden vorverpackte Lebensmittel abgegeben, die nicht mit sämtlichen verpflichtenden Angaben gekennzeichnet waren:
- a) die Bezeichnung des Lebensmittels;
  - b) das Verzeichnis der Zutaten;
  - c) alle in Anhang II aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe sowie Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Derivate eines in Anhang II aufgeführten Stoffes oder Erzeugnisses sind, die bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden und -gegebenenfalls in veränderter Form- im Enderzeugnis vorhanden sind und die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen;
  - d) die Menge bestimmter Zutaten oder Klassen von Zutaten;
  - e) die Nettofüllmenge des Lebensmittels;
  - f) das Mindesthaltbarkeitsdatum oder das Verbrauchsdatum;
  - g) gegebenenfalls besondere Anweisungen für Aufbewahrung und/oder Anweisungen für die Verwendung;
  - h) der Name oder die Firma und die Anschrift des Lebensmittelunternehmers nach Artikel 8 Absatz 1;
  - i) das Ursprungsland oder der Herkunftsort, wo dies nach Artikel 26 vorgesehen ist;
  - j) eine Gebrauchsanleitung, falls es schwierig wäre, das Lebensmittel ohne eine solche angemessen zu verwenden;
  - k) für Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent die Angabe des vorhandenen Alkoholgehalts in Volumenprozent;
  - l) eine Nährwertdeklaration.
- Für Lebensmittel in Fertigpackungen sind folgende Angaben nach Maßgabe der Artikel 10 bis 35 und vorbehaltlich der in diesem Kapitel vorgesehenen Ausnahmen verpflichtend zu kennzeichnen:
- a) die Bezeichnung des Lebensmittels;
  - b) das Verzeichnis der Zutaten;
  - c) alle in Anhang II aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe sowie Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Derivate eines in Anhang II aufgeführten Stoffes oder Erzeugnisses sind, die bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden und -gegebenenfalls in veränderter Form- im Enderzeugnis vorhanden sind und die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen;
  - d) die Menge bestimmter Zutaten oder Klassen von Zutaten;
  - e) die Nettofüllmenge des Lebensmittels;
  - f) das Mindesthaltbarkeitsdatum oder das Verbrauchsdatum;
  - g) gegebenenfalls besondere Anweisungen für Aufbewahrung und/oder Anweisungen für die Verwendung;
  - h) der Name oder die Firma und die Anschrift des Lebensmittelunternehmers nach Artikel 8 Absatz 1;

- i) das Ursprungsland oder der Herkunftsort, wo dies nach Artikel 26 vorgesehen ist;
- j) eine Gebrauchsanleitung, falls es schwierig wäre, das Lebensmittel ohne eine solche angemessen zu verwenden;
- k) für Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent die Angabe des vorhandenen Alkoholgehalts in Volumenprozent;
- l) eine Nährwertdeklaration.

14. Es wurden vorverpackte Lebensmittel angeboten, auf denen nicht der Name oder die Firma und die Anschrift des Lebensmittelunternehmers angegeben war. Hier Honig  
Es dürfen keine vorverpackten Lebensmittel angeboten werden, ohne den Namen oder die Firma und die Anschrift des Lebensmittelunternehmers anzugeben.

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 befriedigenden hygienischen Zustand.**