



Region Hannover

Region Hannover Fachdienst Verbraucherschutz und
Veterinärwesen Vahrenwalder Str. 269c 30179 Hannover

In der Beschen 7
30952 Ronnenberg

Dienststelle: Fachdienst Verbraucherschutz und
Veterinärwesen

Dienstgebäude: Vahrenwalder Str. 269c
30179 Hannover

AnsprechpartnerIn:
Telefon: (0511) 6 16 -
Telefax: (0511) 6 16 -
E-Mail:
Internet: www.hannover.de

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

23.01.2023

Am 23.01.2023 wurde in der Zeit von 11:10 bis 11:40 Uhr durch
eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt:

in der folgenden Betriebsstätte

Boulettenschmiede
In der Beschen 7
30952 Ronnenberg

Anwesende Person/en:

Betrieb:
Ansprechpartner vor Ort:

Behörde:
Behördenvertreter:

Folgende Räume/Kontrollbereiche wurden mit nachstehendem Ergebnis überprüft:

Vorbereitungsraum/Küche

1. Der Innenraum der Geschirrspülmaschine war mit alten Rückständen verunreinigt.
Anordnung: Die Geschirrspülmaschine ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

2. Der Tiefkühlschrank war stark vereist.
Anordnung: Der Tiefkühlschrank ist zu enteisen und zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
3. Die Türandbereiche der Geschirrspülmaschine waren verunreinigt.
Anordnung: Die Geschirrspülmaschine ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

Personaltoilette

4. Der Warmwasserbereiter für das Handwaschbecken war nicht an die Stromversorgung angeschlossen. Es fehlte somit während der Betriebszeit die Warmwasserzufuhr.
Anordnung: Die Warmwasserzufuhr für Handwaschbecken während der Betriebszeit ist sicherzustellen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 4

5. Im Vorraum der Personaltoilette wurden Getränke aufbewahrt bzw. gelagert.
Anordnung: Die Getränke sind aus dem Vorraum der Personaltoilette zu entfernen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3

Lager für Bedarfsgegenstände Anbau

6. Die Türdichtung des Kühlschranks war schimmelähnlich verunreinigt.
Anordnung: Die Türdichtung des Kühlschranks ist zu reinigen und zu desinfizieren.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
7. Die Beschichtungen der Gitterroste des Kühlschranks waren beschädigt.
Anordnung: Die Gitterroste sind instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

Personalhygiene

9. Das Personal rauchte in Räumlichkeiten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wurde.
Anordnung: In Räumlichkeiten, in denen Lebensmittel gelagert, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, herrscht Rauchverbot.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3

Rückverfolgbarkeit

10. Es wurden tiefgefrorene Lebensmittel ohne eine Bezeichnung und Angabe des Einfrierens und der Herkunft vorrätig gehalten, so dass das Alter und damit die Verkehrsfähigkeit nicht einwandfrei zu bestimmen war.
Anordnung: Die Rückverfolgbarkeit der tiefgefrorenen Lebensmittel ist sicherzustellen.
Rechtsgrundlage: Art. 18 VO (EG) Nr. 178/2002

Betriebliche Organisation

11. Die Erfüllung der einschlägigen Hygienevorschriften war aufgrund der festgestellten Mängel nicht gegeben. Arbeitsanweisungen und/oder Pläne zur Erfüllung der Temperaturkontrollfordernisse (Kühlung) für Lebensmittel waren nicht vorhanden.

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

Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 3 c VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Art. 17 Abs. 1 VO (EG) Nr. 178/2002

Folgende Räume/Kontrollbereiche waren ohne Mängel/Abweichungen:

Verkaufsinsel, Kennzeichnung, Personalschulung, Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene), Schädlingskontrolle

Allgemeine Maßnahmen:

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

Kostenpflichtige Nachkontrolle:

Am 01.03.2023 ist eine Nachkontrolle vorgesehen.

Bemerkung:

Die Betriebsstätte befand sich insgesamt noch in einem guten hygienischen und baulichen Gesamtzustand. Hygierechtlich festgestellte Mängel müssen umgehend beseitigt werden. Bestätigen Sie mir die Durchführung der Mängelbeseitigung bis zum 01.03.2023 schriftlich mit Lichtbildern per E-Mail, dann kann auf die Durchführung einer zusätzlichen kostenpflichtigen Nachkontrolle für Sie verzichtet werden.

Hinweise:

eTraining Angebote für Hygiene, HACCP, IfSG

Für die erforderlichen Personalschulungen gemäß VO (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene und die Folgebelehrungen gemäß Infektionsschutzgesetz kann zum Beispiel das kostenlose eTraining Modul des TÜV Rheinland auf der Internetseite der METRO Deutschland GmbH (<https://www.metro.de/wissen/etraining/haccp>) genutzt werden.

Das Zertifikat, das nach einer erfolgreichen Schulung ausgedruckt werden kann, wird als Schulungsnachweis anerkannt.

Mit freundlichen Grüßen
im Auftrag

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