



Region Hannover

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

In der Beschen 7
30952 Ronnenberg

Dienststelle: Fachbereich 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

03.05.2023

Am 02.05.2023 wurde in der Zeit von 10:15 bis 10:30 Uhr durch
eine Nachkontrolle 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. festgestellt am 23.01.2023:
Der Tiefkühlschrank war auch weiterhin 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

Lager für Bedarfsgegenstände Anbau

2. festgestellt am 23.01.2023:
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

Rückverfolgbarkeit

4. festgestellt am 23.01.2023:

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

5. festgestellt am 23.01.2023:

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

Anordnung: Durch geeignete Maßnahmen ist dauerhaft sicherzustellen, dass die Temperaturkontrollerfordernisse 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:

Personaltoilette, Personahygiene

Folgende Räume/Kontrollbereiche wurden nicht überprüft:

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

Allgemeine Maßnahmen:

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

Kostenpflichtige Nachkontrolle:

Am 15.05.2023 ist eine Nachkontrolle vorgesehen.

Bemerkung:

Die Betriebsstätte wurde aufgrund der fehlenden Rückmeldung zu der angeordneten Mängelbeseitigung im Rahmen einer betrieblichen Nachkontrolle überprüft. Dabei weiterhin festgestellte Mängel entnehmen Sie bitte dem Bericht. Die erforderlichen Personalschulungen können Sie kostenlos über den beigefügten Link des Metro Moduls durchführen.

Bestätigen Sie mir die vollständige Beseitigung der noch ausstehenden Mängel bis zum 15.05.2023 schriftlich 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.