



Freie und Hansestadt Hamburg

Bezirksamt Hamburg-Nord

Bezirksamt Hamburg-Nord, Kümmellstraße 6, D - 20249 Hamburg

[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]

Fachamt Verbraucherschutz, Gewerbe und Umwelt
Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
Lebensmittelsicherheit/Gewerbeüberwachung

Kümmellstraße 6
D - 20249 Hamburg
Telefon 040 - 42804 - 6308
Telefonischer HamburgService 040 - 42828 - 0
Ansprechpartnerin Frau Klose
Zimmer 220
E-Mail peggy.klose@hamburg-nord.hamburg.de

Az.: NVS 2211 VIG 28/23

22.12.2023

Ihr Antrag vom 22.11.2023 gemäß § 2 Abs. 1 VIG
Kontrollergebnisse zu „Louis Croque“, Lübecker Str. 114, 22087 Hamburg

[REDACTED]

wir kommen zurück auf Ihren o.g. Antrag nach dem Verbraucherinformationsgesetz und informieren Sie nachfolgend über die letzten beiden lebensmittelrechtlichen Kontrollen:

Kontrolle am: 19.07.2023
Feststellungen:

Nr.	Kontrollbereiche	Verstoßdetail / Bemerkung	Beseitigungsfrist
		Maßnahme	
1.	Lagerraum links	Das Mikrowellengerät war von innen verunreinigt.	Sofort
		Das Mikrowellengerät ist zu reinigen.	
2.	Lagerraum hinter Küche	Der Bodenbereich und die Einschubleisten des Gemüsekühlschranks waren verunreinigt.	Sofort
		Der Innenraum des Kühlschranks ist zu reinigen.	
3.	Lagerraum hinter Küche	Die Türdichtung des Gemüsekühlschranks war beschädigt. Des Weiteren war der Falz der Dichtung verunreinigt.	31.08.2023
		Die Dichtung ist sofort zu reinigen. Die Türdichtung ist zu erneuern.	
4.	Lagerraum hinter Küche	Die Türdichtung des weißen Bomann TK-Schranks war verunreinigt.	Sofort
		Die Türdichtung ist zu reinigen.	
5.	Lagerraum hinter Küche	Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.	Sofort
		Der Fußboden ist zu reinigen.	

Öffentliche Verkehrsmittel (HVV):
Kellinghusenstr. U1, U3

Bezirksamt Hamburg-Nord Bus 114, 34
Tarpenbekstr. Bus 22, 39
Krankenhaus Bethanien Bus 20, 25

6.	Lagerraum hinter Küche	An der Wand hinter der Gefriertruhe hing Alufolie. Teilweise war die Alufolie bereits abgerissen. Der Wandanstrich hinter der Wand war verschmutzt.	31.08.2023
		Die Wände sind so zu gestalten, dass diese leicht zu reinigen sind. Die Alufolie ist von der Wand zu entfernen. Der Wandanstrich ist zu erneuern. Dieser muss wasserundurchlässig und leicht zu reinigen sein.	
7.	Küche	Das Tischeinlegeschnaidebrett der Saladette war durch Schnittrillen beschädigt und daher nicht mehr leicht zu reinigen.	04.08.2023
		Das Tischeinlegeschnaidebrett ist instand zu setzen.	
8.	Küche	Die Schneidebretter (grün und schwarz) waren beschädigt, so dass sie nicht mehr leicht zu reinigen waren.	Sofort
		Die Schneidebretter sind instand zu setzen.	
9.	Küche	Am Glaskühlschrank war die Dichtung beschädigt.	31.08.2023
		Die Türdichtung ist instand zu setzen.	
10.		Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in Verkehr gebracht. Die schriftliche bzw. die elektronische Unterrichtung über die Allergene und Zusatzstoffe war für den Endverbraucher nicht unmittelbar und leicht zugänglich. Auf Nachfrage konnte Ihr Mitarbeiter keine schriftliche Aufzeichnung über enthaltene Allergene in den angebotenen Speisen vorweisen.	Sofort
		Die schriftliche bzw. die elektronische Unterrichtung über die Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, muss für den Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglich sein.	
11.		Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in Verkehr gebracht. Es wurde nicht bei den Lebensmitteln oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte auf die schriftliche bzw. die elektronische Unterrichtung über die Allergene hingewiesen.	Sofort
		Bei den Lebensmitteln oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte ist auf die schriftliche bzw. die elektronische Unterrichtung über die Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, hinzuweisen.	
12.	Infektionsschutz	Es wurden Personen beschäftigt, für die weder eine aktuelle Bescheinigung des Gesundheitsamtes über die Durchführung einer Erstbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz im Betrieb einsehbar war, noch ein vor dem 01.01.2001 ausgestelltes Gesundheitszeugnis.	28.07.2023
		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.	
13.		Es wurden Personen beschäftigt, für die keine aktuelle Dokumentation der Teilnahme an einer Wiederholungsbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz im Betrieb eingesehen werden konnte.	Sofort
		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.	
14.		Das HACCP-Verfahren konnte vor Ort nicht eingesehen werden.	Sofort
		Das HACCP-Verfahren ist in der verlangten Form der zuständigen Behörde nachzuweisen.	

Kontrolle am: 23.08.2023

Feststellungen:

Nr.	Kontrollbereiche	Verstoßdetail / Bemerkung	Beseitigungsfrist
		Maßnahme	
1.	Lagerraum hinter Küche	Die Wand bei der Gefriertruhe wurde mit Alufolie abgehängt.	Sofort
		Die Folie ist zu entfernen. Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden. Sie müssen insbesondere folgende Anforderungen erfüllen: b) die Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.	
2.	Lagerraum hinter Küche	Die Türdichtung des Gemüsekühlschranks war beschädigt.	15.09.2023
		Die Dichtung der Kühleinrichtung ist instand zu setzen.	
3.	Küche	Das Tischeinlegeschnidebrett war beschädigt und daher nicht mehr leicht zu reinigen.	15.09.2023
		Das Tischeinlegeschnidebrett ist instand zu setzen.	
4.	Speisekarte	Es wurden Lebensmittel in den Verkehr gebracht, ohne die bei ihrer Herstellung verwendeten Allergene in der Speise- und Getränkekarte bzw. im Preisverzeichnis zu kennzeichnen.	15.09.2023
		Die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendeten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, sind in der Bezeichnung des Lebensmittels in der Speise- und Getränkekarte bzw. im Preisverzeichnis oder in leicht verständlichen Fuß- oder Endnoten anzugeben, wenn auf diese bei der Bezeichnung des jeweiligen Lebensmittels in hervorgehobener Weise hingewiesen wird. Die Angaben über Allergene und Zusatzstoffe sind auch auf der Website zu anzugeben. Siehe hierzu auch beigefügtes Merkblatt.	
5.	Infektionsschutzgesetz	Es wurden Personen beschäftigt, für die weder eine aktuelle Bescheinigung des Gesundheitsamtes über die Durchführung einer Erstbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz, noch ein vor dem 01.01.2001 ausgestelltes Gesundheitszeugnis im Betrieb einsehbar war. Erneut konnten die Erstbelehrungen Ihrer Mitarbeiter nicht eingesehen werden. Der Aufforderung die Erstbelehrungen per Mail bis zum 28.07.2023 zuzusenden sind Sie nicht nachgekommen.	fortlaufend
		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.	
6.	Infektionsschutz	Es wurden Personen beschäftigt, für die keine aktuelle Dokumentation der Teilnahme an einer Wiederholungsbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz im Betrieb eingesehen werden konnte.	fortlaufend
		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.	

7.	HACCP	Das HACCP-Verfahren konnte vor Ort nicht eingesehen werden. Nach Angaben Ihres Bruders werden die Temperaturen digital erfasst. Der Zugang zu den Aufzeichnungen ist Mitarbeitern nicht möglich.	Sofort
		Das HACCP-Verfahren ist in der verlangten Form der zuständigen Behörde nachzuweisen. Es ist ein Zugang für die Mitarbeiter einzurichten.	

Rechtsbehelfsbelehrung

Gegen diesen Bescheid kann innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe Widerspruch beim Bezirksamt Hamburg-Nord erhoben werden.

Klose

