

Mängel der lebensmittelrechtlichen Kontrolle vom 08.09.2020

Betrieb:

[REDACTED]
New Miss Saigon
Tiergartenstr. 102
30559 Hannover

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

Küche

1. Das Insektengitter der Außentür war beschädigt.
Das Insektengitter vor der Außentür ist instand zu setzen.

Lager für Lebensmittel

2. Das Insektengitter des Fensters war verunreinigt.
Das Insektengitter des Fensters ist zu reinigen.

Die Beseitigung der oben aufgeführten Mängel wird im Rahmen der nächsten planmäßigen Routinekontrolle durch uns überwacht.

Hinweis:

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

Mängel der lebensmittelrechtlichen Kontrolle vom 25.04.2024

Betrieb:

[REDACTED]
New Miss Saigon
Tiergartenstr. 102
30559 Hannover

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

Küche

1. Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen stark mit alten Ablagerungen verunreinigt.
Der Fußboden ist zu reinigen.
2. Mehrere Einrichtungsgegenstände (z.B. die Regaloberflächen) sowie mehrere Bedarfsgegenstände (z.B. die Behälter für Mehl/Reis/Gewürze) waren mit Fettablagerungen verunreinigt.
Die Einrichtungsgegenstände sowie die Bedarfsgegenstände sind zu reinigen.
3. Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum Händewaschen (z. B. Flüssigseife im Spender).
Am Handwaschbecken sind Mittel zum Händewaschen (z. B. Flüssigseife im Spender) bereitzuhalten.
4. Der Heizkörper war angerostet.
Der Heizkörper ist instand zu setzen.
5. Der Tritt neben dem Kühlschrank war angerostet.
Der Tritt ist instand zu setzen oder auszutauschen.
6. Lebensmittel wurden unmittelbar im Spülbecken im Spülbereich ohne ausreichende Trennung zwischen reinem und unreinem Bereich gewaschen. Infolgedessen wurden Kontaminationen zwischen und während den Arbeitsgängen nicht vermieden.
Der Raum ist so zu gestalten, dass eine Trennung zwischen reinen und unreinen Bereichen möglich ist und Kontaminationen zwischen und während den Arbeitsgängen vermieden werden.

Lager für Lebensmittel

1. Das Insektengitter des Fensters war beschädigt.
Das Insektengitter des Fensters ist instand zu setzen.
2. 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.

3. Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalpapierhandtücher im Spender).
Am Handwaschbecken sind Mittel zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalpapierhandtücher im Spender) bereitzuhalten.

Infektionsschutz

4. Es wurden Personen ██████████ beschäftigt, für die weder eine aktuelle Bescheinigung des Gesundheitsamtes über die Durchführung einer Erstbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz, noch ein vor dem ██████████ ausgestellt Gesundheitszeugnis vorlag.
Die Personen müssen unverzüglich an einer Erstbelehrung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes teilnehmen. Die Erstbelehrungsbescheinigungen sind im Betrieb auf Verlangen vorzulegen.

Kennzeichnung

5. Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in den Verkehr gebracht, ohne die bei ihrer Herstellung verwendeten Zusatzstoffe anzugeben. Lediglich die Zusatzstoffe bei Getränken wurden angegeben jedoch nicht bei den Speisen.
Die bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten kennzeichnungspflichtigen Lebensmittelzusatzstoffe sind bei der Abgabe von Lebensmittel ohne Verpackung
-auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel anzugeben
oder
-in einem Aushang anzugeben
oder
-in einer für den Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglichen schriftlichen oder elektronischen Unterrichtung anzugeben. In der schriftlichen oder elektronischen Unterrichtung sind alle bei der Herstellung des Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe anzugeben; auf die schriftliche oder elektronische Unterrichtung muss bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang hingewiesen werden
oder
-mündlich anzugeben. Die erforderlichen Angaben müssen dafür den Endverbrauchern auf deren Nachfrage unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Übergabe des Lebensmittels mitgeteilt werden, eine schriftliche Aufzeichnung über die bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe muss vorliegen und für die zuständige Behörde und auf Nachfrage auch für die Endverbraucher leicht zugänglich sein. Bei den betreffenden Lebensmitteln oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte muss an gut sichtbarer Stelle deutlich und gut lesbar darauf hingewiesen werden, dass die erforderlichen Angaben mündlich bereitgestellt werden und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist.

Die Beseitigung der oben aufgeführten Mängel wird im Rahmen von Nachkontrollen durch uns überwacht.

Hinweis:

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