

Fachbereich Öffentliche Ordnung | Am Schützenplatz 1 | 30169 Hannover

Per E-Mail



Dienstgebäude Am Schützenplatz 1 | 30169 Hannover

 Bearbeitet von Verbraucherschutz
 Vermittlung | 0511 168 0

EMAIL 32.22.2V@Hannover-Stadt.de

 Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom
 12.09.2024

 Mein Zeichen (Bitte bei Antwort angeben)
 32.22.2 V / Südstadt Treff

 Hannover
 08.11.2024

Schlägerstr. 12

**Auskunftsersuchen nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)¹
 hier: Übersendung der beantragten Kontrollberichte**

Guten Tag,


 wir kommen hiermit zurück auf Ihre Anfrage nach dem VIG zum Betrieb „Südstadt Treff“,
 Schlägerstr. 12 in 30171 Hannover.

 Wie im Bescheid vom 17.10.2024 bereits mitgeteilt, erfolgt mit den beigefügten
 Kontrollberichten, die von Ihnen beantragte Auskunft.

Mit freundlichen Grüßen

Der Oberbürgermeister

Im Auftrag


 Landeshauptstadt Hannover
 Fachbereich Öffentliche Ordnung
 Bereich Gewerbe- und Veterinärangelegenheiten
 -Verbraucherschutz-

Rechtsgrundlagen
¹ 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	SPKHDE2HXXX	DE53 2505 0180 0000 5173 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

Mängel der lebensmittelrechtlichen Kontrolle vom 15.06.2022

Betrieb: Hadzhiev, Emil Mihaylow
Südstadt Treff
Schlägerstr. 12
30171 Hannover

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

Tresen

1. Die Ordnung und Struktur des Raums in dem Lebensmittel behandelt werden war mangelhaft. Arbeitsprozesse im Sinne der guten Lebensmittelhygiene waren nicht möglich.
Die Ordnung und Struktur des Raums ist zu verbessern.
2. Der Raum befand sich insgesamt in keinem guten hygienischen Zustand.
Der Raum ist in einen guten hygienischen Zustand zu versetzen.

Alte Küche

3. Die Ordnung und Struktur des Raums in dem Lebensmittel behandelt werden war mangelhaft. Arbeitsprozesse im Sinne der guten Lebensmittelhygiene waren nicht möglich.
Die Ordnung und Struktur des Raums ist zu verbessern.
4. Der Raum befand sich insgesamt in keinem guten hygienischen Zustand.
Der Raum ist in einen guten hygienischen Zustand zu versetzen.

Bierkeller

5. Der Raum befand sich insgesamt in keinem guten hygienischen Zustand.
Der Raum ist in einen guten hygienischen Zustand zu versetzen.
6. Der Raum befand sich insgesamt in keinem guten hygienischen Zustand.
Der Raum ist in einen guten hygienischen Zustand zu versetzen.

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 ausreichenden hygienischen Zustand.

Mängel der lebensmittelrechtlichen Kontrolle vom 19.09.2024

Betrieb: Hadzhiev, Emil Mihaylow
Südstadt Treff
Schlägerstr. 12
30171 Hannover

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

Tresen

1. Der Innenraum des Kühltresens war verunreinigt.
Der Innenraum des Kühltresens ist zu reinigen.
2. Die Einrichtung war im Bereich des TK-Schranks beschädigt, sodass das Spanholz sichtbar war.
Die Einrichtung ist instand zu setzen.
3. Die Tropfmulde des Schanktisches/Schanktresens war mit älteren Getränkerückständen verunreinigt.
Die Tropfmulde ist zu reinigen.

Alte Küche

4. Die Ordnung und Struktur des Raums war mangelhaft.
Die Ordnung und Struktur des Raums ist zu verbessern.
5. Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.
Der Fußboden ist zu reinigen.

Bierkeller

6. Der Fußboden war verunreinigt.
Der Fußboden ist zu reinigen.
7. Die Fasskühlbox war stark verunreinigt.
Die Fasskühlbox ist zu reinigen.

Personaltoilette

8. Für das Handwaschbecken fehlte die Warmwasserzufuhr.
Das Handwaschbecken ist mit einer Warmwasserzufuhr auszustatten.

Kennzeichnung

9. Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in den Verkehr gebracht, ohne die Allergene und Zusatzstoffe anzugeben. Ein Hinweis auf eine mündliche Auskunft war nicht vorhanden.
- Die bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen und die 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 kennzeichnungspflichtigen Lebensmittelzusatzstoffe 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 kennzeichnungspflichtigen Lebensmittelzusatzstoffe 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.

Betriebliche Organisation/Mitwirkungspflicht

10. Der Reinigungsnachweis der Schankanlage war nicht einsehbar.
Der Nachweis ist vorzulegen oder zu führen.

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.