

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

14.08.2024

Mein Zeichen (Bitte bei Antwort angeben)

32.22.2 VIG / Al Hayat

Hannover

08.11.2024

Friesenstr. 58

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

Guten Tag,

wir kommen hiermit zurück auf Ihre Anfrage nach dem VIG zum Betrieb „Al Hayat“,
Friesenstr. 58 in 30161 Hannover.

Wie im Bescheid vom 02.10.2024 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 12.10.2022

Betrieb: Abo Yehia, Mohamad
Al Hayat
Friesenstr. 58
30161 Hannover

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

Küche/ Spülküche:

1. Der Fußboden war mit Pappe ausgelegt. Eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion war nicht möglich. Ansammlungen von Schmutz wurden nicht vermieden.
Die Pappe ist zu entfernen.

Grillstation:

2. Der kleine Tiefkühlschrank war vereist.
Der Tiefkühlschrank ist zu enteisen und 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. Das Mikrowellengerät war verunreinigt.
Das Mikrowellengerät ist zu reinigen.

Lager:

5. Das geöffnete Fenster war nicht mit einem Insektengitter ausgestattet.
Das Fenster ist mit einem Insektengitter auszustatten.

Kühlzelle/ Lager:

6. Es wurden Lebensmittelbehälter auf dem Boden gelagert.
Behälter mit Lebensmitteln dürfen nicht direkt auf dem Fußboden gelagert werden.
Es sind geeignete Untergestelle (Rolli, Regale, etc.) dafür einzusetzen.

Betriebliche Organisation:

7. Die Temperaturlisten und die Belehrungen nach Infektionsschutz Gesetz waren nicht voraus.
Die Temperaturlisten und die Erst- und Wiederholungsbelehrungen nach Infektionsschutz Gesetz sind zu faxen/ mailen.

Hinweis:

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

Mängel der lebensmittelrechtlichen Kontrolle vom 23.10.2022

Betrieb: Abo Yehia, Mohamad
Al Hayat
Friesenstr. 58
30161 Hannover

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

Betriebliche Organisation:

Die Temperaturlisten und die Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz waren nicht vor Ort und sind der Lebensmittelüberwachung zu mailen/ zu faxen.

Die Beseitigung der Mängel (Dokumentationen der Temperaturen sowie die Nachweise der durchgeführten Wiederholungsbelehrungen gemäß Infektionsschutzgesetz) wurde per Mail am 25.10.23 nachgewiesen.

Mängel der lebensmittelrechtlichen Kontrolle vom 19.08.2024

Betrieb: Abo Yehia, Mohamad
Al Hayat
Friesenstr. 58
30161 Hannover

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

Grillzeile

1. Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.
Der Fußboden ist zu reinigen.
2. Der Fußboden war um die Standfüße der Einrichtung verunreinigt.
Der Fußboden ist zu reinigen.
3. Die Dunstabzugsanlage war außen mit einem Belag aus Fett und Staub verunreinigt.
Die Haube wird zurzeit alle 7 Tage gereinigt, das ist anhand des festgestellten Verschmutzungsgrades zu wenig.
Die Dunstabzugsanlage ist zu reinigen. Das Reinigungsintervall ist zu verkürzen (mindestens 2x/Woche).
4. Das Silikon im Wand-Fliesenbereich unterhalb der Dunstabzugsanlage war stark gelblich verfärbt.
Das Silikon unterhalb der Dunstabzugsanlage ist zu erneuern.
5. Der Innenraum des Kühltresens (einschließlich der Dichtungen der Kühltüren) waren verunreinigt.
Der Innenraum und die Türdichtungen des Kühltresens sind zu reinigen.
6. Der Innenraum des Kühltresens war angerostet.
Der Kühltresen ist instand zu setzen. Nach Angaben von Herrn Abou Yehia ist ein neuer Kühltresen bereits bestellt.
7. Die Dichtungen des Kühltresens waren beschädigt.
Die Dichtungen des Kühltresens sind instand zu setzen. Nach Angaben von Herrn Abou Yehia ist ein neuer Kühltresen bereits bestellt.
8. Der Innenraum des Kühltisches (unterhalb des Fensters) war stark an den Wandungen vereist.
Der Innenraum des Kühltisches ist zu reinigen, das Eis ist zu entfernen.
9. Das Fenster war nicht mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengitter ausgestattet.
Das Fenster ist mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengitter auszustatten.
10. Das Handwaschbecken war mit Gegenständen belegt, so dass es nicht ungehindert genutzt werden konnte.

Das Handwaschbecken muss frei zugänglich und ungehindert nutzbar sein, die Gegenstände sind zu entfernen.

11. Der Tiefkühlschrank war verschmutzt und stark vereist.
Der Tiefkühlschrank ist zu enteisen und zu reinigen.
12. Mehrere Schubladen waren unordentlich, unsortiert und unaufgeräumt. Zudem waren sie verschmutzt.
Der Inhalt der Schubladen ist auf Gebrauch und Funktionalität etc. zu überprüfen. Gegenstände, die nicht mehr oder nur selten gebraucht werden sollten entfernt werden. Alles ist zu reinigen. Die Gegenstände sind sauber und ordentlich wieder einzusortieren. Die Schubladen sind zu reinigen.

Küche (oben links)

13. 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. Dabei ist die Lagerstruktur zu optimieren. Zweckfremde Gegenstände sind zu entfernen.
14. Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.
Der Fußboden ist zu reinigen.
15. 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. Alternativ können die Lebensmittel in die vorhandenen Regale eingeräumt werden.
16. Das Abwasserrohr (Siphon) des Spülbeckens war verunreinigt.
Das Abwasserrohr (Siphon) des Spülbeckens ist zu reinigen.
17. Die Decke war aufgrund eines Wasserschadens nicht so beschaffen, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt wurden.
Die Decke ist so zu gestalten, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.

Küche/Spülküche (unten)

18. Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.
Der Fußboden ist zu reinigen.
19. Der Fleischwolf war verunreinigt.
Der Fleischwolf ist zu reinigen.
20. Es waren Kabel so auf der Wand verlegt, dass eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion nicht möglich war. Ansammlungen von Schmutz wurden nicht vermieden. Zudem waren die herunterhängenden Kabel und Mehrfachsteckdosen

sehr verschmutzt.

Die Kabel sind im Putz oder in Kabelkanälen zu verlegen.

21. Der Fußboden war mit Pappkarton ausgelegt. Eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion war nicht möglich. Ansammlungen von Schmutz wurden nicht vermieden.
Der Pappkarton ist zu entfernen.
22. Der Türrahmen/die Türzarge war durch den offenen Beton und die herausgebrochenen Betonteile nicht leicht zu reinigen und wasserabstoßend. Der Türrahmen ist so herzurichten, dass dieser eine leicht zu reinigende und wasserabstoßende Oberfläche aufweist.

Lagerraum

23. Der Raum befand sich insgesamt in keinem guten hygienischen Zustand. Die Eck- und Randbereiche des Fußbodens, sowie unter und hinter den Geräten und Regalen war es sehr staubig und unsauber. Auf den Fensterbänken lag vermehrt der Staub und herunterrieselnder Putz herum. Die Deckenbereiche waren vermehrt mit Spinnengewebe übersät und die Regaloberflächen waren staubig verunreinigt. Der Raum ist in einen guten hygienischen Zustand zu versetzen. Dabei sind alle aufgeführten Bereiche zu reinigen, eine Grundreinigung ist erforderlich.
24. Es wurden private, betriebs- bzw. zweckfremde Gegenstände aufbewahrt.
Die privaten, betriebs- bzw. zweckfremden Gegenstände sind zu entfernen.
25. Die Ordnung und Struktur des Raums, in dem Lebensmittel behandelt werden, war mangelhaft. Arbeitsprozesse im Sinne der guten Lebensmittelhygiene waren nicht möglich. Überall lagen Gegenstände auf dem Boden herum. Lebensmittel wurden direkt neben Abfällen und Reinigungsgeräten gelagert. Es war keine Lagerstruktur vorhanden. Eine Trennung von reinen und unreinen Bereichen war nicht gewährleistet.
Die Ordnung und Struktur des Raums ist deutlich zu verbessern. Dabei sind Abfälle zukünftig nicht in dem Raum zu lagern. Pappen und Kartonagen sind rasch zu entfernen, die Lebensmittel sind auf den Regalen zu lagern und hygienisch einwandfrei zu verschließen. Reinigungsgeräte, wie Besen, Schrubber und Wischer sind nicht direkt auf dem Boden und neben Lebensmitteln zu lagern. Dafür ist eine geeignete Vorrichtung (Hakenleiste) anzubringen.
26. Der PVC-Fußbodenbelag war stellenweise verschlissen und verbraucht. Zudem wurde der PVC nicht auf die gesamte Fußbodenfläche ausgelegt. Stellenweise war der Betonfußboden zu sehen.
Der Fußbodenbelag ist instand zu setzen, ggf. zu erneuern. Der gesamte Boden ist mit PVC auszulegen, so dass der Betonboden verkleidet ist.
27. Die Decke war teilweise durch Risse und Putzbeschädigungen beschädigt und somit nicht glatt und leicht zu reinigen.
Die Decke ist instand zu setzen. Anschließend ist der Farbanstrich zu erneuern.
28. Die beiden rechten Fenster waren nicht mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengitter ausgestattet.
Die Fenster sind mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengitter auszustatten.

29. Alle vorhandenen Tiefkühltruhen waren stark vereist. Zudem waren sie an den Eck- und Randbereichen von Innen verunreinigt.
Die Tiefkühltruhen sind zu enteisen und zu reinigen.
30. Es waren Lebensmittel in einer ungeeigneten Verpackung/Umhüllung eingefroren. Es wurden Plastikbeutel zum Einfrieren verwendet.
Im Umgang mit Lebensmitteln sind ausschließlich Materialien zu verwenden, die für den Kontakt geeignet bzw. bestimmt sind und keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel darstellen, z.B. Gefrierbeutel. Als Nachweis dient die konkrete Lebensmittel-Zweckbestimmung, eine Konformitätsbescheinigung des Herstellers oder das Glas-Gabel-Symbol.
31. Der überschüssige Montageschaum aller drei Fensterrahmen wurde nicht entfernt. Der überschüssige Montageschaum der Fensterrahmen sind zu entfernen.
Anschließend sind die Bereiche zu verkleiden bzw. es ist eine glatte Oberfläche herzustellen.
32. Der Türrahmen war nicht leicht zu reinigen und wasserabstoßend. Er bestand stellenweise aus offenporigem, beschädigtem Holz.
Der Türrahmen ist so herzurichten, dass dieser eine leicht zu reinigende und wasserabstoßende Oberfläche aufweist.

Kühlzelle im Lager

33. Die Beleuchtung war defekt.
Die Beleuchtung ist instand zu setzen.
34. Für die Beleuchtung fehlte eine Schutzabdeckung.
An der Beleuchtung ist eine Schutzabdeckung anzubringen.
35. Die Wand- und Bodenflächen befanden sich insgesamt in keinem guten hygienischen Zustand.
Die Wände und der Boden sind in einen guten hygienischen Zustand zu versetzen.
36. 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.
37. Es wurden unverpackte Lebensmittel (Krautsalat) unabgedeckt zusammen mit Obst und Gemüse in Kartonagen gelagert. Eine nachteilige Beeinflussung/Kontamination der Lebensmittel war nicht auszuschließen.
Unverpackte Lebensmittel sind vor Kontamination und nachteiliger Beeinflussung zu schützen. Kartonagen sind aus dem Kühlhaus zu entfernen. Die Lebensmittel sind in geeigneten Behältern (z.B. abwaschbaren Kisten) zu lagern.

Umkleideraum

38. Die Ordnung und Struktur des Umkleideraumes war mangelhaft. Die Arbeitskleidung und die Arbeitsschuhe lagen wild herum und wurden nicht hygienisch einwandfrei aufbewahrt.
Die Ordnung und Struktur des Raums ist zu verbessern. Dabei ist die Arbeitskleidung (auch die Privatkleidung) hygienisch einwandfrei aufzubewahren (z.B. in Schränken, Trennung von schwarz-weiß Kleidung).

39. Die Decke war mit Spinnengewebe verunreinigt.
Die Decke ist zu reinigen.
40. Der Fußboden war in den Ecken staubig verunreinigt.
Der Fußboden ist zu reinigen.

Infektionsschutz

41. 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.
42. * Herr Ibrahim Abou Yehia
43. * Herr Mohamad Abo Yehia
44. * Herr Abbas Ghassan Kamel
45. * Herr Rabin Naiem
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.

Kennzeichnung

46. Im Speisenaushang über der Grillzeile fehlten die Angaben der Allergene und Zusatzstoffe. Ein Hinweis auf eine mündliche Auskunft war nicht vorhanden. Herr Abou Yehia gab an, dass der Speisenaushang erneuert werden soll.
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
47. -auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel anzugeben
48. oder
49. -in einem Aushang anzugeben
50. oder
51. -in einer für den Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglichen schriftlichen oder elektronischen Unterrichtung anzugeben; auf die schriftliche oder elektronische Unterrichtung muss bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang hingewiesen werden
52. oder
53. -mündlich anzugeben.
54. 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.
55. Die bei der Herstellung verwendeten Allergene werden in der Speise- und Getränkekarte (Flyer) nicht gekennzeichnet.
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 Lebensmittel in hervorgehobener Weise hingewiesen wird.

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 nicht ausreichend hygienischen Zustand.