

Mängel der lebensmittelrechtlichen Kontrolle vom 01.02.2023

Betrieb:

Mottenburg Gaststätten GmbH
Mottenburg
Oberstr. 12
30167 Hannover

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

Theke / Tresen

1. Der kleine Tiefkühlschrank im Raucherbereich war stark vereist.
Der Tiefkühlschrank ist zu enteisen und zu reinigen.

Flur

2. Die Decke war mit Spinnengewebe verunreinigt.
Die Decke ist zu reinigen.
3. Der Deckenanstrich löste sich stellenweise ab.
Die Decke ist instand zu setzen.

Küche

4. Die Wände waren teilweise mit Spinnengewebe verunreinigt.
Die Wände sind zu reinigen.
5. Der Fensterrahmen war verunreinigt.
Der Fensterrahmen ist zu reinigen.
6. Es wurden private, betriebs- bzw. zweckfremde Gegenstände aufbewahrt.
Die privaten, betriebs- bzw. zweckfremden Gegenstände sind zu entfernen.
7. Bei der Kontrolle wurde eine graue Kunststoffschale (Waage) vorgefunden, die verschlissen war.
Die Schale ist zu ersetzen.
8. Es wurden Baguettes mit ungeeignetem Material (Abfallbeutel/Wertstoffsack) umhüllt.
Im Umgang mit Lebensmitteln sind ausschließlich Materialien zu verwenden, die für den Kontakt geeignet bzw. bestimmt sind und keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel darstellen. Als Nachweis dient die konkrete Lebensmittel-Zweckbestimmung, eine Konformitätsbescheinigung des Herstellers oder das Glas-Gabel-Symbol.
9. Es wurden Baguettes ohne Umhüllung im Tiefkühlfach so gelagert, dass eine Kontamination nicht ausgeschlossen werden konnte.
Die Baguettes sind so zu lagern, dass sie vor einer Kontamination geschützt sind.
10. Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum Händewaschen (z. B. Flüssigseife im Spender).

Maßnahmen) konnte nicht vorgelegt werden. Ob das Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen geeignet war, konnte somit nicht überprüft werden. Die Durchführung des Schädlingsmonitoring ist laufend zu dokumentieren, dass nachvollziehbar ist, dass das Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen geeignet ist.

Betriebliche Organisation / Mitwirkung

33. 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. 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.

Die Beseitigung der oben aufgeführten Mängel wurde im Rahmen einer Nachkontrolle überwacht. Es wurde festgestellt, dass die Mängel überwiegend behoben worden sind. Die Abstellung der restlichen Mängel wird weiterhin durch uns überwacht.

Hinweis:

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