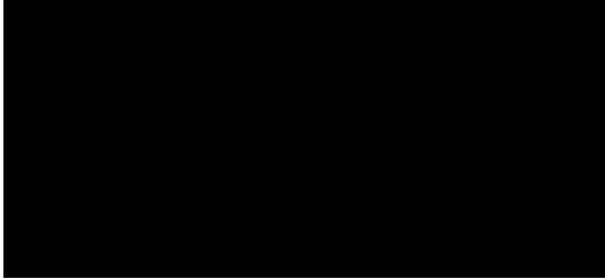


**Ihr Ansprechpartner**



Springe, den 23.07.2020

**Ihr Antrag zur Information über Hygienekontrollen**

Sehr geehrte 

wie wir erfahren haben, interessieren Sie sich für die Einhaltung der Hygienestandards im NP-Markt, Steinhauerstr. 51, 31832 Springe und haben bei der Region Hannover einem Antrag nach Verbraucherinformationsgesetz auf Bekanntgabe der Ergebnisse der letzten beiden behördlichen Hygienekontrollen gestellt. Pflichtgemäß hat uns die Behörde nach den Grundsätzen des Verbraucherinformationsgesetzes daraufhin Ihren Namen und Ihre Adresse übermittelt.

Gern nehmen wir die Möglichkeit wahr, Ihnen auf diesem Wege die Ergebnisse der Kontrolle vom 21.02.2017 und 28.08.2018 mitzuteilen, so wie sie im Kontrollbericht niedergelegt wurden. Die Prüfungen werden auf Grundlage der europäischen Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über die allgemeine Lebensmittelhygiene durchgeführt.

#### Lebensmittelrechtliche Betriebsüberprüfung am 21.02.2017:

Bei der o. g. Kontrolle wurde folgender Mangel festgestellt und folgende Maßnahme zur Beseitigung angeordnet:

1. Verkaufsraum:  
Die Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal – wies geringfügige Mängel auf.  
Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 852/2004  
Anordnung: Die Mängel bei der Betriebshygiene sind eigenverantwortlich abzustellen.

#### Hinweis:

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

#### Lebensmittelrechtliche Betriebsüberprüfung am 28.08.2018:

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

1. Vorbereitung Brötchen:  
Der Splitterschutz auf der Deckenlampe fehlte.  
Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 852/2004  
Anordnung: Der Splitterschutz ist zu ersetzen.
2. Markt:  
Der Wandbelag im Bereich des Ladenbackofens war verbraucht.  
Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 852/2004  
Anordnung: Der Wandbelag ist zu erneuern.
3. Kühlhaus:  
Die Decke war leicht unsauber.  
Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 852/2004  
Anordnung: Die Decke ist zu reinigen.

#### Hinweis:

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

- *Der Lebensmittelunternehmer hat im Nachgang zu den Kontrollen sämtliche Mängel umgehend ausnahmslos abgestellt bzw. unmittelbar beseitigt.*

Die genannten Abweichungen wurden umgehend abgestellt. Wichtig ist es uns zu betonen, dass zu keinem Zeitpunkt eine Gefährdung für unsere Kunden oder für die Sicherheit der in Verkehr gebrachten Lebensmittel bestand. Der Verkauf von Lebensmitteln ist für uns eine Herzensangelegenheit, deshalb setzen wir auch ein Eigenkontrollsystem um, das den gesellschaftlichen Ansprüche an Qualität und Lebensmittelsicherheit nachkommt und die gesetzlichen Anforderungen deutlich übersteigt. Leider waren unsere eigenen Qualitätsansprüche in den beiden o.g. Kontrollen nicht zu 100 % umgesetzt. Dies haben wir zum Anlass genommen, alle internen Maßnahmen und Abläufe akribisch zu hinterfragen und

an deren Optimierung zu arbeiten. Dazu zählten unter anderem bauliche Verbesserungen, sowie die Intensivierung und Erhöhung der internen und externen Reinigungs- und Kontrollrhythmen. Zusätzlich werden auch alle unserer Mitarbeiter regelmäßig u.a. im Bereich Hygiene geschult und fortgebildet. So wird das Wissen zu den gesetzlichen Standards stets wachgehalten.

Unabhängig davon erfolgen bei uns auch freiwillige, unangemeldete Hygiene-Checks durch neutrale akkreditierte Labore, wie beispielsweise dem externen Labor Gisterzert. Diese unangemeldeten Kontrollen unterstützen uns dabei, uns stetig zu verbessern. So ergaben auch die letzten Kontrollen 07.10.2019 92,77% und 30.08.2018 92,24% Diese Ergebnisse entsprechen der Schulnote sehr gut.

Ich würde mich freuen, wenn Sie einen Termin mit mir vereinbaren und sich selbst davon zu überzeugen, dass der NP-Markt im guten Zustand ist. Sie erreichen mich unter

[REDACTED]

[REDACTED]