

Fachbereich Öffentliche Ordnung | Postfach 125 | 30159 Hannover

Jonas Farwig

Dienstgebäude Am Schützenplatz 1 | 30169 Hannover

Bearbeitet von Team Verbraucherschutz  
Zimmer

TELEFON 0511 168

FAX 0511 168

Email

Sprechzeiten  
Mo - Do von 8.30 – 15.00 Uhr  
Fr von 8.30 – 13.00 Uhr

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen (Bitte bei Antwort angeben)

Hannover

32.22.2V / VIG  
Hogrefestraße 22

19.03.2021

## Auskunftersuchen nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)<sup>1</sup> hier: Übersendung der beantragten Kontrollberichte

Guten Tag,

wir kommen hiermit zurück auf Ihre Anfrage nach dem VIG zum Betrieb „Penny“, Hogrefestraße 22 in 30419 Hannover.

Wie im Bescheid vom 25.02.2021 bereits mitgeteilt, erfolgt mit den beigegeführten Kontrollberichten, die von Ihnen beantragte Auskunft.

Mit freundlichen Grüßen  
Der Oberbürgermeister  
Im Auftrag

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

### Rechtsgrundlagen

<sup>1</sup> 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:

Sparkasse Hannover  
Postbank Hannover  
NordLB  
Deutsche Bundesbank, Filiale Hannover

#### IBAN

DE53 2505 0180 0000 5173 21  
DE82 2501 0030 0000 0153 05  
DE56 2505 0000 0101 3598 18  
DE89 2500 0000 0025 0017 68

#### BIC

SPKHDE2HXXX  
PBNKDEFF  
NOLADE2HXXX  
MARKDEF1250

## Mängel der lebensmittelrechtlichen Kontrolle vom 10.09.2019

**Betrieb:** Penny Markt GmbH  
Penny Filiale 30 30 1254  
Hogrefestr. 22  
30419 Hannover

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

### Lager:

1. Die Scheuersaugmaschine war verunreinigt.  
Die Scheuersaugmaschine ist zu reinigen.
2. Mehrere Reinigungsgeräte waren erheblich verunreinigt.  
Die Reinigungsgeräte sind zu reinigen.
3. Der Raum (im Bereich der Putzmaschine) war nicht so gestaltet/konzeptioniert, dass Ansammlungen von Schmutz auf Oberflächen vermieden werden.  
Der Raum ist so zu gestalten, dass Ansammlungen von Schmutz auf Oberflächen vermieden werden.

### Bake off Vorbereitung:

4. Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.  
Der Fußboden ist zu reinigen.
5. Der Verdampfer war verunreinigt.  
Der Verdampfer ist zu reinigen.
6. Der Fußboden war verunreinigt.  
Der Fußboden ist zu reinigen.

### Tiefkühlzelle:

7. Der Fußboden war verunreinigt.  
Der Fußboden ist zu reinigen.
8. Es wurden Lebensmittel in beschädigten Verpackungen bzw. unverpackt in Tiefkühleinrichtungen vorrätig gehalten. Dadurch wurden sie einer nachteiligen Kontamination ausgesetzt.  
Die Rohstoffe und alle Zutaten sind so zu lagern, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.

### Verkaufsraum:

9. Die Regale (im Bereich Mehl/Tütensuppen) war verunreinigt.  
Die Regale sind zu reinigen.

10. Die Laufschiene der SB-Tiefkühltruhenabdeckung waren verunreinigt.  
Die Laufschiene der SB-Tiefkühltruhenabdeckung sind zu reinigen.
11. Die Innenflächen der SB-Tiefkühltruhen war teilweise stark verunreinigt.  
Die Innenflächen der SB-Tiefkühltruhen sind 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.**

Landeshauptstadt Hannover  
Fachbereich Öffentliche Ordnung  
Gewerbe- und Veterinärangelegenheiten  
Am Schützenplatz 1  
30169 Hannover

## Mängel der lebensmittelrechtlichen Kontrolle vom 01.12.2020

**Betrieb:** Penny Markt GmbH  
Penny Filiale 30 30 1254  
Hogrefestr. 22  
30419 Hannover

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

### Lager

1. Die Scheuersaugmaschine war verunreinigt.  
Die Scheuersaugmaschine ist zu reinigen.

### Back off Vorbereitung

2. Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.  
Der Fußboden ist zu reinigen.
3. Der Innenbereich des Tiefkühltesches war verunreinigt.  
Der Innenbereich des Tiefkühltesches ist zu reinigen.

### Tiefkühlzelle

4. Der Fußboden war verunreinigt.  
Der Fußboden ist zu reinigen.

### Kühlzelle

5. Der Fußboden war verunreinigt.  
Der Fußboden ist zu reinigen.

### Verkaufsraum

6. Die Laufschiene der SB-Tiefkühltruhendeckel waren verunreinigt.  
Die Laufschiene der SB-Tiefkühltruhendeckel sind 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.**

Landeshauptstadt Hannover  
Fachbereich Öffentliche Ordnung  
Gewerbe- und Veterinärangelegenheiten  
Am Schützenplatz 1  
30169 Hannover