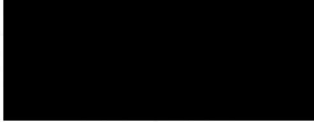


Fachbereich Öffentliche Ordnung | Am Schützenplatz 1 | 30169 Hannover

per Zustellungsurkunde

Jonas Farwig



Dienstgebäude Am Schützenplatz 1 | 30169 Hannover

Bearbeitet von Team Verbraucherschutz  
Zimmer

TELEFON 0511 168

FAX 0511 168

Email



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 /

15.04.2021

Herrenhäuser Markt 3

**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 „Nadja Wirth e. K. Edeka Markt“, Herrenhäuser Markt 3 in 30419 Hannover.

Wie im Bescheid vom 23.03.2021 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**

<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 15.01.2019

**Betrieb:** Wirth, Nadja  
Nadja Wirth e. K.  
Herrenhäuser Markt 3  
30419 Hannover

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

### Verkaufsraum:

1. Der Innenraum des Kühlschranks für Butter/ SB Fisch/ Mopro (allgemein) waren verunreinigt. Die Kühlschränke sind zu reinigen.
2. Die Lüftungsgitter mehrerer Kühleinrichtungen waren verunreinigt. Die Lüftungsgitter der Kühleinrichtungen sind zu reinigen.
3. Der Innenraum der Kühltruhe ( Mit FP von Gmyreck Bregenwurst) war verunreinigt. Der Innenraum der Kühltruhe ist zu reinigen.
4. Der Innenraum des Kühlschranks (FP von Herta, Gutfried, Wiesenhof) war verunreinigt. Der Innenraum des Kühlschranks ist zu reinigen.
5. Der Innenraum der Kühltruhe (Feinkost) war verunreinigt. Der Innenraum der Kühltruhe ist zu reinigen.
6. Das Regal im Bereich der Mehltüten war verunreinigt. Das Regal ist zu reinigen.
7. Mehrere Tiefkühleinrichtungen ( TK Brötchen, TK Fisch, TK Geflügel, TK Gemüse, TK Fertigspeisen) waren verunreinigt. Die Tiefkühleinrichtungen sind zu reinigen.

### Lager:

8. Der Fußbodenabflüsse waren teilweise stark verunreinigt und es fehlte Wasser (Siphon trocken). Der Fußbodenabfluss ist zu reinigen.

### Fischabteilung:

9. Die Deckenverkleidung war teilweise beschädigt. Die Deckenverkleidung ist instand zu setzen.
10. Die Tür zwischen Fisch- und Käseabteilung war nicht geschlossen, dadurch waren die Lebensmittel einer Kontaminationsgefahr ausgesetzt. Die Tür ist geschlossen zu halten.

#### Fisch-be-/verarbeitungsraum mit Eismaschine

11. Der Raum verfügte nicht über eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung.  
Die Beleuchtung ist so herzurichten, dass diese ausreichend ist.

#### Fischkühlraum:

12. Das Verdampferschutzgitter war verunreinigt.  
Der Verdampfer ist zu reinigen.
13. Der Fußbodenabfluss war verunreinigt.  
Der Fußbodenabfluss ist zu reinigen.
14. Die Schneidebretter hatten teilweise tiefe Einkerbungen, so dass es nicht mehr leicht zu reinigen waren.  
Die Schneidbretter sind instand zu setzen.
15. Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.  
Der Fußbodenrandbereich ist zu reinigen.
16. Das Handwaschbecken war verunreinigt.  
Das Handwaschbecken ist zu reinigen.

#### Fleis/Wurstvorbereitungsabteilung hinter der Theke:

17. Die Deckenverkleidung unter anderem auch das Klimagerät war teilweise beschädigt.  
Die Deckenverkleidung und das Klimagerät sind instand zu setzen.
18. Der Fußbodenabfluss war verunreinigt.  
Der Fußbodenabfluss ist zu reinigen.
19. Das Untergestell des Arbeitstisches war verunreinigt.  
Das Untergestell des Arbeitstisches ist zu reinigen.

#### Fleischkühlraum mit Fleischwolf:

20. Das Verdampferschutzgitter war verunreinigt.  
Der Verdampfer ist zu reinigen.
21. Es wurden leichtverderbliche Lebensmittel unabgedeckt neben Fertigpackungen gelagert unter anderem war auch der Fleischwolf mit Fleisch nicht abgedeckt.  
Leichtverderbliche Lebensmittel sind Kontamination und nachteiliger Beeinflussung zu schützen.

#### Spülküche hinter Fleisch/Wurstwarenverarbeitungsraum mit Backofen:

22. Die Tür in den allgemeinen Lagerbereich war nicht geschlossen, dadurch waren die Lebensmittel einer Kontaminationsgefahr ausgesetzt.  
Die Tür ist geschlossen zu halten.
23. Die Dichtungen der Geschirrspülmaschine waren beschädigt. Es lösten sich Gummiteile.  
Die Geschirrspülmaschine ist instand zu setzen.

24. Der Fußbodenabfluss war verunreinigt.  
Der Fußbodenabfluss ist zu reinigen.

Käseabteilung:

25. Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.  
Der Fußbodenrandbereich ist zu reinigen.
26. Der Fußbodenabfluss war verunreinigt.  
Der Fußbodenabfluss ist zu reinigen.

Kühlraum Mopro im Lager:

27. Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.  
Der Fußbodenrandbereich ist zu reinigen.
28. Das Verdampferschutzgitter war verunreinigt.  
Der Verdampfer ist zu reinigen.

Backshop:

29. Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen des Backofens, sowie unter und hinter den Einrichtungen teilweise noch mit Mäusekot verunreinigt.  
Der Fußbodenrandbereich ist zu reinigen.
30. Der Backofen war verunreinigt.  
Der Backofen ist zu reinigen.
31. Der Deckenlüfter des Backofens war verunreinigt.  
Der Lüfter ist zu reinigen.
32. Das Handwaschbecken war verunreinigt.  
Das Handwaschbecken ist zu reinigen.
33. Die Regale (Backwaren) waren verunreinigt.  
Die Regale sind zu reinigen.
34. Die Brotschneidemaschine war verunreinigt.  
Die Brotschneidemaschine ist zu reinigen.

Backwarentiefkühlraum:

35. Der Fußboden war teilweise stark verunreinigt.  
Der Fußboden ist zu reinigen.
36. Es wurden Lebensmittel, die nicht mehr durcherhitzt werden (z.B. Donuts) unabgedeckt neben Fertigpackungen und verpackten Lebensmitteln gelagert.  
Leichtverderbliche Lebensmittel sind Kontamination und nachteiliger Beeinflussung zu schützen.

### Lager Putzmaschine:

37. Der Raum war so stark verunreinigt, dass eine Grundreinigung aller Geräte und Oberflächen erforderlich war.  
Der Raum incl. aller Geräte und Oberflächen ist gründlich zu reinigen.

### Vorbereitung Convenience:

38. Der Fußbodenabfluss war verunreinigt.  
Der Fußbodenabfluss ist zu reinigen.

### Kennzeichnung Fisch/Fleisch/Käsetheke

39. Es wurden Erzeugnisse der Fischerei bzw. der Aquakultur ohne die Angabe der Kategorie des für den Fang eingesetzten Geräts zum Verkauf angeboten.

Erst im Laufe der Kontrolle und nach einem Telefonat mit dem Bezirksbetreuer der Fischtheke konnte ein Ordner mit den fehlenden Angaben vorgezeigt werden. Das Verkaufspersonal wusste im ersten Moment nichts von diesem Ordner.  
Die Erzeugnisse der Fischerei bzw. der Aquakultur sind mit der Angabe der Kategorie des für den Fang eingesetzten Geräts zum Verkauf anzubieten. Der Ordner mit den Angaben (Absprache mit der LH Hannover) ist aktuell zu halten (Neulieferung berücksichtigen)

40. Es wurden Erzeugnisse der Fischerei bzw. der Aquakultur ohne die Angabe des Gebietes, in dem das Erzeugnis gefangen oder in Aquakultur gewonnen wurde zum Verkauf angeboten

Erst im Laufe der Kontrolle und nach einem Telefonat mit dem Bezirksbetreuer der Fischtheke konnte ein Ordner mit den fehlenden Angaben vorgezeigt werden. Das Verkaufspersonal wusste im ersten Moment nichts von diesem Ordner.  
Die Erzeugnisse der Fischerei bzw. der Aquakultur sind mit der Angabe ihres wissenschaftlichen Namens zum Verkauf anzubieten. Der Ordner mit den Angaben (Absprache mit der LH Hannover) ist aktuell zu halten (Neulieferung berücksichtigen)

41. Es wurden Erzeugnisse der Fischerei bzw. der Aquakultur ohne die Angabe der Produktionsmethode, insbesondere mit folgenden Worten "gefangen" oder "aus Binnenfischerei" oder "in Aquakultur gewonnen" zum Verkauf angeboten.

Erst im Laufe der Kontrolle und nach einem Telefonat mit dem Bezirksbetreuer der Fischtheke konnte ein Ordner mit den fehlenden Angaben vorgezeigt werden. Das Verkaufspersonal wusste im ersten Moment nichts von diesem Ordner.  
Die Erzeugnisse der Fischerei bzw. der Aquakultur sind mit der Angabe des Gebietes, in dem das Erzeugnis gefangen oder in Aquakultur gewonnen wurde zum Verkauf anzubieten. Der Ordner mit den Angaben (Absprache mit der LH Hannover) ist aktuell zu halten (Neulieferung berücksichtigen)

42. Es wurden Erzeugnisse der Fischerei bzw. der Aquakultur ohne die Angabe ihres wissenschaftlichen Namens zum Verkauf angeboten.

Erst im Laufe der Kontrolle und nach einem Telefonat mit dem Bezirksbetreuer der Fischtheke konnte ein Ordner mit den fehlenden Angaben vorgezeigt werden. Das Verkaufspersonal wusste im ersten Moment nichts von diesem Ordner.  
Die Erzeugnisse der Fischerei bzw. der Aquakultur sind mit der Angabe der Produktionsmethode, insbesondere mit folgenden Worten "... gefangen ..." oder "... aus Binnenfischerei ..." oder "... in Aquakultur gewonnen ..." zum Verkauf anzubieten.

Der Ordner mit den Angaben (Absprache mit der LH Hannover) ist aktuell zu halten  
(Neulieferung berücksichtigen)

Die Beseitigung der oben aufgeführten Mängel wird im Rahmen von Nachkontrollen durch  
uns überwacht.

## Mängel der lebensmittelrechtlichen Kontrolle vom 21.01.2021

**Betrieb:** Wirth, Nadja  
Nadja Wirth e. K.  
Herrenhäuser Markt 3  
30419 Hannover

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

### Verkaufsraum

1. Die markierte Füllhöhe der SB-Tiefkühltruhe wurde teilweise überschritten (z.B. Aufbackbrötchen)  
Die markierte Füllhöhe SB-Tiefkühltruhe ist nicht zu überschreiten, um die Einhaltung der maximal zulässigen Höchsttemperatur der Lebensmittel zu gewährleisten.
2. Die markierte Füllhöhe der SB-Kühlinsel wurde überschritten ( Feinkostinsel im Eingangsbereich)  
Die markierte Füllhöhe SB-Kühlinsel ist nicht zu überschreiten, um die Einhaltung der maximal zulässigen Höchsttemperatur der Lebensmittel zu gewährleisten.

### Fischabteilung

3. Das Handwaschbecken war defekt. Eine funktionstüchtige Vorrichtung zum hygienischen Waschen der Hände stand nicht zur Verfügung.  
Das Handwaschbeckens ist instand zu setzen.
4. Die Decke war beschädigt(Loch im Bereich über dem Handwachbecken).  
Die Decke ist instand zu setzen.

### Fisch-be-/verarbeitungsraum mit Eismaschine

5. An der Einrichtung im Raum, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wurde, war die Transportschutzfolie teilweise nicht bestimmungsgemäß entfernt worden (Mülleimer)  
Die Transportschutzfolie ist zu entfernen, die Einrichtungsgegenstände sind zu reinigen.

### Fischkühlraum

6. Der Verdampfer war verunreinigt.  
Der Verdampfer ist zu reinigen.

### Fleisch/Wurst Tresenbereich

7. Es wurden Lebensmittel so erzeugt, verarbeitet bzw. vertrieben, dass sie nicht vor Kontaminationen geschützt waren (Fertigpackungen lagen auf fertigen Frikadellen im Kühlschrank hinter der Fleischtheke)  
Die Lebensmittel sind so herzustellen, zu behandeln oder in den Verkehr zu bringen, dass sie vor einer Kontamination geschützt sind.

8. Der Abfall wurde nicht so zeitnah wie möglich entfernt, so dass eine Anhäufung dieser Abfälle nicht vermieden wurde, obwohl in diesem Raum mit Lebensmitteln umgegangen wurde. Hinter der Theke stand ein Einkaufswagen mit Müllbeuteln auf dem sich Mücken befanden.  
Die Abfälle sind so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, zu entfernen. Wurde noch während der Kontrolle entfernt.

#### Fleischkühlraum mit Fleischwolf

9. Es wurden Lebensmittel so erzeugt, verarbeitet bzw. vertrieben, dass sie nicht vor Kontaminationen geschützt waren. (Offenes Fleisch nicht abgedeckt auch Hackfleisch)  
Die Lebensmittel sind so herzustellen, zu behandeln oder in den Verkehr zu bringen, dass sie vor einer Kontamination geschützt sind.
10. Der Verdampfer war verunreinigt.  
Der Verdampfer ist zu reinigen.

#### Käseabteilung

11. An Geräten bzw. Maschinen im Raum, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wurde, war die Transportschutzfolie teilweise nicht bestimmungsgemäß entfernt worden (Einschweißgerät)  
Die Transportschutzfolie ist zu entfernen, die Geräten bzw. Maschinen sind zu reinigen.

#### Tiefkühlraum Lager

12. Die Beleuchtung war defekt.  
Die Beleuchtung ist instand zu setzen.
13. Die Retouren waren nicht gekennzeichnet und somit nicht als solche zu erkennen (Lammfleisch frisch mit MHD vom 06.01.2021 tiefgefroren).  
Die Retouren sind als Retouren zu kennzeichnen.

#### Backshop

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

#### Umkleideraum allgemein

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

Die Beseitigung der oben aufgeführten Mängel wird im Rahmen der nächsten planmäßigen Routinekontrolle durch uns überwacht.



## Mängel der lebensmittelrechtlichen Kontrolle vom 21.01.2021

Betrieb: Wirth, Nadja  
Nadja Wirth e. K.  
Herrenhäuser Markt 3  
30419 Hannover

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

### Verkaufsraum

1. Die markierte Füllhöhe der SB-Tiefkühltruhe wurde teilweise überschritten (z.B. Aufbackbrötchen)  
Die markierte Füllhöhe SB-Tiefkühltruhe ist nicht zu überschreiten, um die Einhaltung der maximal zulässigen Höchsttemperatur der Lebensmittel zu gewährleisten.
2. Die markierte Füllhöhe der SB-Kühlinsel wurde überschritten ( Feinkostinsel im Eingangsbereich)  
Die markierte Füllhöhe SB-Kühlinsel ist nicht zu überschreiten, um die Einhaltung der maximal zulässigen Höchsttemperatur der Lebensmittel zu gewährleisten.

### Fischabteilung

3. Das Handwaschbecken war defekt. Eine funktionstüchtige Vorrichtung zum hygienischen Waschen der Hände stand nicht zur Verfügung.  
Das Handwaschbeckens ist instand zu setzen.
4. Die Decke war beschädigt(Loch im Bereich über dem Handwachbecken).  
Die Decke ist instand zu setzen.

### Fisch-be-/verarbeitungsraum mit Eismaschine

5. An der Einrichtung im Raum, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wurde, war die Transportschutzfolie teilweise nicht bestimmungsgemäß entfernt worden (Mülleimer)  
Die Transportschutzfolie ist zu entfernen, die Einrichtungsgegenstände sind zu reinigen.

### Fischkühlraum

6. Der Verdampfer war verunreinigt.  
Der Verdampfer ist zu reinigen.

### Fleisch/Wurst Tresenbereich

7. Es wurden Lebensmittel so erzeugt, verarbeitet bzw. vertrieben, dass sie nicht vor Kontaminationen geschützt waren (Fertigpackungen lagen auf fertigen Frikadellen im Kühlschrank hinter der Fleischtheke)  
Die Lebensmittel sind so herzustellen, zu behandeln oder in den Verkehr zu bringen, dass sie vor einer Kontamination geschützt sind.

8. Der Abfall wurde nicht so zeitnah wie möglich entfernt, so dass eine Anhäufung dieser Abfälle nicht vermieden wurde, obwohl in diesem Raum mit Lebensmitteln umgegangen wurde. Hinter der Theke stand ein Einkaufswagen mit Müllbeuteln auf dem sich Mücken befanden.  
Die Abfälle sind so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, zu entfernen. Wurde noch während der Kontrolle entfernt.

#### Fleischkühlraum mit Fleischwolf

9. Es wurden Lebensmittel so erzeugt, verarbeitet bzw. vertrieben, dass sie nicht vor Kontaminationen geschützt waren. (Offenes Fleisch nicht abgedeckt auch Hackfleisch)  
Die Lebensmittel sind so herzustellen, zu behandeln oder in den Verkehr zu bringen, dass sie vor einer Kontamination geschützt sind.
10. Der Verdampfer war verunreinigt.  
Der Verdampfer ist zu reinigen.

#### Käseabteilung

11. An Geräten bzw. Maschinen im Raum, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wurde, war die Transportschutzfolie teilweise nicht bestimmungsgemäß entfernt worden (Einschweißgerät)  
Die Transportschutzfolie ist zu entfernen, die Geräten bzw. Maschinen sind zu reinigen.

#### Tiefkühlraum Lager

12. Die Beleuchtung war defekt.  
Die Beleuchtung ist instand zu setzen.
13. Die Retouren waren nicht gekennzeichnet und somit nicht als solche zu erkennen (Lammfleisch frisch mit MHD vom 06.01.2021 tiefgefroren).  
Die Retouren sind als Retouren zu kennzeichnen.

#### Backshop

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

#### Umkleideraum allgemein

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

Die Beseitigung der oben aufgeführten Mängel wird im Rahmen der nächsten planmäßigen Routinekontrolle durch uns überwacht.