

Fachbereich Öffentliche Ordnung | Am Schützenplatz 1 | 30169 Hannover

Dienstgebäude Am Schützenplatz 1 | 30169 Hannover

 Bearbeitet von
 Zimmer

TELEFON | 0511 168

FAX | 0511 168

Vermittlung | 0511 168

EMAIL

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

 Mein Zeichen (Bitte bei Antwort angeben)
 32.22.2VIG /

 Hannover
 16.02.2023

Limmerstr. 26

**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 „Streetkitchen Vietcuisine“, Limmerstr. 26 in 30451 Hannover.

Wie im Bescheid vom 08.12.2022 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 11.02.2021

Betrieb:

██████████
Streetkitchen Vietcuisine
Limmerstr. 26
30451 Hannover

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

Es wurden bei der Kontrolle keine Mängel festgestellt.

Hinweis:

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

Mängel der lebensmittelrechtlichen Kontrolle vom 03.08.2022

Betrieb:

Streetkitchen Vietcuisine
Limmerstr. 26
30451 Hannover

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

1. Mangel:

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.

Der Mangel wurde direkt beseitigt.

Hinweis:

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