

Herrn Jonas Farwig



08.12.2020

**Anträge nach dem Verbraucherinformationsgesetz beim Kreis Gütersloh auf Übersendung von Betriebsbesichtigungsbögen über Kontrollen in unseren Betrieben für die Jahre 2018-2020**

**Zeichen: #188649 & #188650**

Sehr geehrter Herr Farwig,

das Veterinäramt des Kreises Gütersloh informierte uns, dass Sie um die Herausgabe von Betriebsbesichtigungsbögen gebeten haben.

Anbei finden Sie die gewünschten Berichte. Alle mit der Lebensmittelherstellung betrauten Betriebe am Standort Rheda-Wiedenbrück werden regelmäßig von Vertretern des Veterinäramtes überwacht.

So wurden sowohl der Tönnies Werksverkauf GmbH als auch das Tönnies Restaurant von 2018 bis 2020 viermal amtlich kontrolliert. Bei den Kontrollen im Restaurant und bei zwei der vier Kontrollen im Werksverkauf wurden keine Abweichungen festgestellt, sodass in den Betriebsbesichtigungsbögen keinerlei Anmerkungen enthalten sind. Daher wurde auf die Weitergabe dieser Berichte verzichtet. Die in den verbliebenen zwei Kontrollen im Werksverkauf dokumentierten Bemerkungen möchten wir wie folgt erläutern:

Bei einer Kontrolle im Februar 2018 wurde festgestellt, dass der Fleischwolf für die Hackfleischherstellung ungekühlt im Vorbereitungsraum gestanden hat. Es existiert jedoch keine gesetzliche Verpflichtung, einen Fleischwolf zu kühlen bzw. bei bestimmten Temperaturen aufzubewahren.

Auch der Umstand, dass der Fleischwolf benutzt wurde, ergibt in diesem Zusammenhang keine unzulässige Abweichung. Es handelt sich somit eher um einen Hinweis auf eine Verbesserung der Produktionsabläufe, der von den Verantwortlichen unmittelbar umgesetzt wurde. Selbstverständlich wurde und wird der Fleischwolf arbeitstäglich gereinigt und desinfiziert.



# TÖNNIESFLEISCH

## WERKSVERKAUF

Bei einer weiteren Kontrolle im Oktober 2018 wurde ebenfalls keine unzulässige Abweichung festgestellt. Hier zeigte sich lediglich, dass an einer Wand in einem Kühlraum Farbe abblätterte. Der Kontrolleur wies hier auf einen rein optischen Mangel hin. Im laufenden Betrieb ist es unvermeidbar, dass es in verschiedenen Bereichen zu Abnutzungserscheinungen kommt. Diese üblichen und nicht vermeidbaren Abnutzungserscheinungen werden selbstverständlich regelmäßig wieder behoben. Dementsprechend ist der Wandanstrich unmittelbar nach der Kontrolle erneuert worden.

Insgesamt belegen die Ergebnisse der amtlichen Kontrollen, dass sich die Produktionsräume in einem guten hygienischen Zustand befinden und alle Produktionsprozesse dem aktuellen Stand der Technik entsprechen. Bei keiner Kontrolle wurden schwerwiegende Mängel festgestellt oder Abweichungen gefunden, die in hygienischer oder lebensmittelrechtlicher Hinsicht eine Gefährdung darstellen könnten.

Insgesamt belegen die Ergebnisse der amtlichen Kontrollen, dass sich die Produktionsräume in einem guten hygienischen Zustand befinden. Alle Anmerkungen wurden unmittelbar und ohne größere Aufwendungen behoben. Bei keiner Kontrolle wurden schwerwiegende Mängel festgestellt oder Abweichungen gefunden, die in hygienischer oder lebensmittelrechtlicher Hinsicht eine Gefährdung darstellen könnten.

Wie bereits mitgeteilt, sind wir sehr gerne bereit, Ihnen einen persönlichen Einblick in unsere Betriebsabläufe zu ermöglichen. Wir laden Sie hiermit herzlich zu einer Betriebsführung an unserem Standort in Rheda-Wiedenbrück ein. Für die konkrete Terminvereinbarung bitten wir um eine entsprechende Rückmeldung.

Mit freundlichen Grüßen

**Tönnies Werksverkauf GmbH**

Thomas Dosch  
Public Affairs



Qualitätsmanagement

Anlagen

Kreis Gütersloh  
Abt. 2.3  
Sachgebiet 2.3.2

Formblatt  
Betriebsbesichtigungsbogen  
FB 6-074-04



# Betriebsbesichtigungsbogen

über die Kontrolle vom 07.02.2018 um 14:15 Uhr bis 16:00 Uhr

## planmäßige Routinekontrolle

<b>Betrieb:</b> Tönnies Werksverkauf GmbH	<b>Abteilung:</b> Veterinärwesen- und Lebensmittelüberwachung
<b>Nachname:</b> [REDACTED]	Goethestraße 12
<b>Vorname:</b> [REDACTED]	33330 Gütersloh
<b>Bezeichnung:</b> Tönnies Werksverkauf und Restaurant	
<b>Straße:</b> In der Mark 2	
<b>Ort:</b> 33378 Rheda-Wiedenbrück	<b>Telefon:</b>
	<b>Fax:</b>
	<b>Email:</b>

Kontrollleur(e):

Teilnehmer:

Bemerkung:

Betriebskontrollergebnis: Verstoß

Frist:

- Der benutzte Hackfleischwolf steht ohne ausreichende Kühlung im Vorbereitungsraum.

Eine Durchschrift habe ich erhalten

\_\_\_\_\_  
Unterschrift des Betriebsinhabers/Stellvertr./Verantwortlichen

\_\_\_\_\_  
Unterschrift des Kontrolleurs

Die personenbezogenen Angaben wurden entfernt.

## Betriebsbesichtigungsbogen

über die Kontrolle vom 10.10.2018 um 13:15 Uhr bis 15:00 Uhr

### planmäßige Routinekontrolle

<b>Betrieb:</b> Tönnies Werksverkauf GmbH	<b>Abteilung:</b> Veterinärwesen- und Lebensmittelüberwachung
<b>Nachname:</b> [REDACTED]	Goethestraße 12
<b>Vorname:</b> [REDACTED]	33330 Gütersloh
<b>Bezeichnung:</b> Tönnies Werksverkauf und Restaurant	
<b>Straße:</b> In der Mark 2	<b>Telefon:</b>
<b>Ort:</b> 33378 Rheda-Wiedenbrück	<b>Fax:</b>
	<b>Email:</b>

Kontrollleur(e):

Teilnehmer:

Bemerkung:

Betriebskontrollergebnis: Verstoß

Frist:

1. **Kühlraum / Fleisch**

An der linken Wandseite (zur Wurstküche) blättert im unteren Bereich die Farbe ab.

Eine Durchschrift habe ich erhalten

\_\_\_\_\_  
Unterschrift des  
Betriebsinhabers/Stellvertr./Verantwortlichen

\_\_\_\_\_  
Unterschrift des Kontrolleurs

Die personenbezogenen Angaben wurden entfernt.