

Landkreis Aurich · Postfach 14 80 · 26584 Aurich

**Veterinäramt  
Aurich - Emden**  
Fischteichweg 7 - 13  
26603 Aurich

Frau

Auskunft erteilt:

Zimmer-Nr:

Telefon:

**04941/16-3911**

Telefax:

**04941/16-3999**

E-Mail:

Ihr Zeichen / Ihre Nachricht vom

Mein Zeichen

Datum

**III/39/VIG**

**31. Mai 2021**

**Anträge nach dem Verbraucherinformationsgesetz  
Netto, Zum Bahnkolk 1, 26506 Norden**

Sehr geehrte Frau

mit Bescheid vom 16. April 2021 habe ich Ihren Antrag auf Herausgabe der letzten beiden Kontrollberichte für den o. a. Betrieb entsprochen.

Mein Bescheid vom gleichen Tag an den Betrieb ist zwischenzeitlich bestandskräftig geworden, daher übersende ich Ihnen die beiden Kontrollberichte.

Ich weise darauf hin, dass diese Berichte nur für Sie bestimmt sind.

Mit freundlichen Grüßen

**LANDKREIS AURICH**  
Telefon 04941/16-0  
[www.landkreis-aurich.de](http://www.landkreis-aurich.de)

**Sparkasse Aurich-Norden**

**IBAN:**

DE73 2835 0000 0000 090027

**SWIFT-BIC:**

BRLADE21ANO

**Gläubiger-ID:**

DE03AUR00000102250

Landkreis Aurich Veterinäramt Aurich Emden Fischteichweg 7 - 13  
26603 Aurich

Netto Marken-Discount AG & Co. KG  
Netto  
Zum Bahnkolk 1  
26506 Norden

Dienststelle: Veterinäramt Aurich Emden

Dienstgebäude: Fischteichweg 7 - 13  
26603 Aurich

AnsprechpartnerIn:

Telefon: 04941/16-...

Telefax: 04941/16-3999

E-Mail:

Internet: [www.landkreis-aurich.de](http://www.landkreis-aurich.de)

### Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

19.06.2020

Am 17.06.2020 ab 08:00 Uhr hat

in folgender Betriebsstätte eine Nachkontrolle durchgeführt:

**Netto Marken-Discount AG & Co. KG**  
**Netto**  
**Zum Bahnkolk 1**  
**26506 Norden**  
AUR-0024155

#### Anwesende Person/en:

**Betrieb:**

Ansprechpartner vor Ort:

**Behörde:**

Behördenvertreter:

#### Folgende Räume/Kontrollbereiche waren ohne Mängel/Abweichungen:

Backwarenvorbereitungsraum, Backwarenverkaufsbereich

#### Folgende Räume/Kontrollbereiche wurden nicht überprüft:

Gesamtbetrieb, Lager, Kühlzelle Mopro, Kühlzelle Wurst, Tiefkühlzelle, Backwarentiefkühlraum, Lager  
Leergutannahme, Käse SB-Bereich, Fleisch/Wurst SB-Bereich, Fisch SB-Bereich, Obst- u. Gemüseverkaufsbereich,  
Verkaufsraum, Sozialraum, Personaltoilette, Eigenkontrollen (HACCP), Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene),  
Betriebliche Organisation / Mitwirkungspflicht, Rückverfolgbarkeit, Schädlingskontrolle, Personalhygiene,  
Personalschulung, Kennzeichnung, Infektionsschutz

Im Auftrage



Landkreis Aurich Veterinäramt Aurich Emden Fischteichweg 7 - 13  
26603 Aurich

Netto Marken-Discount AG & Co. KG  
Netto  
Zum Bahnkolk 1  
26506 Norden

Dienststelle: Veterinäramt Aurich Emden

Dienstgebäude: Fischteichweg 7 - 13  
26603 Aurich

AnsprechpartnerIn:

Telefon: 04941/16-

Telefax: 04941/16-3999

E-Mail:

Internet: [www.landkreis-aurich.de](http://www.landkreis-aurich.de)

### Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

16.06.2020

Am 15.06.2020 ab 16:00 Uhr hat \_\_\_\_\_ in folgender Betriebsstätte eine Nachkontrolle durchgeführt:

**Netto Marken-Discount AG & Co. KG**  
**Netto**  
**Zum Bahnkolk 1**  
**26506 Norden**  
**AUR-0024155**

#### Anwesende Person/en:

**Betrieb:**

Ansprechpartner vor Ort:

**Behörde:**

Behördenvertreter:

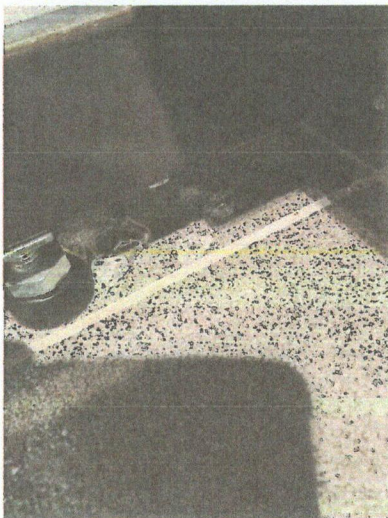
#### Folgende Räume/Kontrollbereiche wiesen Mängel/Abweichungen auf:

##### **Backwarenvorbereitungsraum**

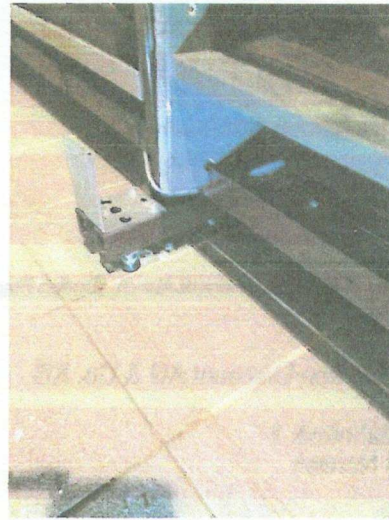
1. Der Fußboden unter den SB Regalen war immer noch verunreinigt.  
Stellenweise wurden wieder Glassplitter vorgefunden.

**Anordnung: Der Fußboden ist zu reinigen.**

Frist bis: 17.06.2020







### **Backwarenverkaufsbereich**

2. Erneut wurde das Personal nach dem Reinigungsintervall der Brotschneidemaschine befragt. Eine Mitarbeiterin antwortete "einmal wöchentlich". Insgesamt versuchten drei Mitarbeiter die Brotschneidemaschine zu öffnen um das Messer zu zeigen. Bis zum Ende der Kontrolle gelang dies nicht. Trotz einer Hygieneschulung vom 05.06.2020 mit allen Mitarbeitern der Filiale bestehen noch Wissenslücken im Umgang mit der Brotschneidemaschine und wie oft diese zu reinigen ist. Die Mitarbeiter sind in diesen Bereich erneut zu sensibilisieren und ggf. zu schulen.

Gemäß "Gute Lebensmittelhygiene-Praxis" im Bäcker- und Konditorenhandwerk sind Brotschneidemaschinen (Oberflächen, Messer, Fächer) täglich zu reinigen. Gerade das Messer kann durch den ständigen Kontakt mit Produkten zum Hygienemangel und zur Kontaminationsquelle werden. Ggf. sind Reinigungshinweise der Hersteller zu beachten.

### **Folgende Räume/Kontrollbereiche waren ohne Mängel/Abweichungen:**

Backwarentiefkühlraum

### **Folgende Räume/Kontrollbereiche wurden nicht überprüft:**

Gesamtbetrieb, Lager, Kühlzelle Mopro, Kühlzelle Wurst, Tiefkühlzelle, Lager Leergutannahme, Käse SB-Bereich, Fleisch/Wurst SB-Bereich, Fisch SB-Bereich, Obst- u. Gemüseverkaufsbereich, Verkaufsraum, Sozialraum, Personaltoilette, Eigenkontrollen (HACCP), Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene), Betriebliche Organisation / Mitwirkungspflicht, Rückverfolgbarkeit, Schädlingskontrolle, Personalhygiene, Personalschulung, Kennzeichnung, Infektionsschutz

### **Allgemeine Maßnahmen:**

- Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf), belehrte Person: Frau Ute Noormann

### **Anzahl der Proben: 2**

### **Kostenpflichtige Nachkontrolle:**

Ab dem 17.06.2020 ist eine Nachkontrolle vorgesehen.

Im Auftrage



Herr Schröder