MAINZ · BINGEN
Kreisverwaltung

Kreisverwaltung Mainz-Bingen · Außenstelle Mainz · Postfach 2050 · 55010 Mainz
[redacted]

Es schreibt Ihnen
[redacted]
Veterinärwesen und Landwirtschaft
Fachbereich Lebensmittelüberwachung,
Veterinärwesen, Tierschutz
Zimme[redacted]
Tel. 06131 / 69 333 - [redacted]
Fax 06131 / 69 333 - 97- [redacted]
E-Mail
[redacted]@mainz-bingen.de

Ihre Nachrichten vom
20.01.2022 und 11.02.2022
Aktenzeichen 41a/ 176 – 86 0

21.04.2022

Lebensmittelüberwachung
- Vollzug des Verbraucherinformationsgesetzes (VIG)
Ihre Anträge nach dem VIG vom 20.01.2022 und 11.02.2022 mit Nummern 238308 und 240582 - Mitteilung der Mängel

Sehr geehrte [redacted]

mit Anträgen vom 20.01.2022 und 11.02.2022 haben Sie nach dem VIG über das Internet-Portal *Frag-den-Staat*, Rubrik "*Topf-Secret*" Auskunft über folgende Betriebe beantragt:

1. *Landmetzgerei Schuck, Am Gänsklauer 19, 55270 Schwabenheim an der Selz*
2. *Partyservice Horst Bodtländer, Weedestraße 38a, 55270 Bubenheim*

Wie in unseren Bescheiden vom 17.03. und 24.03.2022 angekündigt, teilen wir Ihnen nun entsprechende Informationen mit.

Zu 1. *Landmetzgerei Schuck, Am Gänsklauer 19, 55270 Schwabenheim an der Selz:*
In dem von Ihnen angefragten Kontrollzeitraum haben 4 Betriebsüberprüfungen stattgefunden. Bei der Kontrolle am 09.05.2017 wurden 3 Beanstandungen (Mängel), bei der Kontrolle am 16.08.2019 wurden 8 Beanstandungen, bei der Kontrolle am 08.10.2020 wurden 7 Beanstandungen und bei der Kontrolle am 13.09.2021 wurden 8 Beanstandungen festgestellt.

Zu 2. *Partyservice Horst Bodtländer, Weedestraße 38a, 55270 Bubenheim:*
In dem von Ihnen angefragten Kontrollzeitraum haben 3 Betriebsüberprüfungen stattgefunden. Bei der Kontrolle am 22.11.2018 wurden 4 Beanstandungen (Mängel), bei der Kontrolle am 14.10.2020 wurde 1 Beanstandung, bei der Kontrolle am 28.02.2022 wurde keine Beanstandung festgestellt

Die detaillierte Informationsgewährung erfolgt durch postalische Übersendung der Kontrollberichte mit rechtlicher Würdigung im Anhang zu diesem Schreiben.

In den Kontrollberichten vorgenommene Schwärzungen betreffen personenbezogene Daten und Informationen, deren Freigabe nicht durch das VIG abgedeckt sind. Weiterhin wurden Informationen über Mängel geschwärzt, deren Behebung zum Zeitpunkt dieser Mitteilung nicht als abgeschlossen dokumentiert werden konnte, es handelt sich dabei also um nicht vollständige Informationen.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag

[redacted]

Amtstierarzt und Fachtierarzt
für öffentliches Veterinärwesen

Anlagen

- Kontrollberichte Landmetzgerei Schuck, Am Gänsklauer 19, 55270 Schwabenheim an der Selz vom 09.05.2017, 16.08.2019, 08.10.2020 und 13.09.2021
- Kontrollbericht *Partyservice Horst Bodtländer, Weedestraße 38a, 55270 Bubenheim* vom 22.11.2018 und 28.02.2022

Kreisverwaltung Mainz-Bingen
Außenstelle Mainz
Veterinärwesen- und Landwirtschaft
Große Langgasse 29 • 55116 Mainz
E-Mail: abt41@mainz-bingen.de
06 1 31 / 69 3 33 – 41 02 – Fax 06 1 31 / 69 3 33 – 41 99

Seite 1 von 1

Datum: 09.05.2017
Beginn: 12.40 Uhr
Ende: 15.55 Uhr

Kontrollbericht

☐ Tierschutz ☐ Tierseuchenbekämpfung ☐ Tierische Nebenprodukte ☒ Lebensmittel

Betrieb/Tierhalter

Metzgerei Schick
Am Gänsklauer 17
55270 Schwabenheim

Abweichende Standortadresse der Tiere

Für den Betrieb verantwortliche Person oder Tierhalter

Name, Vorname [redacted]

Bei der Kontrolle anwesend: [redacted]

Name, Vorname (Betrieb) [redacted]

Name, Vorname (Behörde) [redacted]

☒ Gesamtkontrolle ☐ Teilkontrolle: ☐ Dokumentenkontrolle:

Art der Kontrolle: ☐ Kontrolle ☐ Nachkontrolle ☐ Kontrolle aus besonderem Anlass

Vermerk 21.04.2022: Beseitigung aller hier dokumentierten ungeschwärzten Mängel (Rand-Zahlen links) gilt als abgeschlossen.

☐ Bei der Kontrolle wurden **keine** Mängel festgestellt. ☐ Bei der Kontrolle wurden Mängel festgestellt, ein ausführlicher Kontrollbericht folgt.

☒ Bei der Kontrolle wurden nachfolgende Mängel festgestellt:

	Mängel - Feststellungen und Hinweise zu deren Beseitigung	Nachkontrolle erfolgt ab
1	1. Schürze in Hygieneline stark schadhaft → Austausch	
2	2. Endfärbungsraum: Nachrüstung einer Handbrause nötig (Boden waschbarkeit, Dichtungsbereich Nähe Tür)	
3	3. Gewürzlager: Dosen z.T. verunreinigt, Nachreinigung	
	[redacted]	
	Eigenkontrollen / HACCP:	
	1. Unters.ergebnisse 2016 überprüft: bei geh. vorhandenen Auffälligkeiten ist eine Maßnahmendurchführung zu dokumentieren. [redacted]	
	2. IfSG: [redacted]	
	3. Catering: Festlegung Rezepturen mit Zusatzstoffen Allergenen, Erhitzungstemperaturen und -zeiten. b) Allergen-/Zusatzstoff-Kennzeichnung im Speiseplan f. Auslieferung c) Transportboxen (verschlossen) müssen im Betrieb vor Wiederverwendung gereinigt/desinfiziert werden d) Auslieferungstemperaturen sind zu dokumentieren.	

zu Catering: Besprechung Bedingungen für Catering

[redacted]

Bemerkungen: Insgesamt sehr sauber und ordentlicher Betrieb mit guten Eigenmanagement.
– Anfrage Betrieb, [redacted]
– Vorbesprechung über geh. Zulassung als Catering-Betrieb [redacted]

Ich erkläre hiermit, dass alle zum Betrieb/zur Haltung gehörenden Räumlichkeiten, Standorte und Einrichtungen im Rahmen der Kontrolle bzw. Teilkontrolle benannt wurden. Ich wurde im Falle von Mängeln darauf hingewiesen, dass in diesem Fall jede Nachkontrolle kostenpflichtig ist. Die Durchschrift dieses Kontrollberichts wurde mir als für den Betrieb verantwortliche/anwesende Person bzw. verantwortlicher/anwesender Tierhalter von der/den kontrollierenden Person/en ausgehändigt.

[redacted]
Unterschrift verantwortliche/r Person/Halter / anwesende Person

[redacted]
Unterschrift und Dienstbezeichnung der kontrollierenden Person/en

FO FÜ 100 Erläuterung - rechtliche Würdigung der Mängel: Kontrollbericht Version: 01.00
1 - Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Artikel 4 i.V.m. Anhang II, Kapitel XIII
2 - Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Artikel 4 i.V.m. Anhang II, Kapitel I
3 - Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Artikel 4 i.V.m. Anhang II, Kapitel I

Kreisverwaltung Mainz-Bingen
Veterinärwesen und Landwirtschaft
FB Lebensmittelüberwachung, Veterinärwesen, Tierschutz
Große Langgasse 29, 55116 Mainz
[redacted]@mainz-bingen.de
Tel.: 06131 6 93 33-4104 - Fax: 06131 6 93 33 97-4104

Seite 1 von 2

Datum: 16.08.19
Beginn: 9 50 Uhr
Ende: 13.10 Uhr

Kontrollbericht

Betrieb

Metzgerei Schuck
Am Günsdauer 17
55270 Schwabenheim

Für den Betrieb verantwortliche Person nach VO (EG) Nr. 178/2002 ggf. i.V.m. § 30 OwiG:

Name, Vorname [redacted]

Bei der Kontrolle anwesend:

Name, Vorname (Betrieb) [redacted]

Name, Vorname (Behörde) [redacted]

☒ Gesamtkontrolle (alle Inhalte geprüft, s. u.*)
☐ Teilkontrolle (inhaltlich: s. u.*, räumlich: wie folgt):

☐ Dokumentenkontrolle:

Art der Kontrolle: ☐ Kontrolle ☐ Kontrolle aus besonderem Anlass, nämlich ☐ Nachkontrolle

Vermerk 21.04.2022: Beseitigung aller hier dokumentierten ungeschwärzten Mängel (Rand-Zahlen links) gilt als abgeschlossen.

Inhalt der Kontrolle*: ☐ Rückverfolgbarkeit ☐ Einhaltung LM-rechtl. Bestimmungen ☐ Mitarbeiterschulung
☐ HACCP-Verfahren ☐ Untersuchung von Produkten ☐ Temperatureinhaltung (Kühlung) ☐ Bauliche Beschaffenheit
☐ Personalhygiene ☐ Produktionshygiene ☐ Reinigung und Desinfektion ☐ Schädlingsbekämpfung

*gemäß Anlage 1 AVV RÜb; im Falle von Teilkontrollen geprüfte Inhalte ankreuzen

☐ Bei der Kontrolle wurden **keine** Mängel festgestellt. ☐ Es wurden Mängel festgestellt, ein ausführlicher Kontrollbericht folgt.
☐ Bei der Kontrolle wurden nachfolgende Mängel festgestellt:

	Mängel - Feststellungen und Hinweise zu deren Beseitigung	Nachkontrolle erfolgt ab
	(A) Baulich-Technisch:	
1	1. Rollwagen fraglicher Hackblock: Metall-Leisten auf Oberseite mit Rissen und rostigen Schrauben → Instandsetzung, am besten durch Abschrauben der Leisten und Glattschleifen der Oberfläche (! Bohrlöcher)	
2	2. Kochkesselbereich: an Decke abblätternde Farbe / Kunststoff-Folie → diese unverzüglich entfernen, da Gefahr von Absplitterungen in den Kesselinhalt.	
3	3. z.T. fehlte Papier / Seife an den Handwaschbecken → Nachfüllung!	
	(B) Raum-, Personal-, Arbeitshygiene	
4	insgesamt gut, bestimmte Bereiche sind jedoch unverzüglich zu reinigen / nachzureinigen, z.B.: 1. Wandbereiche Entbeinungsraum, 2. alle Handwaschbecken-bereiche, 3. Raumecken in Trockenräumen (z.T. Spinnen), 4. Kühlräume: Abdeckgitter Kühlaggregate und unmittelbare Wand-/Deckenbereiche, 5. Bereiche hinter der Hygienschleuse, 6. Boden Flur Anlieferung, 7. z.T. Fensterbänke (z.B. Entbeinung), 8. Knochensäge	
	Bemerkungen: Betriebskontrolle erfolgte während des laufenden Betriebes (Hoffest-Catering), insgesamt gute Raum- und Arbeitshygiene.	

Ich wurde über § 44 Abs. 1-4 LFGB belehrt und erkläre hiermit, dass alle zum Betrieb gehörenden gewerblichen Räumlichkeiten im Rahmen der Kontrolle bzw. Teilkontrolle benannt wurden. Zudem wurde ich darauf hingewiesen, dass im Falle von Mängeln jede **Nachkontrolle kostenpflichtig** ist. Die Durchschrift dieses Kontrollberichts wurde mir als für den Betrieb verantwortliche/anwesende Person von der kontrollierenden Person ausgehändigt.

[redacted]	[redacted]
Unterschrift verantwortliche Person/anwesende Person	Unterschrift und Dienstbezeichnung der kontrollierenden Person/en

Erläuterung - rechtliche Würdigung der Mängel:
1,2 - Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Artikel 4 i.V.m. Anhang II, Kapitel I Nr. 1
3 - Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Artikel 4 i.V.m. Anhang II, Kapitel I Nr. 4
4 - Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Artikel 4 i.V.m. Anhang II, Kapitel I Nr.1

Erläuterung - rechtliche Würdigung der Mängel:
6 - Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Art. 3 i.V.m. Anh. III, Abschn. I, Kap. III
7, 8 - Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Artikel 4 und 5

Kreisverwaltung Mainz-Bingen Außenstelle Mainz Veterinärwesen- und Landwirtschaft Große Langgasse 29 • 55116 Mainz	Betrieb Metzgerei Schuch, Schwabenheim	Seite 2 von 2 Datum: 16.08.19

Fortsetzung zum Kontrollbericht

	Mängel - Feststellungen und Hinweise zu deren Beseitigung	Nachkontrolle erfolgt ab
	zu (B) Lagerhygiene Lebensmittel / Bedarfsgegenstände	
5	[redacted]	
6	2. Kühlräume Fleisch / Fleischerzeugnisse:	
	c) z.T. liegen Fleisch und Fleischerzeugnisse im gleichen Bereich dicht nebeneinander → Trennung von Fleisch u. Erzeugnissen erforderlich.	
	[redacted]	
	(C) Eigenkontrollen / HACCP	
	1. Wareneingang / -ausgang / Wiedannahme: ok	
	2. Temperaturen (Kühlen, TK): ok	
7	3. Produktionspersonal (Erzeugnisse): bis März 19 fehlen: unbedingt aufzunehmen!	
	4. R.D: ok	
8	5. Schädlingskontrolle: Dokumentation erfolgt z.Zt. nicht → [illegible]	
	6. Nachweis der Eigenkontrollen nach VO 2073: bis 2012 vorhanden ✓	
	[redacted]	
	8. Catering: Allergene Zusatzstoffe, Kennzeichnung Ausgelagertes Gewerbe nur angesprochen (+)	
	[redacted]	

Bemerkungen:
(*) z.B. als Handlungsanleitung für R.D.-Plan
(+) bei Angebot von Hackfleisch/Mett zum Rohverzehr: hier muss auch auf Listeria monocytogenes untersucht werden nach VO 2073/2005,

Ich wurde über § 44 Abs. 1-4 LFGB belehrt und erkläre hiermit, dass alle zum Betrieb gehörenden gewerblichen Räumlichkeiten im Rahmen der Kontrolle bzw. Teilkontrolle benannt wurden. Zudem wurde ich darauf hingewiesen, dass im Falle von Mängeln jede **Nachkontrolle kostenpflichtig** ist. Die Durchschrift dieses Kontrollberichts wurde mir als für den Betrieb verantwortliche/anwesende Person von der kontrollierenden Person ausgehändigt.

[redacted]	[redacted]
Unterschrift verantwortliche Person/anwesende Person	Unterschrift und Dienstbezeichnung der kontrollierenden Person/en

Alternative: Im Verkauf Schlachten als Hackfleisch zu [illegible]

Kreisverwaltung Mainz-Bingen
Veterinärwesen und Landwirtschaft
FB Lebensmittelüberwachung, Veterinärwesen, Tierschutz
Große Langgasse 29, 55116 Mainz
[redacted]@mainz-bingen.de
Tel.: 06131 6 93 33-4104 - Fax: 06131 6 93 33 97-4104

Seite 1 von 2

Datum: 08.10.2020
Beginn: 10.00 Uhr
Ende: 13.05 Uhr

Kontrollbericht

Betrieb

Metzgerei Schuck
Am Gänsklauer 19
55270 Schwabenheim

Für den Betrieb verantwortliche Person nach VO (EG) Nr. 178/2002 ggf. i.V.m. § 30 OwiG:

Name, Vorname
[redacted]

Bei der Kontrolle anwesend:

Name, Vorname (Betrieb)
[redacted]

Name, Vorname (Behörde)
[redacted]

☒ Gesamtkontrolle (alle Inhalte geprüft, s. u.*)
☐ Teilkontrolle (inhaltlich: s. u.*, räumlich: wie folgt):
☐ Dokumentenkontrolle:

Art der Kontrolle: ☐ Kontrolle ☐ Kontrolle aus besonderem Anlass, nämlich ☐ Nachkontrolle

Vermerk 21.04.2022: Beseitigung aller hier dokumentierten ungeschwärzten Mängel (Rand-Zahlen links) gilt als abgeschlossen

Inhalt der Kontrolle*: ☐ Rückverfolgbarkeit ☐ Einhaltung LM-rechtl. Bestimmungen ☐ Mitarbeiterschulung
☐ HACCP-Verfahren ☐ Untersuchung von Produkten ☐ Temperatureinhaltung (Kühlung) ☒ Bauliche Beschaffenheit
☒ Personalhygiene ☒ Produktionshygiene ☒ Reinigung und Desinfektion ☐ Schädlingsbekämpfung

*gemäß Anlage 1 AVV RÜb; im Falle von Teilkontrollen geprüfte Inhalte ankreuzen

☐ Bei der Kontrolle wurden **keine** Mängel festgestellt. ☐ Es wurden Mängel festgestellt, ein ausführlicher Kontrollbericht folgt.
☒ Bei der Kontrolle wurden nachfolgende Mängel festgestellt:

	Mängel - Feststellungen und Hinweise zu deren Beseitigung	Nachkontrolle erfolgt ab
	A) Baulich-technisch:	
1	1. HWB im Enthäuteraum ohne Funktion	18.10.2020
2	2. Silikonfugen im Produktionsraum / Kühlräume: schwarzschimmelartig verunreinigt z.T. und z.T. beschädigt	15.11.2020
3	3. Gewürzraum: Boden feucht, Wandputz schlecht reinigbar ↳ Fliesung deckenhoch zu empfehlen. Ventilation ggfs. auf Überdruck stellen.	
	B) Personal-, Arbeits-, Raumhygiene:	
4	1. HWB-Bereiche (Wände, Fugen): z.T. verunreinigt (z.B. Vorbereitung Verkauf)	
4	2. Enthäutungsraum: Wandbereiche größerflächig verunreinigt im HWB-Bereich	
4	3. Gewürzraum: Gewürzdosen z.T. mit verunreinigten, alten Schildern / Etiketten	
4	4. Wände, Decken Gewürzraum: fleckig, z.T. Spinnen weben	
5	5. Kühllagerräume: Geflügelfleisch offen ohne Abdeckung gelagert, offene Konservendose, Tomaten o. Zwiebeln unabgedeckt.	
6	6. RAD-Mittel im Toilettenraum gelagert: geschlossene Lagerung im Kabinett, für Produktionsräume außerhalb der Toilette lagern.	
4	Bemerkungen: 7. Hygieneschleuse: Schürzenwasch-Vorrichtung verunreinigt.	

Ich wurde über § 44 Abs. 1-4 LFGB belehrt und erkläre hiermit, dass alle zum Betrieb gehörenden gewerblichen Räumlichkeiten im Rahmen der Kontrolle bzw. Teilkontrolle benannt wurden. Zudem wurde ich darauf hingewiesen, dass im Falle von Mängeln jede **Nachkontrolle kostenpflichtig** ist. Die Durchschrift dieses Kontrollberichts wurde mir als für den Betrieb verantwortliche/anwesende Person von der kontrollierenden Person ausgehändigt.

[redacted]
Unterschrift verantwortliche Person/anwesende Person

[redacted]
Unterschrift und Dienstbezeichnung der kontrollierenden Person/en

Kreisverwaltung Mainz-Bingen Außenstelle Mainz Veterinärwesen- und Landwirtschaft Große Langgasse 29 • 55116 Mainz	Betrieb Metzgerei Schuck, Schwabenheim	Seite 2 von 2 Datum: 8.10.2020

Fortsetzung zum Kontrollbericht

Mängel - Feststellungen und Hinweise zu deren Beseitigung	Nachkontrolle erfolgt ab
[redacted]	
c) HACCP/Eigenkontrollen:	
[redacted]	
2. Temperaturdokumentation (Kühlung/Tk): ~~ok bis Juli 2020~~ ok	
3. Produktionsdokumentation: ok bis Juli 2020 → Systemanpassung f. weniger Schreibarbeit	
4. R+D-Dokum.: ok - Durchführung, Vorgabeplan mit verwendeten Mitteln anpassen	
5. Schädlingskontrolle: Verwendung Formblatt → Homepage der Kreisverwaltung	
6. Mikrobiolog. Eigenkontrolle (2073/2005): Rd. Hackfleisch v. 20.3.2020: ok	
7. Wareneingangskontrolle: ok	
8. Rückverfolgbarkeit Wild: ok	
9. Trinkwasser-Unters.: ok	
7 10. Rezepturen Produkte: z.T. vorhanden → Bsp. Fleischwurst → für weitere Produktgruppen anwenden	
Erläuterung - rechtliche Würdigung der Mängel: 1,2 - Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Artikel 4 i.V.m. Anhang II, Kapitel I Nr. 1 3 - Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Artikel 4 i.V.m. Anhang II, Kapitel I Nr. 2 4 - Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Artikel 4 i.V.m. Anhang II, Kapitel I Nr. 1 5 - Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Artikel 4 i.V.m. Anhang II, Kapitel IX Nr.2 6 - Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Artikel 4 i.V.m. Anhang II, Kapitel I Nr. 2 7 - Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Artikel 4 und 5	

Bemerkungen: [redacted]

Ich wurde über § 44 Abs. 1-4 LFGB belehrt und erkläre hiermit, dass alle zum Betrieb gehörenden gewerblichen Räumlichkeiten im Rahmen der Kontrolle bzw. Teilkontrolle benannt wurden. Zudem wurde ich darauf hingewiesen, dass im Falle von Mängeln jede **Nachkontrolle kostenpflichtig** ist. Die Durchschrift dieses Kontrollberichts wurde mir als für den Betrieb verantwortliche/anwesende Person von der kontrollierenden Person ausgehändigt.

[redacted]	[redacted]
Unterschrift verantwortliche Person/anwesende Person	Unterschrift und Dienstbezeichnung der kontrollierenden Person/en

Kreisverwaltung Mainz-Bingen
Veterinärwesen und Landwirtschaft
FB Lebensmittelüberwachung, Veterinärwesen, Tierschutz
Große Langgasse 29, 55116 Mainz
[redacted]@mainz-bingen.de
Tel.: 06131 6 93 33-4104 - Fax: 06131 6 93 33 97-4104

Datum: 13.09.2021
Beginn: 09.00 Uhr
Ende: 11.15 Uhr

Kontrollbericht

Betrieb

Landmetzgerei Schuck
Herr Michael Schuck
Am Gänsklauer 19
55270 Schwabenheim a.d. Selz

☒ Gesamtkontrolle (alle Inhalte geprüft, s. u.*)
☐ Teilkontrolle (inhaltlich: s. u.*, räumlich: wie folgt):
☐ Dokumentenkontrolle:

Für den Betrieb verantwortliche Person nach VO (EG) Nr. 178/2002 ggf. i.V.m. § 30 OwiG:
Name, Vorname
[redacted]

Bei der Kontrolle anwesend:
Name, Vorname (Betrieb)
[redacted]
Name, Vorname (Behörde) [redacted]

Art der Kontrolle: ☐ Kontrolle [redacted] ☐ Nachkontrolle

Inhalt der Kontrolle*:
☐ Rückverfolgbarkeit ☐ Einhaltung LM-recht. Bestimmungen ☐ Mitarbeiterschulung
☐ HACCP-Verfahren ☐ Untersuchung von Produkten ☐ Temperatureinhaltung (Kühlung) ☐ Bauliche Beschaffenheit
☐ Personalhygiene ☐ Produktionshygiene ☐ Reinigung und Desinfektion ☐ Schädlingsbekämpfung

*gemäß Anlage 1 AVV RÜb; im Falle von Teilkontrollen geprüfte Inhalte ankreuzen

☐ Bei der Kontrolle wurden **keine** Mängel festgestellt.
☒ Es wurden Mängel festgestellt, ein ausführlicher Kontrollbericht folgt.
☐ Bei der Kontrolle wurden nachfolgende Mängel festgestellt:

Mängel - Feststellungen und Hinweise zu deren Beseitigung	Nachkontrolle erfolgt ab
- Insgesamt aber ordentlicher Betrieb, gutes Lagermanagement,	
Betriebshygiene, Personalhygiene, Produktionshygiene gut!	
- Ein Bericht über festgestellte Mängel der insgesamt	
geringfügiger Art sind, wird dem Betrieb noch übersendet.	siehe Anlage
Landmetzgerei Schuck Am Gänsklauer 19 55270 Schwabenheim [redacted]	

Bemerkungen:
Die Mängel der Kontrolle vom 13.09.2021 sind noch nicht als abgeschlossen dokumentiert und daher in der Anlage zum Kontrollbericht nicht aufgeführt.

Ich wurde über § 44 Abs. 1-4 LFGB belehrt und erkläre hiermit, dass alle zum Betrieb gehörenden gewerblichen Räumlichkeiten im Rahmen der Kontrolle bzw. Teilkontrolle benannt wurden. Zudem wurde ich darauf hingewiesen, dass im Falle von Mängeln jede **Nachkontrolle kostenpflichtig** ist. Die Durchschrift dieses Kontrollberichts wurde mir als für den Betrieb verantwortliche/anwesende Person von der kontrollierenden Person ausgehändigt.

[redacted]
Unterschrift verantwortliche Person/anwesende Person

[redacted]
Unterschrift und Dienstbezeichnung der kontrollierenden Person/en

MAINZ · BINGEN
Kreisverwaltung

Kreisverwaltung Mainz-Bingen · Außenstelle Mainz · Postfach 2050 · 55010 Mainz

Anlage zu Kontrollbericht vom 13.09.2021 (FO LMÜ 101)

Kontrollbericht

Kontrollierter Betrieb: Landmetzgerei Schuck
Am Gänsklauer 19
55270 Schwabenheim

Verantwortliche Person: [redacted]

Kontrolle durchgeführt am: 13.09.2021 von 09:00 Uhr bis 11:15 Uhr

durch:

Anwesende Personen:

Kontrollierte Bereiche: Personal-Umkleide, Personal-Toilette, Hygieneschleuse, Wareneingang/Kommissionierung, Anlieferschleuse für Wildkörper, Wildenthäutung, Produktionsraum, Reiferaum, Kühlraum Produktion, Kühlraum Verkauf, Tiefkühlraum, Gewürzraum, Vorbereitungsraum für den Verkauf, Verkaufsraum/Ladentheke (nicht in Betrieb), Lager-Container im Hof für Bedarfsgegenstände, Konfiskatraum; eigenbetriebliche Dokumentation von Basishygiene und HACCP-Konzeption

Zur Beurteilung der Mängel wurden folgende Rechtsgrundlagen in ihrer jeweils gültigen Fassung herangezogen:

LFGB Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
VO (EG) Nr. 178/2002 Lebensmittel- Rahmenverordnung
VO (EG) Nr. 852/2004 Lebensmittelhygieneverordnung
VO (EG) Nr. 853/2004 Hygieneverordnung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs
LMHV Lebensmittelhygieneverordnung
IfSG Infektionsschutzgesetz
VO (EU) Nr. 1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)
LMIDV Lebensmittelinformations- Durchführungsverordnung
LMZDV Lebensmittelzusatzstoff- Durchführungsverordnung

Gesamteindruck:
Bei der oben genannten Betriebsstätte handelt es sich um einen EU- zugelassenen Metzgereibetrieb ohne Schlachtung, mit Herstellung eigener Konserven, einer Wildfleischverarbeitung (ca. 500 Tiere jährlich) und einem Ladenverkauf vor Ort. In dem Betrieb sind 10 Mitarbeiter (Fachkräfte) angestellt. Die Metzgerei beliefert diverse Hofläden und Filialen einer großen Lebensmittelkette. Die Metzgerei hat ein Warensortiment von ca. 100- 120 verschiedenen Wurst- und Fleischwaren. Der Gesamteindruck der Betriebsstätte zeigte sich ordentlich und sauber. Während der Kontrolle war [redacted] die ganze Zeit anwesend und zeigte sich stets kooperativ.

1. **Wareneingang/Kommissionierung, Hygieneschleuse:**

2. **Wildenthäutung**
   Zeitlich getrennte Nutzung außerhalb der Wildverarbeitung: Lagerung von Ausrüstungen und Geräten Maschinen.

3. **Anlieferschleuse für Wildkörper:**

4. **Reiferaum:**

5. **Gewürzraum:**
   Hinweis: Zur Rückverfolgbarkeit der Gewürze nach Art. 18 der VO (EG) Nr. 178/2002 werden die Originaletiketten zentral aufbewahrt und konnten eingesehen werden.

6. **Produktionsraum:**

7. **Kühlhaus Produktion:**
   Hier werden diverse Eimer mit Marinaden, Blockkäse, Wurst- und Fleischwaren bevorratet.

8. **Tiefkühlraum:**

9. **Kühlhaus Vorbereitung-Verkauf:**
   Hier werden diverse Konserven und Produkte für den Tagesbedarf der Verkaufstheke bevorratet.
   Es gab keinen Grund zur Beanstandung.

10. **Vorbereitungsraum Verkaufstheke:**
    nicht in Betrieb

11. <u>Container im Hof für Bedarfsgegenstände:</u>
Lagerung Bedarfsgegenstände

12. <u>Konfiskatraum:</u>
Es gibt keinen Grund zur Beanstandung.

13. <u>Personaltoilette:</u>

14. <u>Umkleideraum:</u>
Es gibt keinen Grund zur Beanstandung.

15. <u>Eigenbetriebliche Dokumentation der Basishygiene und HACCP-Konzeption</u>

Betriebliche Hygieneschulungen der einzelnen Mitarbeiter, gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. XI a Nr. 2d und Kap. XII Nr. 1 der VO (EG) Nr. 852/2004, werden durchgeführt und dokumentiert. Die letzte Unterweisung erfolgte am 12.04.2021.

Eine Dokumentation zur betrieblichen Eigenkontrolle wie Temperaturaufzeichnungen, Reinigungs- und Desinfektionspläne, Temperaturaufzeichnungen und Produktionsmenge bei der Herstellung einzelner Wurstwaren werden nach Art. 5 der VO (EG) Nr. 852/2004 geführt und dokumentiert.

Ein Schädlings-Monitoring nach Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 2c der VO (EG) Nr. 852/2004 wird betriebsintern geführt und dokumentiert. Es wurde bisher kein auffälliger Befall mit Schädlingen festgestellt.

Mikrobiologische Eigenkontrollen nach Art. 3 der VO (EG) Nr. 2073/2005 werden jährlich vorgenommen und von einem akkreditierten Labor untersucht und bewertet. Die letzte Untersuchung diverser Produkte erfolgte am 18.03.2020 und ergab keinen Grund zur Beanstandung. Zusätzlich werden speziell für den Vertrieb an die Filialen der großen Lebensmittelkette weitere Abklatschproben, Proben von Produkten und Wasser gefordert und im Labor untersucht.

Ein HACCP- Verfahren gemäß Art. 5 der VO (EG) Nr. 852/2004 anhand eines Ablaufdiagramms zur Herstellung von den Wurst- und Fleischwaren konnte eingesehen werden.

Aufgrund dessen, das die Ladentheke am Kontrolltag nicht in Betrieb war, konnte eine Überprüfung der Allergene- und Zusatzstoffe nur anhand von Produktspezifikationen in einem Ordner eingesehen werden. Die Allergene wurden nach Art. 21 der VO (EU) Nr. 1169/2011 kenntlich hervorgehoben und die Zusatzstoffe nach § 5 der LMZDV mit ihrer Klassifizierung namentlich genannt.

<u>Abschlussgespräch:</u>
Beim Abschlussgespräch wurden die festgestellten Mängel mit [redacted] nochmals besprochen. Er gab an, die noch anstehenden jährlichen mikrobiologischen Eigenkontrollen zeitnah durchzuführen. Bei der Überprüfung bezüglich der Herstellung der Konserven, werden diese bei mind. 110 °C über 70- 90 Minuten lang in einem Autoklav erhitzt und haltbar gemacht.