



Landratsamt Rottweil · Postfach 14 62 · 78614 Rottweil

**Veterinär- und Verbraucherschutzamt**

Johanniterstraße 23  
Zimmer: [REDACTED]  
Telefon: 0741 244- [REDACTED]  
Telefax: 0741 244- [REDACTED]  
E-Mail: veta@lrarw.de  
AZ: 51  
Rottweil, den 19.07.2022

**Auskünfte nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG) betreffend „Metzgerei Steinwandel, Sulgener Straße 25, 78655 Dunningen“/  
Ihr Antrag vom 16.05.2022/Bescheid vom 23.06.2022**

Sehr geehrte [REDACTED]

Bezugnehmend auf den Bescheid des Veterinär- und Verbraucherschutzamts Rottweil vom 23.06.2022 zu Ihrem Antrag vom 16.05.2022 betreffend Metzgerei Steinwandel, Sulgener Straße 25, 78655 Dunningen, gehen Ihnen nachfolgende Informationen zu:

**Die Kontrolle (Routinekontrolle) am 06.04.2022 ergab nachfolgende nicht zulässige Abweichungen von Anforderungen nach dem Lebensmittelrecht und Maßnahmen (§ 2 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 VIG):**

1. Im Produktionsbereich fehlte ein Spülbecken zum Reinigen von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen - Abweichung von Anhang II Kapitel II Nr. 2 VO (EG) Nr. 852/2002: Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen aus korrosionsfesten Materialien hergestellt, leicht zu reinigen sein und über eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen.
2. Zwei Handwaschbecken im Betrieb waren nicht frei zugänglich/benutzbar (aufgrund Putzlappen bzw. Folien) - Abweichung von Anhang II Kapitel I Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004: Es müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben; darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein. Soweit erforderlich, müssen die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel von den Handwaschbecken getrennt angeordnet sein.
3. Die Matten für eine bodenfreie Lagerung von Lebensmitteln (Vermeidung von Kontamination/nachteiliger Beeinflussung) waren nicht vollständig - Abweichung von Anhang II

**Postanschrift**

Landratsamt Rottweil  
Postfach 14 62  
78614 Rottweil  
Fon: 0741/244-0  
Fax: 0741/244-208

**Hauptgebäude**

Königstr. 36/Stadionstr. 5  
78628 Rottweil  
  
info@landkreis-rottweil.de  
www.landkreis-rottweil.de

**Öffnungszeiten**

Landratsamt  
Mo. - Mi. 8.30 - 11.30 Uhr  
14.00 - 16.00 Uhr  
Do. 8.30 - 11.30 Uhr  
14.00 - 17.00 Uhr  
Fr. 8.30 - 11.30 Uhr

**Kfz-Zulassung**

Mo. - Mi. 8.00 - 14.00 Uhr  
Do. 8.00 - 12.00 Uhr  
14.00 - 18.00 Uhr  
Fr. 7.00 - 12.00 Uhr  
Sa. 9.00 - 12.00 Uhr

**Bankverbindung**

Kreissparkasse Rottweil  
IBAN: DE80 6425 0040 0000 3300 00  
BIC: SOLADES1RWL  
Volksbank Rottweil  
IBAN: DE33 6429 0120 0015 0000 01  
BIC: GENODES1VRW



Bushaltestelle Landratsamt

Sonderregelungen erfahren Sie auf Nachfrage bei den einzelnen Ämtern!

Kapitel IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004: Lebensmittel sind auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.

4. Im Produktionsbereich befanden sich betriebsfremde Gegenstände (z. B. Stifte, Zettel) - Abweichung von Anhang II Kapitel I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004: Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein.
5. Im Betrieb wurden defekte Bedarfsgegenstände verwendet - Abweichung von Anhang II Kapitel V Nr. 1 b VO (EG) Nr. 852/2004: Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist.
6. Im Produktionsbereich wurden Glasflaschen verwendet (Gefahr von Glassplittern) - Abweichung von Anhang II Kapitel IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004: Lebensmittel sind auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.
7. Die Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung war unvollständig - Abweichung von Artikel 9 Abs. 1 c, Artikel 44 VO (EU) Nr. 1169/2011, § 5 Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV), § 4 Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV): Nach Maßgabe der Artikel 10 bis 35 und vorbehaltlich der in diesem Kapitel vorgesehenen Ausnahmen sind folgende Angaben verpflichtend: alle in Anhang II aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe sowie Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Derivate eines in Anhang II aufgeführten Stoffes oder Erzeugnisses sind, die bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden und - gegebenenfalls in veränderter Form - im Enderzeugnis vorhanden sind und die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen (Artikel 9 Abs. 1 c VO (EU) Nr. 1169/2011). Nicht vorverpackte Lebensmittel nach § 2 Nummer 3, die nicht zur Selbstbedienung angeboten werden, und nicht vorverpackte Lebensmittel nach § 2 Nummer 1 und 2 dürfen durch den Verantwortlichen nach Artikel 8 Absatz 1 oder Absatz 4 Satz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 mit dem Ziel der Abgabe an Endverbraucher oder Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung nur in den Verkehr gebracht werden oder durch den Verantwortlichen nach Artikel 8 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 nur abgegeben werden, wenn die bei ihrer Herstellung verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe in der nach Absatz 2 bezeichneten Art und Weise mit den Angaben gemäß Ziffern 1 - 12 gekennzeichnet werden (§ 5 Abs. 1 LMZDV).

Es erfolgte eine mündliche Aufforderung zur Mängelbeseitigung (4 Wochen bez. Ziffer 1, sofort bez. Ziffern 2 - 7).

**Die Kontrolle (Nachkontrolle) am 11.05.2022 ergab nachfolgende nicht zulässige Abweichungen von Anforderungen nach dem Lebensmittelrecht und Maßnahmen (§ 2 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 VIG):**

1. Im Produktionsbereich fehlte ein Spülbecken zum Reinigen von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen - Abweichung von Anhang II Kapitel II Nr. 2 VO (EG) Nr. 852/2002: Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen aus korrosionsfesten Materialien hergestellt, leicht zu reinigen sein und über eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen.
2. Im Vorbereitungsraum befanden sich betriebsfremde Gegenstände (z. B. Papier, Zeitungen) - Abweichung von Anhang II Kapitel I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004: Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein.
3. Im Produktionsbereich lagerten Schneidebretter zum Abtrocknen auf dem Boden (Gefahr, dass Schneidebretter verunreinigt werden) - Abweichung von Anhang II Kapitel V Nr. 1 a und Kapitel IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004: Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht (Anhang II Kapitel V Nr. 1 a VO (EG) Nr. 852/2004). Lebensmittel sind auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre (Anhang II Kapitel IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004).
4. An der Ladenkühlraumdecke befand sich Kondenswasser, was das Listerienwachstum fördern kann - Abweichung von Anhang II Kapitel I Nr. 2 b VO (EG) Nr. 852/2004: Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass die Ansammlung von Schmutz, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremdteilchen in Lebensmittel, die Bildung von Kondensflüssigkeit oder unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen vermieden wird.
5. Die Beleuchtung im Fleischkühlraum war unzureichend - Abweichung von Anhang II Kapitel I Nr. 7 VO (EG) Nr. 852/2004: Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen über eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung verfügen.
6. Es wurde nicht für jede Rohwurstcharge eine Starterkultur, die das Listerienwachstum hemmt, verwendet - Abweichung von Anhang II Kapitel IX Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004, Artikel 1 ff. i. V. m. Anhang I VO (EG) Nr. 2073/2005. Ein Lebensmittelunternehmer darf andere Zutaten bzw. Rohstoffe als lebende Tiere oder andere Materialien, die bei der Verarbeitung von Erzeugnissen eingesetzt werden, nicht akzeptieren, wenn sie erwiesenermaßen oder aller Voraussicht nach mit Parasiten, pathogenen Mikroorganismen oder toxischen, verdorbenen oder fremden Stoffen derart kontaminiert sind, dass selbst nach ihrer hygienisch einwandfreien normalen Aussortierung und/oder Vorbehandlung oder Verarbeitung durch den Lebensmittelunternehmer das Endprodukt für den menschlichen Verzehr nicht geeignet wäre (Anhang II Kapitel IX Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004). Mit der vorliegenden Verordnung werden die mikrobiologischen Kriterien für bestimmte Mikroorganismen sowie die Durchführungsbestimmungen festgelegt, die von den Lebens-

mittelunternehmern bei der Durchführung allgemeiner und spezifischer Hygienemaßnahmen gemäß Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 einzuhalten sind. Die zuständige Behörde überprüft die Einhaltung der in der vorliegenden Verordnung festgelegten Bestimmungen und Kriterien gemäß der Verordnung (EG) Nr. 882/2004, unbeschadet ihres Rechts, weitere Probenahmen und Untersuchungen im Rahmen von Prozesskontrollen in Fällen, in denen der Verdacht besteht, dass Lebensmittel nicht unbedenklich sind, oder im Zusammenhang mit einer Risikoanalyse durchzuführen, um andere Mikroorganismen, deren Toxine oder Metaboliten nachzuweisen und zu messen. Diese Verordnung gilt unbeschadet anderer spezifischer Bestimmungen des Gemeinschaftsrechts über die Kontrolle von Mikroorganismen, insbesondere der in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates festgelegten Gesundheitsstandards für Lebensmittel, der in der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates festgelegten Bestimmungen über Parasiten und der mikrobiologischen Kriterien gemäß der Richtlinie 80/777/EWG des Rates (Artikel 1 VO (EG) Nr. 2073/2005).

Es erging ein Mängelbericht mit der Aufforderung der Mängelbeseitigung (12.05.2022) einschließlich Anhörung gemäß § 28 Landesverwaltungsverfahrensgesetz (LVwVfG) hinsichtlich einer ggf. bevorstehenden gebührenpflichtigen Anordnung. Die Nachkontrolle war zum vollständigen Fristablauf für Anfang Juli 2022 geplant.

Die am 06.04.2022 festgestellten Mängel waren zum Zeitpunkt der Nachkontrolle mit Ausnahme des Spülbeckens (Ziffer 1) beseitigt.

Bei der zwischenzeitlich durchgeführten Nachkontrolle am 05.07.2022 waren sämtliche Mängel beseitigt.

#### Hinweise:

- Die VIG-Auskunft dient zu Ihrem privaten Gebrauch. Die weitere Verwendung erhaltener Informationen durch die Verbraucherin und den Verbraucher wird durch das VIG nicht geregelt. Eine Weiterverwendung bzw. Weitergabe der Informationen erfolgt daher in eigener Verantwortung, wobei Sie dabei das geltende Recht zu beachten haben.

Im Hinblick auf die mit der Informationsplattform „Topf-Secret“ verbundene kontroverse Diskussion können wir Sie nur vorsorglich darauf hinweisen, dass Sie, wie bei allen Meinungsäußerungen über Dritte, von diesen rechtlich auf Unterlassung in Anspruch genommen werden können. Die Beantwortung der Rechtsfrage, ob derartige Ansprüche im Einzelfall gerechtfertigt sind, liegt nicht im Aufgabenbereich der Verwaltung und ist daher auch nicht Gegenstand der vorliegenden behördlichen Auskunft. Im Rechtsverhältnis zwischen den Beteiligten liegt die rechtsverbindliche Klärung solcher Rechtsfragen bei den zuständigen Gerichten.

- Auf Anfrage des Dritten vom 29.06.2022 wurde an diesen gemäß § 5 Abs. 2 Satz 4 VIG Ihr Name herausgegeben.

Mit freundlichen Grüßen