

Postanschrift: Landkreis Göttingen · 37070 Göttingen

Herrn  
Ralf Paguio



**Servicezeiten:**

Mo, Mi, Fr 09:00 – 12:00 Uhr  
Do 13:30 – 16:00 Uhr

**Nutzen Sie unser Angebot  
zur Terminabsprache**

**Bei Zahlungen bitte angeben:**  
PK:

Ihr Antrag nach § 4 Verbraucherinformationsgesetz (VIG)<sup>1</sup>  
hier: Koithahn`s Harzer Landwurst Spezialitäten GmbH (#206278);  
Bezug: Beschluss des VG Göttingen 4 B 25/21 vom 24.03.2021

Göttingen, 07.04.2021

**Auskunft erteilt:**



**E-Mail:**



**Telefon:**



**Fax:**



**Zimmer:**




**Datum und Zeichen  
Ihres Schreibens:**

Sehr geehrter Herr Paguio,

Bezugnehmend auf meinen Bescheid vom 18.01.2021 erhalten nun nach  
Abschluss des o.g. gerichtlichen Verfahrens die Niederschrift vom  
24.08.2020 über die letzte lebensmittelrechtliche Kontrolle vom 19.08.2020.

Die Niederschrift wurde aus datenschutzrechtlichen Gründen teilweise  
geschwärzt. Gleichfalls verweise ich auf den aktuellen Stand hinsichtlich der  
Ausräumung der Mängel durch den Betrieb im Hinweisfeld neben dem  
Adressfeld auf der jeweiligen Niederschrift.

Für Rückfragen stehe ich Ihnen gerne unter  zur Verfügung.

**Mein Zeichen:**

39.2.212.80.5.2/225/ OHA-00007241

Mit freundlichen Grüßen  
Im Auftrage



**Standort:**

Landkreis Göttingen  
Walkemühlenweg 8  
37083 Göttingen  
www.landkreisgoettingen.de

Anlage

**Gläubiger-ID: DE84ZZZ00000042204**

**Sparkasse Göttingen**

IBAN: DE78260500010000505792

BIC: NOLADE21GOE

**Sparkasse Osterode am Harz**

IBAN: DE02263510150003204476

BIC: NOLADE21HZB

**Kreis- und Sparkasse  
Münden**

IBAN: DE0426051450000006510

**Sparkasse Duderstadt**

IBAN: DE35260512600000121962

<sup>1</sup> Verbraucherinformationsgesetz vom 17. Oktober 2012 (BGBl. I S. 2166, 2725),  
geändert durch Artikel 2 Absatz 34 des Gesetzes vom 7. August 2013 (BGBl. I S.  
3154) in gültiger  
Fassung (i.g.F.)

Postanschrift: Landkreis Göttingen · 37070 Göttingen

Koithahn`s Harzer Landwurst Spezialitäten GmbH  
Fleischerei Koithahn Hauptbetrieb  
Herzberger Landstr. 2-4  
37197 Hattorf am Harz

**Hinweis LK Göttingen 15.01.2021:**

**Die Mängel wurden  
zwischenzeitlich umfassend  
ausgeräumt.**

**Servicezeiten**

Montag, Mittwoch und Freitag  
09.00 Uhr bis 12.00 Uhr

Donnerstag  
13.30 Uhr bis 16.00 Uhr

Nutzen Sie unser Angebot  
zur Terminabsprache

Bei Zahlungen bitte angeben:

PK: [REDACTED]

**Niederschrift über eine amtliche Kontrolle**

Betrieb: Koithahn`s Harzer Landwurst Spezialitäten GmbH, Fleischerei  
Koithahn Hauptbetrieb, Herzberger Landstr. 2-4, 37197 Hattorf am Harz

Sehr geehrte Damen und Herren,

am 19.08.2020 in der Zeit von 09:00 bis 15:00 Uhr habe ich in Ihrem o.g.  
Betrieb eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt. Die festgestellten  
Mängel wurden dabei den bei der Kontrolle anwesenden Personen  
aufgezeigt und erläutert.

Hiermit gebe ich Ihnen die Möglichkeit, die genannten Mängel aus eigener  
Veranlassung heraus abzustellen.

Bitte teilen Sie mir die von Ihnen durchgeführten Maßnahmen schriftlich bis  
spätestens 09.10.2020 mit und belegen diese anhand von Fotos oder  
anderen geeigneten Unterlagen wie Arbeitsaufträgen, Rechnungen o.ä.  
Sollte ich bis zu diesem Zeitpunkt keine Mitteilung von Ihnen erhalten  
haben, werde ich bei einer kostenpflichtigen Nachkontrolle Ihres Betriebes  
vor Ort prüfen, ob alle Mängel beseitigt wurden.

Folgende Mängel/Abweichungen wurden von mir bei der Kontrolle  
festgestellt:

**1. Abfüllung Fleischsalat**

Das Abwasserrohr für das Kondenswasser des Verdampfers mündete  
nicht direkt in den dafür vorgesehenen Trichter neben dem  
Handwaschbecken. Die Armatur des Handwaschbeckens war verkalkt.  
**Zur Vermeidung von Spritzwasser muss das Abwasserrohr direkt in den  
dafür vorgesehenen Trichter zu münden (kein Materialkontakt). Die  
Armatur des Handwaschbeckens ist zu reinigen.**

*Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2  
i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 und Nr. 8*

Göttingen, 24.08.2020

**Auskunft erteilt:**

Herr [REDACTED]

**E-Mail:**

**Telefon:** [REDACTED]

**Fax:** [REDACTED]

**Zimmer:** Büro [REDACTED]

**Datum und Zeichen  
Ihres Schreibens:**

**Mein Zeichen:**

OHA-0000724H

Standort:

Landkreis Göttingen  
Walkemühlenweg 8  
37083  
Göttingen

[www.landkreisgoettingen.de](http://www.landkreisgoettingen.de)

**Sparkasse Göttingen**

IBAN: DE78260500010000505792

BIC: NOLADE21GOE

**Sparkasse Osterode am Harz**

IBAN: DE02263510150003204476

BIC: NOLADE21HZB

**Kreis- und Sparkasse Münden**

IBAN: DE04260514500000006510

**Sparkasse Duderstadt**

IBAN: DE35260512600000121962

## 2. Bereitstellung / Hygieneschleuse

Die Handbrause des Satellitenreinigungssystems war verunreinigt.

**Die Handbrause ist zu reinigen.**

*Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1*

## 3. Darmlager

Die Verdampfer sowie der Bereiche dahinter waren verunreinigt bzw. korrodiert. Des Weiteren waren die Anschlüsse an die Abwasserrohre nicht verschlossen.

**Der Verdampfer zu reinigen bzw. instand zu setzen. Des Weiteren sind die Anschlüsse an die Abwasserrohre zu verschließen.**

*Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1*

## 4. Fleischversand

Die Abstreifer der Knochenbandsäge waren verunreinigt.

**Es wurde bereits während der Kontrolle eine erneute Reinigung der Knochenbandsäge veranlasst.**

*Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a*

## 5. Gesamtbetrieb

Die Wandfliesen waren teilweise insbesondere an Eck- und stoßkanten beschädigt (z.B. im Abkühlraum, Durchgang Kochraum, Innenhof usw.). Es waren diverse Silikonfugen im Fußboden (Dehnungsfugen) sowie im unteren Wandbereich schimmelähnlich verunreinigt (z.B. im Bereitsstellungsraum, Durchgang alte Kommissionierung).

**Die Wandfliesen sind instand zu setzen. Die Silikonfugen sind zu reinigen und ggf. zu desinfizieren. Die Ursache für die Bildung der schimmelähnlichen Verunreinigungen ist zu beheben (z.B. Lüftungskonzept).**

*Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1 und 1b*

## 6. Innenhof / Hygieneschleuse

Diverse Glasbausteine waren beschädigt. Der Schrank unterhalb des Glasbausteinfensters war angerostet.

**Das Glasbausteinfenster ist in einen ordnungsgemäßen Zustand zu versetzen. Der Schrank ist instand zu setzen.**

*Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1*

## 7. Kennzeichnung Verkauf

Es wurden Fleischsalat mit "HOMANN Salat-Mayonnaise" hergestellt, obwohl laut Zutatenverzeichnis als Zutat Mayonnaise ausgelobt wurde.

**Die auf dem Inhaltsverzeichnis angegebenen Zutaten, müssen den verwendeten Lebensmitteln oder der verwendeten Zutat entsprechen. Es sind umgehend entsprechende Maßnahmen einzuleiten, die geeignet sind, dass eine Irreführung der Kunden ausgeschlossen wird.**

*Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch § 11 Abs. 1 Nr. 1 i.V.m. Art. 7 Abs. 1 d VO (EU) Nr. 1169/2011*

## 8. Kistenlager

Auf den gereinigten E 5 Kunststoffkisten befanden sich noch Etiketten, welche u.a. noch mit den Mindesthaltbarkeitsdaten und den Inhalten der vorher darin gelagerten Produkte beschriftet waren.

**Es ist sicherzustellen, dass nach der Reinigung der E 5 Kunststoffkisten alle Etiketten mit den o.g. Angaben entfernt sind.**

*Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts Art. 18 Abs. 1*

### 9. Kochraum

Die Fußbodenoberfläche war stellenweise gerissen/beschädigt. dadurch war dieser nicht leicht reinigungsfähig.

**Der Fußboden ist langfristig (1 Jahr) instand zu setzen.**

*Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1*

### 10. Produktion I

Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalpapierhandtücher im Spender). Die Oberfläche diverser Fensterstürze war aus einem Material, welches nicht leicht zu reinigen und zu desinfizieren war.

**Am Handwaschbecken sind Mittel zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalpapierhandtücher im Spender) bereitzuhalten. Die Oberfläche der Fensterstürze ist so herzurichten, dass diese leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sind.**

*Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 4 und Kap. II Nr. 1f*

### 11. Reiferäume EG / 1.OG / 2.OG

Die Decken waren stellenweise mit Spinnengewebe verunreinigt. Die Innentür des Aufzuges, in dem Lebensmittel transportiert werden, war stark beschädigt und dadurch nicht leicht reinigungsfähig. Es wurden zweckfremde Gegenstände aufbewahrt (Pflastersteine). Im Reiferaum im 2. OG wurden Kartonagen als Unterlage in den Sticken verwendet. Der Raum befand sich insgesamt in keinem angemessenen baulichen Zustand. Im Aufgang vom EG in das 1.OG befand sich eine Leitung von dem Wasser (augenscheinlich Kondenswasser) auf die Treppe tropfte. Auf der Treppe hatten sich bereits ein grünlicher Belag gebildet. Das Rohr, welches durch den Reiferaum im 2. OG führte war augenscheinlich undicht. Das Rohr war bereits mit diversen Anhaftungen verunreinigt. Des Weiteren war der Angrenzende Deckenbereich beschädigt.

**Die Spinnengewebe sind zu entfernen und die Decken zu reinigen. Die Tür des Aufzuges ist instand zu setzen. Die zweckfremden Gegenstände sind zu entfernen. Die Kartonagen sind zu entfernen. Sie haben bereits während der Kontrolle angekündigt, dass der Reiferaum im Rahmen einer baulichen Maßnahme hergerichtet wird. Die Wasserleitung ist zu überprüfen. Die Decke ist instand zu setzen und das Rohr zu reinigen. Aufgrund einer Kontaminationsgefahr der dort direkt angrenzend lagernden Lebensmittel (Rotwurst), wurden diese bereits während der Kontrolle von Ihnen umgelagert.**

*Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1, Kap. IX Nr. 3 und Lebensmittelhygiene-Verordnung § 3 Satz 1*

### 12. Verpackung

Es wurden Reinigungsmittel und Schmiermittel in Bereichen gelagert, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wurde.

Des Weiteren war der Handschuhspender korrodiert.

**Die Reinigungsmittel und Schmiermittel sind in einem separaten, verschlossenen Behältnis oder Schrank zu lagern.**

**Der Handschuhspender ist in einen leicht zu reinigenden Zustand zu versetzen.**

*Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 8*

### 13. Warenausgang / Hof

Es wurden Lebensmittel (Gewürzmischungen) in einem angrenzenden, offenen Lagerbereich gelagert. Die o.g. Lebensmittel waren dadurch einer Kontaminationsgefahr (z.B. durch Schädlinge) ausgesetzt.

**Die Lebensmittel sind aus diesem Bereich zu entfernen.**

*Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3*

Für Rückfragen stehe ich Ihnen gerne unter der Telefonnummer [REDACTED] zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen  
im Auftrage



Hinweis:

Allgemeine Informationen in Form von Merkblättern finden Sie auf unserer Internetseite [www.landkreisgoettingen.de](http://www.landkreisgoettingen.de) unter dem Menüpunkt "Tiere und Lebensmittel" / "Verbraucherschutz"