

Landratsamt Nürnberger Land • 91205 Lauf a. d. Peg.

**Landratsamt Nürnberger Land
Sachgebiet 31.2
Rechtsfragen des gesundheitl.
Verbraucherschutzes, Jagd
und Fischerei**



Auskunft erteilt	E-Mail-Adresse	Tel. 09123	Fax 09123	Zimmer	Lauf a. d. Pegnitz
					15.04.2021
Unser Zeichen (bitte bei Antwort angeben)		Ihre Zeichen			Ihre Nachricht vom
31.2-514 L002 2021/Be					

**Ihr Antrag auf Informationsgewährung vom 28.12.2020 nach dem Verbraucherinfor-
mationsgesetz (VIG) bezüglich des Betriebes Schlacht-Service Lauf GmbH,
Schlachthofplatz 11 – 13, 91207 Lauf a. d. Pegnitz;
Übersendung der beantragten Informationen**

Anlagen

1 Kontrollbericht für die Kontrolle vom 29.12.2020

Sehr geehrter Herr 

wir nehmen Bezug auf den Ihnen zugestellten Bescheid des Landratsamtes Nürnberger Land vom 22.03.2021. Nachdem nicht gerichtlich gegen o.g. Bescheid vorgegangen wurde, erhalten Sie nunmehr den Kontrollbericht betreffend des Betriebes „Schlacht-Service Lauf GmbH“.

In diesem Zusammenhang weisen wir Sie ausdrücklich darauf hin, dass das Verbraucherinfor-
mationsgesetz allein Auskunftsansprüche gegenüber Behörden umfasst, jedoch keine
Aussage zur Zulässigkeit der Weiterverwendung der erhaltenen Informationen durch Sie
als Antragsteller trifft. Ob und wie Sie die Informationen weiterverwenden, liegt daher in
Ihrer alleinigen Verantwortung und Risiko.

Mit freundlichen Grüßen



Dienstgebäude
Waldluststraße 1
91207 Lauf a. d. Pegnitz
Telefon 09123 950-0
Zentralfax 09123 950-8009
info@nuernberger-land.de
www.nuernberger-land.de

Besuchszeiten
Montag 7:30 – 16:00 Uhr
Dienstag 7:30 – 16:00 Uhr
Mittwoch 7:30 – 12:30 Uhr
Donnerstag 7:30 – 18:00 Uhr
Freitag 7:30 – 12:30 Uhr

Konten
Sparkasse Nürnberg
Nr. 240 106 526 (BLZ 760 501 01)
IBAN DE 18 7605 0101 0240 1065 26 • BIC SSKNDE77XXX

Stadtbus Lauf
Haltestelle Altdorfer Straße
Haltestelle Landratsamt
S-Bahn
Linie S 1
Lauf West und
Lauf (li. Pegnitz)

Kontrollbericht

Landratsamt Nürnberger Land - Waldluststraße 1 - 91207 Lauf

Regionaler Schlachtbetrieb Lauf Bühler und Pürner GmbH

Schlachthofplatz 11-13
91207 Lauf a.d. Pegnitz

Ihr/e Ansprechpartner/in:

Telefon

Telefax

E-Mail

Ihre Zeichen, Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen (bei Antwort bitte angeben)
72-STE-

Lauf, 08.01.2021

Betriebskontrolle

Betrieb: Regionaler Schlachtbetrieb Lauf Bühler und Pürner GmbH, Schlachthofplatz 11-13, 91207 Lauf a.d. Pegnitz
Kontrolldatum: 29.12.2020
Art der Kontrolle: planmäßige Routinekontrolle
Durchführender: [REDACTED]
Beteiligte (Amt): [REDACTED]
Beteiligte (Betrieb): [REDACTED]

Sehr geehrte Damen und Herren,

am 29.12.2020 wurde in o.g. Betrieb eine Kontrolle durchgeführt.

Hierbei wurden folgende Mängel festgestellt:

Kühlraum Naturdärme

1. Das Fenster war mit leichtem Scharzsimmel verunreinigt.
Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Behebung: Das Fenster ist zu reinigen und zu desinfizieren.

Gewürzraum

2. Das Fenster war an der Unteren Ecke mit leichten Schwarzsimmel verunreinigt.
Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Behebung: Das Fenster ist zu reinigen und zu desinfizieren.

Tiefkühlraum

3. Die Decke war mit einer Eisschicht behaftet.
Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1c (VO (EG) Nr. 852/2004)
Behebung: Das Eis ist zu entfernen.

Massnahmen

mündliche Belehrung, Status: abgeschlossen (beendet, erledigt, durchgesetzt, bezahlt, verurteilt ...)

Wir weisen Sie darauf hin, dass oben aufgeführte Mängel beseitigt werden müssen. Bei Zuwiderhandlung können von behördlicher Seite weitere Maßnahmen ergriffen werden.

Mit freundlichen Grüßen

Erklärung des / der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):

☒ Der Erhalt des Abdrucks wird bestätigt.

☐ Eine Ausfertigung dieses Kontrollberichtes wird per

☐ E-Mail

☐ Fax

☐ Post

an die Kontaktdaten des Betriebes versandt.

Unterschrift:

AH-LM-006-V02	Arbeitshilfe	
	Dokumentation LM-Betriebskontrolle	

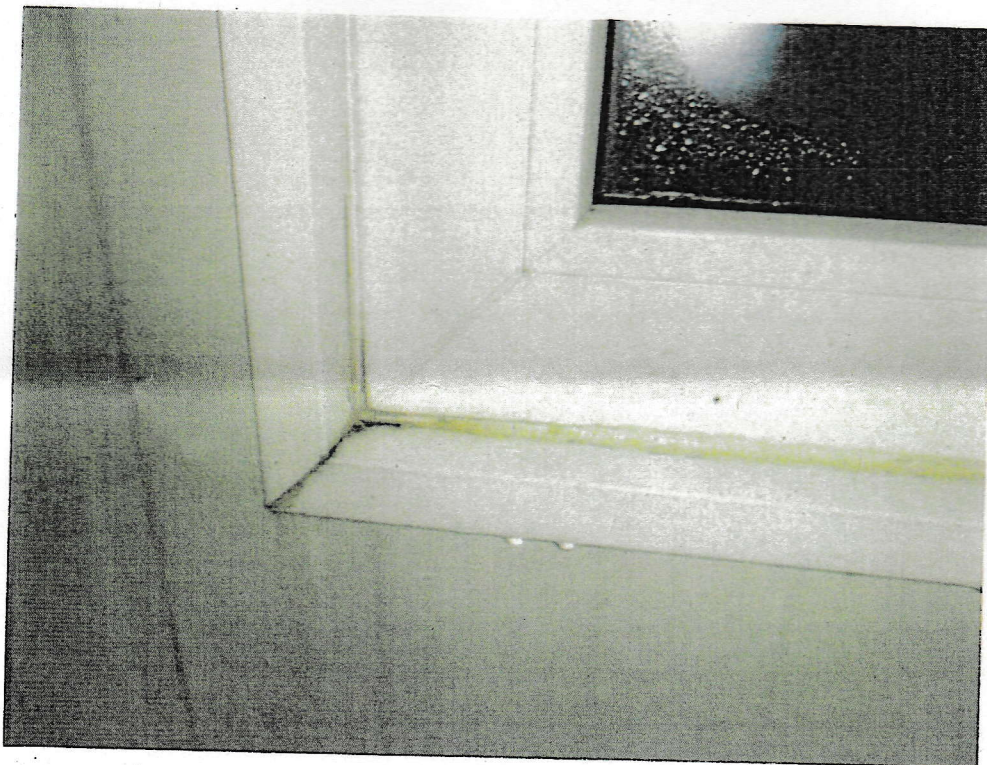
Kontrollierter Betrieb (Stempel) regionaler Schlachthof Schlachthofplatz 12 1207 Lauf a. d. Pegn. Tel.: 09123 / 9 98 40	Kontrollierende Behörde (Stempel)	
Verantwortlich für den Betrieb: [Redacted]	Kontrolldatum/-zeit: 29.12.20	
Anwesende Person: [Redacted]	Mitarbeiteranzahl:	
Planmäßige Kontrolle	☒ geprüft	Anlass
Kontrolle aus besonderem Anlass	☐	
	ja nein n.z.	Mängel
1. Eigenkontrolle/HACCP		
1.1 Reinigungs- und Desinfektionsplan		
1.2 Schädlingsbekämpfung		
1.3 Temperaturüberwachung		
1.4 Personalschulung		
1.5 Personalgesundheit/Infektionsschutzgesetz		
1.6 Rückverfolgbarkeit (Checkliste)		
1.7 Wareneingangskontrolle		
1.8 HACCP		
2. Hygiene allgemein		
2.1 Bauliche Voraussetzungen/ Betriebslayout	X	
■ Betriebsräume	X	
■ Warenfluss, einschl. Retouren	X	
■ Personalfluss	X	
■ Rein- und Unreintrennung	X	
2.2 Einrichtung, Maschinen, Geräte und Transportmittel	X	
2.3 Produktions- und Arbeitshygiene	X	
2.4 Lagerung von Rohstoffen, Zusatzstoffen, Zwischenprodukten und Endprodukten	X	
2.5 Personahygiene	X	
■ Personräume	X	
■ Sanitäranlagen	X	
■ Hygieneschleusen	X	
■ persönliche Hygiene des Personals einschl. Arbeitskleidung	X	
3. Stichprobenartige Warenprüfung einschl. Kennzeichnung		
Feststellungen (ggf. Beiblatt)	Maßnahmen	Frist
sonstiges (z.B. Trinkwasserqualität, Betriebspläne, Havariekonzept, Mikrobiol. und chem.-physikalische Kontrollen, Abfallentsorgung, ggf. Entsorgung tierischer Nebenprodukte, Getränkeeschankanlagen sowie andere technische Einrichtungen)	Sonstige Formblätter/Arbeitsanweisungen	
	☐ ☐ ☐	
Unterschrift Kontrolleur/in [Redacted]	Kenntnis genommen - Vertr. Betrieb (freiwillig) [Redacted]	

nicht zutreffend

Fotodokumentation zur Prozesshygienekontrolle am 29.12.2020 am Regionalen Schlachthof Lauf
(aufgenommen und beschrieben durch [REDACTED], amtlicher Tierarzt, Veterinäramt Lauf)

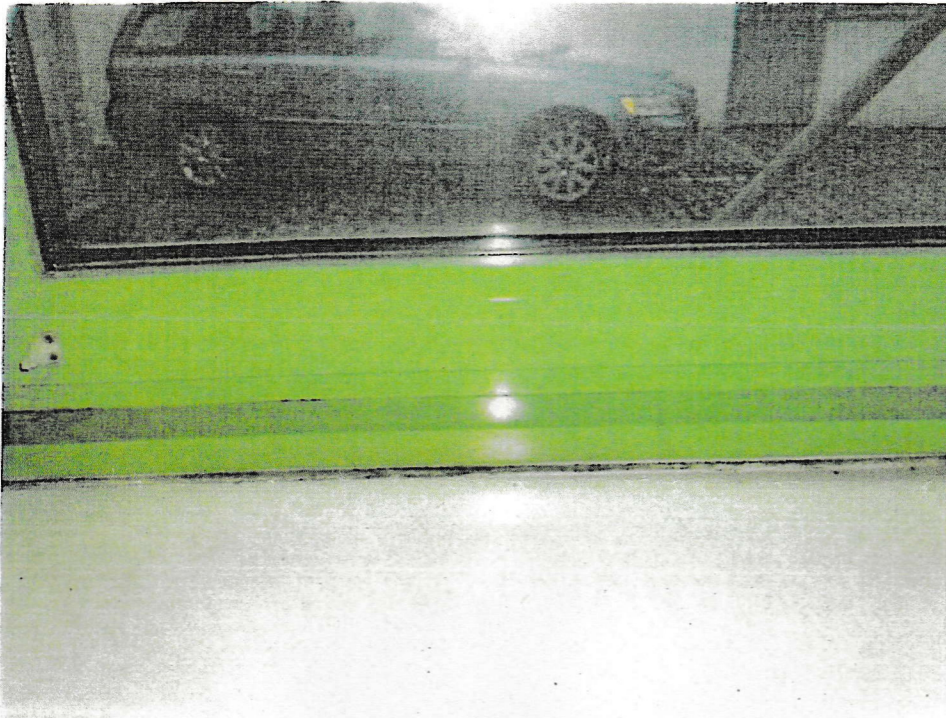


Schimmelpilzbildung am unterste Fensterkante – Kunstdarmraum



Schimmelpilzbildung am unterste Fensterkante – Gewürzraum

Fotodokumentation zur Prozesshygienekontrolle am 29.12.2020 am Regionalen Schlachthof Lauf
(aufgenommen und beschrieben durch [REDACTED] amtlicher Tierarzt, Veterinäramt Lauf)



Schimmelpilzbildung am unterste Fensterkante – Kunstdarmraum



Schimmelpilzbildung am unterste Fensterkante – Kunstdarmraum

Fotodokumentation zur Prozesshygienekontrolle am 29.12.2020 am Regionalen Schlachthof Lauf
(aufgenommen und beschrieben durch [REDACTED] amtlicher Tierarzt, Veterinäramt Lauf



Schimmelpilzbildung am unterste Fensterkante – Gewürzraum



Eisbildung in TK an der Decke

**Fotodokumentation zur Prozesshygienekontrolle am 29.12.2020 am Regionalen Schlachthof Lauf
(aufgenommen und beschrieben durch [REDACTED] amtlicher Tierarzt, Veterinäramt Lauf**



Eisbildung in TK an der Decke



Eisbildung in TK an der Decke