

Landratsamt Ravensburg, Postfach 1940, 88189 Ravensburg

**Mit Postzustellungsurkunde**



Veterinär- und Verbraucherschutzamt

Ansprechpartner/in: Lebensmittelüberwachung  
Durchwahl: 0751 / 85-54  
Telefax: 0751 / 85-54  
E-Mail: vet@landkreis-ravensburg.de

Dienstgebäude: Friedenstr. 2  
88212 Ravensburg

ÖPNV: Anbindung: Linie 1, 2, 3, 5  
Haltestelle "Gymnasien"

Sprechzeiten: Mo - Fr. 08.00-12.00 Uhr  
Mo - Mi. 13.30-15.30 Uhr  
Do. 13.30-17.30 Uhr

Aktenzeichen: VET-4283 53-157-Hh  
Ihr Schreiben vom/AZ:

Datum: 20. Mai 2021

**Lebensmittelüberwachung - Anfrage nach dem Verbraucherinformationsgesetz**  
**Antrag vom 08.02.2021 Betrieb: Metzgerei Buchmann GmbH, Kaufstraße 6-8, 88287**  
**Grünkraut-Gullen**

Sehr geehrte

in der Anlage erhalten Sie, wie mit Bescheid vom 22.04.2021 entschieden, die Kontrollberichte über die letzten beiden lebensmittelrechtlichen Betriebsüberprüfungen des Metzgerei Buchmann GmbH, Kaufstraße 6-8, 88287 Grünkraut-Gullen.

Mit freundlichen Grüßen,

**Anlage:**

Kontrollbericht vom 16.06.2020

Kontrollbericht vom 15.10.2020

**Hinweis:**

Die VIG-Auskunft dient 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 oder Veröffentlichung 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 Meinungs-äußerungen 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.

## BETRIEB

### Betriebsstätte

Buchmann Fleisch & Wurstspezialitäten -Hauptbetrieb  
Kaufstr. 6 -8  
88287 Grünkraut

## KONTROLLBERICHT

### Durchgeführt am

16.06.2020

### Tätigkeit

planmäßige Routinekontrolle

### Verstoßtext

Handwaschbecken	Das Handwaschbecken in der Damenumkleide ist mit Wäsche zugestellt. Der Sensor des Handwaschbeckens ist offensichtlich außer Betrieb.  Art.4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kapitel I Nr.4 Verordnung (EG) Nr. 852/2004
Lagerung der Arbeits- und Schutzkleidung	Im Umkleidebereich (Damen und Herren) werden Arbeits- und Straßenschuhe ohne Trennung gelagert. Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kap. I Nr. 9 Verordnung (EG) Nr.852/2004
Handwaschbecken	Am Handwaschbecken (Anlieferung) steht kein Warmwasser zur Verfügung.  Art.4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kapitel I Nr.4 Verordnung (EG) Nr. 852/2004
Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Die Sohlenreinigung (Anlieferung) wird mit einer Mülltüte zugestellt. Eine Reinigung der Sohlen ist somit nicht möglich.  Art.4 Abs.2 i.V.m. Anhang II Kapitel VIII Nr.1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004
Lagerung von Lebensmitteln	Aufgehängtes Fleisch wird in den Kühlräumen so gelagert, dass ein direkter Kontakt mit den roten Kisten besteht.  Art.4 Abs.2 i.V.m. Anhang II Kapitel IX Nr. 2 Verordnung (EG) Nr. 852/2004
Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Tüten werden unmittelbar am Handwaschbecken (frische Zubereitung) aufgehängt. Eine Händereinigung ist somit nicht möglich.  Art.4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kapitel I Nr.4 Verordnung (EG) Nr. 852/2004
Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Im Gewürzraum wird eine Desinfektionssprühflasche unmittelbar über den Gewürzen gelagert.  Art.4 Abs.2 i.V.m. Anhang II Kapitel I Nr. 10 Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Lagerung von Lebensmitteln

Im Gewürzraum wird eine rote Kiste unmittelbar auf dem Fußboden gelagert.  
Art.4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kapitel IX Nr.2 Verordnung (EG) Nr. 852/2004  
Der Schacht (oben in der Eismaschine) ist verschmutzt.

Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kapitel II Nr.1f (EG) Verordnung Nr. 852/2004  
Das Fliegengitter (Kutтереi) ist rostig.

Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kapitel II Nr. 1d Verordnung (EG) Nr. 852/2004  
Im TK-Raum werden zwei verschmutzte Rollwägen neben den roten Kisten gelagert.

Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Art. 4 Abs. 2 i.V.m Anhang II Kapitel II Nr.1f Verordnung (EG) Nr. 852/2004  
Am Handwaschbecken in der Füllerei steht kein Warmwasser zur Verfügung.

Handwaschbecken

Art.4 Abs. 2 i.V.m . Anhang II Kapitel I Nr.4 Verordnung (EG) Nr. 852/2004  
Im Schnellkühlraum steht Wasser auf dem Fußboden. Das vorhandene Gefälle ist nicht optimal, das Wasser kann nicht ablaufen und es bilden sich Wasserstellen.

Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Art.4 Abs.2 i.V.m Anhang II Kap II Nr. 1a Verordnung (EG) Nr. 852/2004  
Verpackungsmaterial (Tüten, Därme) werden offen gelagert.

Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Art. 4 Abs.2 i.V.m Anhang II Kapitel IX Nr.2 Verordnung (EG) Nr. 852/2004

### Maßnahme/n

mündliche Belehrung

## BETRIEB

### Betriebsstätte

Buchmann Fleisch & Wurstspezialitäten -Hauptbetrieb  
Kaufstr. 6 -8  
88287 Grünkraut

## KONTROLLBERICHT

### Durchgeführt am

15.10.2020

### Tätigkeit

Schwerpunktkontrolle

### Verstoßtext

### Maßnahme/n

keine Maßnahme