



Landkreis Heidenheim

Landratsamt Heidenheim – 89505 Heidenheim

Mit Zustellungsurkunde
Herrn

**Landratsamt Heidenheim
Veterinärwesen und
Verbraucherschutz
Lebensmittelüberwachung**

Frau Kling
Tel. 07321 321-2614
Fax 07321 321-2602
veterinaeramt@landkreis-
heidenheim.de

Az. 32-5470.20-VIG-Kli

22.12.2021

Dienstgebäude
Felsenstraße 36
89518 Heidenheim
Haus C, 1.OG, Raum C 114

Montag – Freitag 08:00 – 11:30 Uhr
Montag 14:00 – 16:00 Uhr
Donnerstag 14:00 – 17:30 Uhr

Informationsgewährung nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)

**Ihr Antrag auf Auskunft nach dem VIG vom 21.11.2021 für den Betrieb Georg
Lindenmayer, Sontheimer Straße 38, 89567 Sontheim**

Sehr geehrter Herr

- I. das Landratsamt Heidenheim, Fachbereich Veterinärwesen und Verbraucherschutz, erlässt folgenden

B e s c h e i d:

1. Aufgrund Ihres Antrages vom 21.11.2021 auf Informationserteilung werden Ihnen Informationen über den Betrieb Georg Lindenmayer, Sontheimer Str. 38, 89567 Sontheim, übermittelt.
2. Die letzten lebensmittelrechtlichen Betriebskontrollen fanden am 01.03.2021 und 20.09.2021 statt.
3. Betriebskontrolle vom 01.03.2021:
 1. Küche und angeschlossener Kühlraum:
 - 1.1. Im Kühlraum zur Küche war das Ventilatorgitter des Kühltagegats verschmutzt.
 - 1.2. Die Einbaunische der Geschirrspülmaschine war verschmutzt.
 - 1.3. Die Messer des Steakrollers, insbesondere die Walzen, waren mit Belägen verschmutzt.
 - 1.4. Der Fuß des Steakrollers war verschmutzt.
 2. Produktion:
 - 2.1. Es befand sich hinter dem Kaltrauchschränk ein Loch in der Wand.
 - 2.2. Hinter dem Brühkessel fehlten einige Fliesen.

- 2.3. Das Dichtungsgummi am Kolben des Wurstfüllers war porös und die Fuge des Gummis war verschmutzt.
- 2.4. In den Bodenauslässen fehlten die Einsätze und die Bodenauslässe waren verschmutzt.
- 2.5. Der Handgriff der Kelle war nicht mehr leicht zu reinigen und zu desinfizieren.
- 2.6. Die Oberfläche des Hackklotzes war beschädigt und der Hackklotz war gerissen, weshalb der Hackklotz nicht mehr leicht zu reinigen und zu desinfizieren war.
- 2.7. Hinter dem Hackklotz standen zwei verschmutzte Rollwagen.
- 2.8. Das Fleisch im Kühlraum war derart aufgehängt, dass es mit der Wand in Berührung kam.
- 2.9. Das Ventilatorgitter am Kühlaggregat war verschmutzt.
- 2.10. Am Kabelschacht hing Bauschaum.

3. Lager:

- 3.1. Die Knochenbandsäge war verschmutzt, insbesondere wuchsen Schimmelpilze am Laufrad und am Gehäuse.
- 3.2. Das Laufrad der Bandsäge war verrostet.
- 3.3. An der Dosenschließmaschine war der Handgriff verschmutzt und der Bereich um den Verschleißmechanismus herum war mit alten Verkrustungen verschmutzt.
- 3.4. Der Karton vom Hand-Lake-Injektor war versport. Ebenso war die Pökelnadel im Inneren mit Ablagerungen verschmutzt.
- 3.5. Über der Tür zum Lager waren die Fliesen schadhaft.
- 3.6. Im Lager standen unverschlossene Gewürze.

4. Schlachtraum und Fleischkühlraum:

- 4.1. Am Durchgang von der Produktion zur Schlachtung war der Kantenschutz abgegangen.
- 4.2. In der Schlachthalle befanden sich alte verschmutzte Schürzen.
- 4.3. Der Schlauch in der Schlachthalle war verschmutzt.
- 4.4. In der Schlachthalle waren die Fliesen an den Wänden schadhaft. Über dem Viehzutrieb und über dem Fenster hatten sich die Fliesen gelockert.
- 4.5. Im Schlachtraum stand ein versportetes Schneidebrett.
- 4.6. Der Injektor war verschmutzt.
- 4.7. Im Fleischkühlraum war das Ventilatorgitter des Kühlaggregats verschmutzt.
- 4.8. Hinter dem Kühlaggregat war die Wand verschmutzt.
- 4.9. Im Fleischkühlraum standen zwei offene Fleischkäse.

Zu diesen Mängeln erging am 18.03.2021 eine schriftliche Anhörung nach § 28 LVwVfG.

Betriebskontrolle vom 20.09.2021:

Bei dieser Kontrolle wurden folgende Mängel erneut festgestellt:

1. Küche und angeschlossener Kühlraum:

- 1.1 Die Messerwalze des Steakers war mit Belägen verschmutzt.
- 1.2 Der Fuß des Steakers war verschmutzt.

2. Produktion:

- 2.1 Hinter dem Brühkessel waren die Fliesen abgesprungen.
- 2.2 Das Dichtungsgummi des Kolbens des Wurstfüllers war porös und die Fuge des Gummis war verschmutzt.

- 2.3 In den Bodenauslässen in der Produktion fehlten die Einsätze. Die Bodenauslässe waren verschmutzt.
- 2.4 Hinter dem Hackklotz standen zwei verschmutzte Rollwagen.
- 2.5 Das Fleisch im Kühlraum war derart aufgehängt, dass es mit der Wand in Berührung kam.

3. Lager:

- 3.1 Die Knochenbandsäge war verschmutzt. Es wuchsen Schimmelpilze am Laufrad und am Gehäuse.
- 3.2 Das Laufrad der Bandsäge war verrostet.
- 3.3 An der Dosenschließmaschine war der Handgriff verschmutzt. Ebenso war der Bereich um den Verschleißmechanismus mit alten Verkrustungen verschmutzt.
- 3.4 Über der Tür zum Lager waren die Fliesen gesprungen.

4. Schlachtraum und Fleischkühlraum:

- 4.1 In der Schlachthalle waren die Fliesen an den Wänden gesprungen. Über dem Viehzutrieb und über dem Fenster hatten sich die Fliesen gelockert.
- 4.2 Der Injektor war verschmutzt.

Zu diesen Mängeln erging am 05.10.2021 eine schriftliche Verfügung zur Beseitigung dieser Mängel.

Zusätzlich wurden folgende neue Mängel festgestellt:

5. Küche und angeschlossener Kühlraum

- 5.1 In der Küche befand sich eine unbehandelte Mehrschichtholzplatte für die Spätzle, diese war nicht leicht zu reinigen, versport und verschmutzt.

6. Lager

- 6.1 An einem Kabelkanal hing Bauschaum.
- 6.2 Der Splitterschutz der Deckenlampe war zersplittert.

Zu diesen Mängeln erging eine schriftliche Anhörung nach § 28 LVwVfG.

- 4. Für diesen Bescheid werden keine Kosten erhoben.

II. Begründung:

Sie haben mit E-Mail vom 21.11.2021 über die Internetplattform „Frag den Staat“ einen Antrag auf Auskunft nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG) gestellt. Die beantragte Auskunft bezieht sich auf Informationen zu den letzten beiden lebensmittelrechtlichen Kontrollen im Betrieb „Georg Lindenmayer“, Sontheimer Straße 38, 89567 Sontheim. Der Betrieb wurde mit Schreiben vom 24.11.2021 über den Antrag informiert und erhielt die Möglichkeit, hierzu Stellung zu nehmen.

Nach § 2 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 VIG hat jeder nach Maßgabe dieses Gesetzes Anspruch auf freien Zugang zu allen Daten von den nach Bundes- oder Landesrecht zuständigen Stellen festgestellten nicht zulässigen Abweichungen von Anforderungen

- a) des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches und des Produktsicherheitsgesetzes,
- b) der auf Grund dieses Gesetzes erlassenen Rechtsverordnungen,

c) unmittelbar geltender Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft oder der Europäischen Union im Anwendungsbereich der genannten Gesetze sowie Maßnahmen und Entscheidungen, die im Zusammenhang mit den in den Buchstaben a bis c genannten Abweichungen getroffen worden sind.

Nach Prüfung Ihres Antrages werden Ihnen hiermit die beantragten Informationen im Rahmen des § 2 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 VIG übermittelt. Im Übrigen sieht das VIG keine Übersendung von Kontrollberichten vor. Diese können zum Teil Informationen enthalten, welche nicht unter § 2 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 VIG fallen.

Eventuelle Ausschluss- und Beschränkungsgründe gemäß § 3 VIG liegen hier nicht vor.

Die Entscheidung wird dem betroffenen Lebensmittelunternehmer mitgeteilt.

Die Kostenentscheidung beruht auf § 7 VIG.

III. Rechtsbehelfsbelehrung:

Gegen diesen Bescheid kann innerhalb eines Monats nach seiner Zustellung Widerspruch erhoben werden. Der Widerspruch ist beim Landratsamt Heidenheim mit Sitz in Heidenheim zu erheben.

Mit freundlichen Grüßen

gez.

Kling

Hinweis:

Das Verbraucherinformationsgesetz umfasst allein Auskunftsansprüche gegenüber Behörden, es trifft jedoch keine Aussage zur Zulässigkeit der Weiterverwendung der erhaltenen Informationen durch den Antragsteller. Ob und wie die Informationen weiterverwendet werden, liegt daher in der alleinigen Verantwortung des Antragstellers.