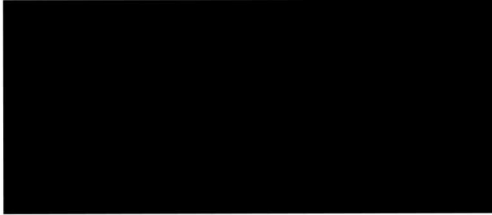




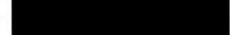
MAINZ · BINGEN

Kreisverwaltung

Kreisverwaltung Mainz-Bingen · Außenstelle Mainz · Postfach 2050 · 55010 Mainz



Es schreibt Ihnen



Veterinärwesen und Landwirtschaft
Fachbereich Lebensmittelüberwachung,
Veterinärwesen, Tierschutz

Zimme

Tel. 06131 / 69 333 -

Fax 06131 / 69 333 - 97-

E-Mail

@mainz-bingen.de

Ihre Nachrichten vom
20.01.2022 und 11.02.2022
Aktenzeichen 41a/ 176 – 86 0
Seite 1 von 2

21.04.2022

Lebensmittelüberwachung

- Vollzug des Verbraucherinformationsgesetzes (VIG)

Ihre Anträge nach dem VIG vom 20.01.2022 und 11.02.2022 mit Nummern 238308 und 240582 -
Mitteilung der Mängel

Sehr geehrte

mit Anträgen vom 20.01.2022 und 11.02.2022 haben Sie nach dem VIG über das Internet-Portal *Frag-den-Staat*, Rubrik "Topf-Secret" Auskunft über folgende Betriebe beantragt:

1. *Landmetzgerei Schuck, Am Gänsklauer 19, 55270 Schwabenheim an der Selz*
2. *Partyservice Horst Bodtländer, Weedestraße 38a, 55270 Bubenheim*

Wie in unseren Bescheiden vom 17.03. und 24.03.2022 angekündigt, teilen wir Ihnen nun entsprechende Informationen mit.

Zu 1. *Landmetzgerei Schuck, Am Gänsklauer 19, 55270 Schwabenheim an der Selz:*

In dem von Ihnen angefragten Kontrollzeitraum haben 4 Betriebsüberprüfungen stattgefunden. Bei der Kontrolle am 09.05.2017 wurden 3 Beanstandungen (Mängel), bei der Kontrolle am 16.08.2019 wurden 8 Beanstandungen, bei der Kontrolle am 08.10.2020 wurden 7 Beanstandungen und bei der Kontrolle am 13.09.2021 wurden 8 Beanstandungen festgestellt.

Sie finden unsere Hinweise zu den Informationspflichten nach Art. 13 DSGVO unter:
<https://www.mainz-bingen.de/de/datenschutz/Informationspflicht.php>

Dienstgebäude und Lieferanschrift:

Große Langgasse 29
55116 Mainz
Tel. Zentrale 06131 / 693 33-0
Fax Zentrale 06131 / 693 33-4098

- Eingang barrierefrei

www.mainz-bingen.de

Allgemeine Sprechzeiten:

Montag - Dienstag: 09.00 - 12.00 Uhr
14.00 - 15.30 Uhr
Mittwoch: 14.00 - 15.30 Uhr
Donnerstag: 09.00 - 12.00 Uhr
14.00 - 18.00 Uhr
Freitag: 09.00 - 12.00 Uhr
sowie nach telefonischer Vereinbarung

Öffnungszeiten Verwaltungsgebäude:

Montag - Dienstag: 08.00 - 17.00 Uhr
Mittwoch: 14.00 - 17.00 Uhr
Donnerstag: 08.00 - 18.00 Uhr
Freitag: 08.00 - 12.30 Uhr

Bankverbindung:

Sparkasse Rhein-Nahe
IBAN DE23 5605 0180 0030 0003 50
BIC MALADE51KRE

Sparkasse Mainz
IBAN DE45 5505 0120 0100 0111 54
BIC MALADE51MNZ

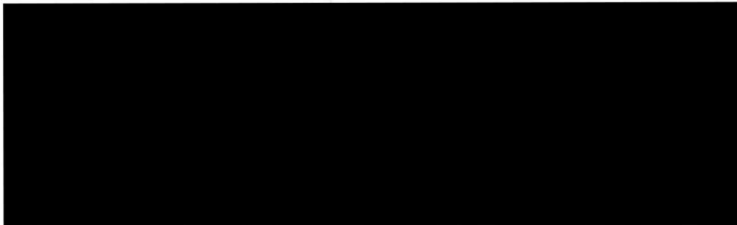
Zu 2. *Partyservice Horst Bodtländer, Weedestraße 38a, 55270 Bubenheim:*

In dem von Ihnen angefragten Kontrollzeitraum haben 3 Betriebsüberprüfungen stattgefunden. Bei der Kontrolle am 22.11.2018 wurden 4 Beanstandungen (Mängel), bei der Kontrolle am 14.10.2020 wurde 1 Beanstandung, bei der Kontrolle am 28.02.2022 wurde keine Beanstandung festgestellt

Die detaillierte Informationsgewährung erfolgt durch postalische Übersendung der Kontrollberichte mit rechtlicher Würdigung im Anhang zu diesem Schreiben.

In den Kontrollberichten vorgenommene Schwärzungen betreffen personenbezogene Daten und Informationen, deren Freigabe nicht durch das VIG abgedeckt sind. Weiterhin wurden Informationen über Mängel geschwärzt, deren Behebung zum Zeitpunkt dieser Mitteilung nicht als abgeschlossen dokumentiert werden konnte, es handelt sich dabei also um nicht vollständige Informationen.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag



Amtstierarzt und Fachtierarzt
für öffentliches Veterinärwesen

Anlagen

- Kontrollberichte Landmetzgerei Schuck, Am Gänsklauer 19, 55270 Schwabenheim an der Selz vom 09.05.2017, 16.08.2019, 08.10.2020 und 13.09.2021
- Kontrollbericht *Partyservice Horst Bodtländer, Weedestraße 38a, 55270 Bubenheim* vom 22.11.2018 und 28.02.2022

Kontrollbericht

Betrieb

Partyservice Bodtländer

Weedestr. 38a
 55270 Bubenheim
 Tel.: 0 61 30 / 94 59 18

Für den Betrieb verantwortliche Person nach VO (EG) Nr. 178/2002 ggf. i.V.m. § 30 OwiG:

Name, Vorname

Bei der Kontrolle anwesend:

Name, Vorname (Betrieb)

Name, Vorname (Behörde)

- Gesamtkontrolle (alle Inhalte geprüft, s. u.)*
 Teilkontrolle (inhaltlich: s. u.*, räumlich: wie folgt):
 Dokumentenkontrolle:

Art der Kontrolle:

- Kontrolle Kontrolle aus besonderem Anlass, Nachkontrolle

Vermerk 21.04.2022: Beseitigung aller hier dokumentierten ungeschwärzten Mängel (Rand-Zahlen links) gilt als abgeschlossen

Inhalt der Kontrolle*:

- Rückverfolgbarkeit Einhaltung LM-rechtl. Bestimmungen Mitarbeiterschulung
 HACCP-Verfahren Untersuchung von Produkten Temperatureinhaltung (Kühlung) Bauliche Beschaffenheit
 Personalhygiene Produktionshygiene Reinigung und Desinfektion Schädlingsbekämpfung

*gemäß Anlage 1 AVV RÜB; im Falle von Teilkontrollen geprüfte Inhalte ankreuzen

- Bei der Kontrolle wurden keine Mängel festgestellt. Es wurden Mängel festgestellt, ein ausführlicher Kontrollbericht folgt.
 Bei der Kontrolle wurden nachfolgende Mängel festgestellt:

Mängel - Feststellungen und Hinweise zu deren Beseitigung	Nachkontrolle erfolgt ab
1) <u>Baulich-Technisch</u> : Eingang zur Küche - abblättrende Farbe am Türstoch links, Sichtbereich Hr. Bodtländer will von sich aus die Türstoch erneuern lassen.	
2) <u>Eigenkontrollen / HACCP</u> :	
1) JfSB - Belebung: Erstbelebung vorhanden, Folgebelebung dort eingetrag.	
2) Auslieferungsmaschinen: ok	
3) Erhitzungstemperaturen: ok, isthermometerartig	
4) R+D. Pläne: Vorkehrungen vorhanden, Durchführungspläne ok	
5) Personalschulung: ok, MTR (Hygiene Schulung): Schulungspunkt, Karten vorhanden	
6) Schädlingsbekämpfung: ok (2. Z. kein zu schulendes Personal eingestellt)	
7) Warmeingerichtete / Rückverfolgbarkeit: keine Probleme mit Warmeingerichtete (letzt vorgeh. ok)	
8) Abgrenzung von Kühl-/TK-Temp: ok	
9) Abgrenzung Kühl-/TK-Temp: ok	
Bemerkungen: \oplus Räumlichkeiten baulich-technisch in sehr gutem Zustand, Betriebs-, Lagermanagement-, Personalhygiene sehr gut!	
Erläuterung - rechtliche Würdigung der Mängel: 1 - Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Artikel 4 i.V.m. Anhang II, Kapitel I Nr. 1	

Ich wurde über § 44 Abs. 1-4 LFGB belehrt und erkläre hiermit, dass alle zum Betrieb gehörenden gewerblichen Räumlichkeiten im Rahmen der Kontrolle bzw. Teilkontrolle benannt wurden. Zudem wurde ich darauf hingewiesen, dass im Falle von Mängeln jede Nachkontrolle kostenpflichtig ist. Die Durchschrift dieses Kontrollberichts wurde mir als für den Betrieb verantwortliche/anwesende Person von der kontrollierenden Person ausgehändigt.

Unterschrift verantwortliche Person/anwesende Person

Unterschrift und Dienstbezeichnung der kontrollierenden Person/en

Kontrollbericht

Betrieb

Partyservice Bodtländer
 Weedestr. 38a
 55270 Bubenheim
 Tel.: 0 61 30 / 94 59 18

Für den Betrieb verantwortliche Person nach VO (EG) Nr. 178/2002 ggf. i.V.m. § 30 OWiG:

Name, Vorname
 [Redacted]

Bei der Kontrolle anwesend:

Name, Vorname (Betrieb)
 [Redacted]

Name, Vorname (Behörde)
 [Redacted]

- Gesamtkontrolle (alle Inhalte geprüft, s. u.*)
- Teilkontrolle (inhaltlich: s. u.*, räumlich: wie folgt):
- Dokumentenkontrolle:

- Art der Kontrolle:**
- Kontrolle
 - Kontrolle aus besonderem Anlass, nämlich
 - Nachkontrolle
- Inhalt der Kontrolle*:**
- Rückverfolgbarkeit
 - Einhaltung LM-rechtl. Bestimmungen
 - Mitarbeiterschulung
 - HACCP-Verfahren
 - Untersuchung von Produkten
 - Temperatureinhaltung (Kühlung)
 - Bauliche Beschaffenheit
 - Personalhygiene
 - Produktionshygiene
 - Reinigung und Desinfektion
 - Schädlingsbekämpfung

*gemäß Anlage 1 AVV RÜb; im Falle von Teilkontrollen geprüfte Inhalte ankreuzen

- Bei der Kontrolle wurden keine Mängel festgestellt.
- Es wurden Mängel festgestellt, ein ausführlicher Kontrollbericht folgt.
- Bei der Kontrolle wurden nachfolgende Mängel festgestellt:

Mängel - Feststellungen und Hinweise zu deren Beseitigung	Nachkontrolle erfolgt ab
⊕ Räumlichkeiten insgesamt in baulich u. hygienisch sehr gutem Zustand. Personal- u. LM-Hygiene sehr gut.	
1. Decke in der Küche über dem Herd neben dem Ofen mit leicht abblühender Farbe	regelmäßig austauschen.
Eigenkontrollen / HACCP (Stichprobenartig geprüft)	
1. TSG-Bekämpfung ok.	
2. Kühltiefenprüfung: werden am betrieblichen Betrieb gemessen: ok	
3. Erhitzungstemperaturen: Stichprobenartig geprüft - ok	
2 4 R+D-Pläne: Durchführungspläne: ok / Vorleseplan: nicht vorwerfbar - wieder erstellen	
3 5. Personalschulung § 2 M HV: nicht dokumentiert, wird lt. Herrn B. aber regelmäßig durchgeführt.	jährliche Dokum.
6. Schädlingsbekämpfung: bis März 18 gut, aktuelle liegt in der Küche	
7. Warenempfangskontrolle: ok, mit UE-Stempel	
8. Allergen Kennzeichnung Speisekarten: ok	
4 9. Rezepturen: vorhanden, ok. ztl. noch ergänzen mit Kühl-/Erhitzungstemperaturen	
Bemerkungen:	
Erfäuterung - rechtliche Würdigung der Mängel: 1 - Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Artikel 4 i.V.m. Anhang II, Kapitel I Nr. 1 2,3,4 - Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Artikel 4 und 5	

Ich wurde über § 44 Abs. 1-4 LFGB belehrt und erkläre hiemit, dass alle zum Betrieb gehörenden gewerblichen Räumlichkeiten im Rahmen der Kontrolle bzw. Teilkontrolle benannt wurden. Zudem wurde ich darauf hingewiesen, dass im Falle von Mängeln jede Nachkontrolle kostenpflichtig ist. Die Durchschrift dieses Kontrollberichts wurde mir als für den Betrieb verantwortliche/anwesende Person von der kontrollierenden Person ausgehändigt.

[Redacted Signature]
 Unterschrift verantwortliche Person/anwesende Person

[Redacted Signature]
 Unterschrift und Dienstbezeichnung der kontrollierenden Person/en