

Postanschrift: Landkreis Göttingen · 37070 Göttingen



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:

Göttingen, 17.06.2022

Auskunft erteilt:

E-Mail:

veterinaeramt@landkreisgoettingen.de

Telefon:

0551-525 21

Fax:

0551-525 25

Zimmer:

**Datum und Zeichen
Ihres Schreibens:**

Mein Zeichen:

Standort:

Landkreis Göttingen
Walkemühlenweg 8
37083 Göttingen
www.landkreisgoettingen.de

Gläubiger-ID: DE84ZZZ00000042204

Sparkasse Göttingen

IBAN: DE78260500010000505792
BIC: NOLADE21GOE

Sparkasse Osterode am Harz

IBAN: DE02263510150003204476
BIC: NOLADE21HZB

Sparkasse Duderstadt

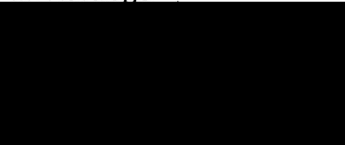
IBAN: DE35260512600000121962

**Ihr Antrag nach § 4 Verbraucherinformationsgesetz (VIG)¹ vom 05.04.2022
hier: Hotel Schlossschänke, Vor der Burg 3 -5, 34346 Hann. Münden**

bezugnehmend auf meinen Bescheid vom 24.05.2022 erhalten Sie die Niederschriften vom 07.07.2017 und 10.01.2019. Die Niederschrift wurde aus datenschutzrechtlichen Gründen teilweise geschwärzt. Gleichfalls verweise ich auf den aktuellen Stand hinsichtlich der Ausräumung der Mängel durch den Betrieb im Hinweissfeld neben dem Adressfeld auf der jeweiligen Niederschrift.

Für Rückfragen stehe ich Ihnen gerne unter 0551-525 21 32 zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen
im Auftrage



Anlage

¹ 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

Schloßschänke
Vor der Burg 3 - 5
34346 Hann. Münden

**Hinweis vom LK Göttingen am
17.06.2022:**
Die festgestellten Mängel wurden
zwischenzeitlich vom Betrieb
beseitigt.

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

Betrieb: , Schloßschänke, Vor der Burg 3 - 5, 34346 Hann. Münden

Anwesende:

Herr ,
Herr ,

Sehr geehrte ,

am 06.07.2017 in der Zeit von 14:00 bis 14:45 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.

Sie haben die Möglichkeit die unten genannten Mängel, eigenverantwortlich
abzustellen. Bitte teilen Sie mir die Mängelabstellung schriftlich bis
spätestens 04.08.2017 mit.
Sollte ich bis zu diesem Zeitpunkt nichts von Ihnen erhalten haben, werde
ich bei einer erneuten Überprüfung feststellen, ob alle Mängel beseitigt
wurden.

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

1. Eigenkontrollen

Es wurde Personal beschäftigt, das mit Lebensmitteln umgeht, aber nicht
entsprechend der Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene
unterwiesen und/oder geschult war.

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

2. Eigenkontrollen

Es lagen keine Bescheinigungen des Gesundheitsamtes über die
Durchführung der Infektionsschutz-Erstbelehrung bzw. keine vor dem
01.01.2001 ausgestellten Gesundheitszeugnisse und keine
Folbelehrungen vor.

§ 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz

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:

Göttingen, 07.07.2017

Auskunft erteilt:

Frau

E-Mail:

veterinaeramt
@landkreisgoettingen.de

Telefon: 0551 - 525

Fax: 0551 - 525

Zimmer:

Datum und Zeichen

Ihres Schreibens:

Mein Zeichen:

39.2-GÖ-
GÖ-0001091H

Standort:

Landkreis Göttingen
Walkemühlenweg 8
37083 Göttingen
www.landkreisgoettingen.de

Sparkasse Göttingen

IBAN: DE78260500010000505792
BIC: NOLADE21GOE

Sparkasse Osterode am Harz

IBAN: DE02263510150003204476
BIC: NOLADE21HZB

Sparkasse Duderstadt

IBAN: DE35260512600000121962

3. Küche

Die Wandsteckdose war nicht vollständig mit einer Abdeckung ausgestattet.

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

4. Küche

Der Fußboden war insgesamt mit lockeren und festanhaftenden Belägen verunreinigt.

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

5. Küche

Auf einem Regal war lag ein Blech das stark mit Lebensmittelresten verunreinigt war.

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

6. Küche

Der Bereich neben dem Grill war stark mit fettigen Rückständen verunreinigt.

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

7. Küche

Die Fettrinne der Dunstabzugsanlage war stark verunreinigt.

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

8. Küche

Der Tiefkühlschrank war im Bereich der Tür mit festanhaftenden Belägen verunreinigt.

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

9. Küche

Die Regale waren fettig verunreinigt.

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

10. Küche

Es wurden Schneidebretter aus unbehandeltem, offenporigem und rissigem Holz für die Behandlung von leichtverderblichen Lebensmitteln benutzt.

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

11. Lagerraum Keller

Der Fußboden war mit staubigen Auflagerungen verunreinigt.

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

12. Nebenraum

Es wurden Lebensmittel gelagert, die nicht durch sachdienliche Dokumentation oder Information ausreichend gekennzeichnet bzw. kenntlich gemacht wurden, um ihre Rückverfolgbarkeit zu erleichtern.

Art. 18 Abs. 4 Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts

13. Nebenraum

Die Wand war mit Spinnengewebe verunreinigt.

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

14. Nebenraum

Die Wand war in einer Ecke gerissen.

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

15. Nebenraum

Die Wandfliesen waren im Bereich über dem Kühlhaus mit gelblichen Belägen verunreinigt.

Die Wandfliesen sind zu reinigen.

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

16. Nebenraum

Auf dem Fensterbrett wurden zweckfremde Gegenstände aufbewahrt.

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

17. Umkleideraum/ Personal WC

Die Wand rund um das Fenster war mit Spinnengewebe und Laub verunreinigt.

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

18. Umkleideraum/ Personal WC

Es wurden Lebensmittel mit einem Gehalt eines oder mehrerer Zusatzstoffe/s in den Verkehr gebracht, ohne die Zusatzstoffe in der Speise- und Getränkekarte, auch nicht in Fußnoten, kenntlich zu machen.

Diesen Mangel habe ich bereits bei vorangegangenen Überprüfungen festgestellt.

§ 9 Abs. 1 i.V.m. Abs. 6 Nr. 5 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

19. Umkleideraum/ Personal WC

Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in Verkehr gebracht. Ein Hinweis darauf, dass die Angabe der Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, mündlich erfolgt, sowie die Möglichkeit der Einsichtnahme in eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage, erfolgte weder bei den Lebensmitteln, noch in einem Aushang in der Verkaufsstätte an gut sichtbarer Stelle und deutlich lesbar. Diesen Mangel habe ich bereits bei vorangegangenen Überprüfungen festgestellt.

§ 2 Abs. 1 Nr. 1 i.V.m. Abs. 3 Vorläufige Lebensmittel-informations-Ergänzungsverordnung

Für Rückfragen stehe ich Ihnen gerne unter der Telefonnummer 0551 - 525 ■■■ zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen
im Auftrage

■■■

Hinweis:

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

Postanschrift: Landkreis Göttingen · 37070 Göttingen

Schloßschänke
Vor der Burg 3 - 5
34346 Hann. Münden

**Hinweis vom LK Göttingen am
17.06.2022:
Die festgestellten Mängel wurden
zwischenzeitlich vom Betrieb
beseitigt.**

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]

Göttingen, 10.01.2019

Auskunft erteilt:

Frau [REDACTED]

E-Mail:

veterinaeramt
@landkreisgoettingen.de

Telefon: 0551 - 525 [REDACTED]

Fax: 0551 - 525 [REDACTED]

Zimmer: [REDACTED]

**Datum und Zeichen
Ihres Schreibens:**

Mein Zeichen:

39.2-GÖ-
GÖ-0001091H

Standort:

Landkreis Göttingen
Walkemühlenweg 8
37083 Göttingen
www.landkreisgoettingen.de

Sparkasse Göttingen

IBAN: DE78260500010000505792
BIC: NOLADE21GOE

Sparkasse Osterode am Harz

IBAN: DE02263510150003204476
BIC: NOLADE21HZB

Sparkasse Duderstadt

IBAN: DE35260512600000121962

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

Betrieb: [REDACTED], Schloßschänke, Vor der Burg 3 - 5, 34346 Hann. Münden

Anwesende:

Herr [REDACTED]
Herr [REDACTED], Herr [REDACTED]

Sehr geehrte [REDACTED];

am 09.01.2019 in der Zeit von 13:30 bis 14:15 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 nachfolgend genannten Mängel
aus eigener Veranlassung heraus abzustellen.
Bitte teilen Sie mir die von Ihnen durchgeführten Maßnahmen schriftlich bis
spätestens 06.02.2019 mit und belegen diese anhand von Fotos oder
anderen geeigneten Unterlagen wie Arbeitsaufträgen, Rechnungen,
Untersuchungsbefunden 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.

Sollten Sie Ihre Antwort per Email zusenden, geben Sie bitte dabei
unbedingt Ihren Namen, den Namen Ihrer Firma, den Betriebssitz, das
Aktenzeichen und den /die Kontrolleur*in an, da Ihre Mitteilung sonst nicht
zugeordnet werden kann.

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

1. Eigenkontrollen

Die Dokumente und Aufzeichnungen des auf HACCP-Grundsätzen
beruhenden Verfahrens zur Minimierung der Gesundheitsgefahren

wurden nicht aktuell gehalten und waren daher nicht auf dem neuesten Stand. Die Aufzeichnungen der Kühltemperaturen endete im Oktober 2018.

Die Dokumente, aus denen die gemäß Artikel 5 Abs.1 entwickelten Verfahren hervorgehen, sind jederzeit auf dem neuesten Stand zu halten.

Art. 5 Abs. 1 i.V.m. Abs. 4b Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

2. Eigenkontrollen

Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in Verkehr gebracht, ohne die Allergene deutlich und gut lesbar anzugeben.

Für Lebensmittel, die zum Verkauf angeboten werden, müssen die Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, deutlich und gut lesbar angegeben werden.

§ 4 Abs. 2 Nr. 1 i.V.m. Abs. 3 Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung

3. Gesamtbetrieb

Es wurden in mehreren Tiefkühltruhen Lebensmittel ohne eine Bezeichnung und Angabe des Einfrierens und der Herkunft vorrätig gehalten, so dass das Alter und damit die Verkehrsfähigkeit nicht einwandfrei zu bestimmen war.

Die Rückverfolgbarkeit der tiefgefrorenen Lebensmittel ist sicherzustellen.

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

4. Gesamtbetrieb

Ein geeignetes Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen, ein sogenanntes Schädlingsmonitoring, fehlte.

Ein geeignetes Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen anzuwenden.

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

5. Gesamtbetrieb

Die Tür des Kühlhauses war angerostet.

Die Tür ist instand zu setzen.

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

6. Gesamtbetrieb

Der Fußboden war nicht so gestaltet, dass dieser eine glatte und leicht zu reinigende Oberfläche aufweist.

Der Fußboden ist instand zu setzen.

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

7. Gesamtbetrieb

Es wurden Lebensmittel unabgedeckt im Kühlhaus gelagert.

Die Lebensmittel sind so zu lagern, dass sie vor nachteiliger Beeinflussung und Kontamination geschützt sind.

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

8. Gesamtbetrieb

Die Tiefkühltruhe war im Eckbereich stark vereist und es befanden sich betriebsfremde Gegenstände darin.

Der Tiefkühltruhe ist zu enteisen, zu reinigen und die betriebsfremden Gegenstände zu entfernen.

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

9. Küche

Die Wand, im Bereich des Handwaschbeckens, war mit fettigen Rückständen verunreinigt.

Die Wand ist zu reinigen.

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

10. Küche

Die Dunstabzugsanlage war stark mit fettigen Belägen verunreinigt.

Die Dunstabzugsanlage ist zu reinigen.

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

11. Küche

Die Deckenlampen sowie die Schutzabdeckungen waren verunreinigt und teilweise beschädigt.

Die Deckenlampen sind zu reinigen und in einen hygienisch einwandfreien Zustand zu versetzen.

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

12. Küche

Es wurden Lebensmittel (tiefgekühlte Semmelknödel, Spätzle) so gelagert, dass eine nachteilige Beeinflussung nicht ausgeschlossen werden konnte.

Die Lebensmittel sind so zu lagern, dass sie vor einer nachteiligen Beeinflussung geschützt sind.

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

13. Küche

Der Konvektomat war verunreinigt.

Der Konvektomat ist zu reinigen.

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

14. Küche

Das Mikrowellengerät war stark mit getrockneten Speiseresten verunreinigt.

Das Mikrowellengerät ist zu reinigen.

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

15. Küche

Es wurden Lebensmittel (Salat) mit Textiltüchern abgedeckt, damit war das Lebensmittel einer Kontaminationsgefahr ausgesetzt.

Die Tücher sind durch für Lebensmittel geeignete Materialien (z.B. Fischhaltefolie) zu ersetzen.

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

16. Küche

Das Regal auf dem die Kücheutensilien (Mehl, Salz- und Pfeffermühle, Muskatreibe, etc.) lagerten war verunreinigt.

Das Regal ist zu reinigen.

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

17. Küche

Es wurden beschädigte Schneidebretter aus offenporigem und rissigem Holz für die Behandlung von Lebensmitteln benutzt.

Die Schneidebretter sind instand zu setzen oder zu ersetzen.

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

18. Lagerraum Keller

Es wurden Lebensmittel (Kartoffelsack direkt auf dem Fußboden) so gelagert, dass eine Kontamination nicht ausgeschlossen werden konnte.

Die Lebensmittel sind so zu lagern, dass sie vor einer Kontamination geschützt sind.

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

19. Lagerraum Keller

Die Ordnung und Struktur des Raumes in dem Lebensmittel und Bedarfsmittelgegenstände gelagert wurden entsprach nicht den Leitsätzen für gute Hygiene Praxis.

Die Ordnung und Struktur des Raumes ist zu verbessern.

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

20. Lagerraum Keller

Es wurden private, betriebs- bzw. zweckfremde Gegenstände aufbewahrt.

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

21. Lagerraum Keller

Das Personal rauchte in Räumlichkeiten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wurde.

In Räumlichkeiten, in denen Lebensmittel gelagert, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, herrscht Rauchverbot.

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

22. Nebenraum

Der Frühstückskühlschrank war im Bodenbereich angerostet.

Der Kühlschrank ist instand zu setzen.

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

23. Nebenraum

Die Kabelkanäle/Kabelschächte waren nicht ordnungsgemäß verschlossen. Eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion war nicht möglich. Ansammlungen von Schmutz wurden nicht vermieden und gute Lebensmittelhygiene, einschließlich dem Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung war nicht gewährleistet.

Die Kabelkanäle sind zu verschließen.

Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 2a, b und c Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

24. Nebenraum

Der Deckenanstrich war verbraucht.

Die Decke ist instand zu setzen.

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

25. Personalschulung

Die Personalumkleide und die Personaltoiletten waren stark mit Gespinsten und Staub verunreinigt.

Die Personalumkleide und die Personaltoiletten sind in einen hygienisch einwandfreien Zustand zu versetzen.

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

26. Schankraum

Der Türbereich und der Wasserauffangbehälter des Getränkekühltesens waren zum Teil mit grünen schimmelähnlichen Belägen verunreinigt.

Der Getränkekühltesen ist in einen hygienisch einwandfreien Zustand zu versetzen.

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

Für Rückfragen stehe ich Ihnen gerne unter der Telefonnummer 0551 - 525 [REDACTED] zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen
im Auftrage



Hinweis:

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