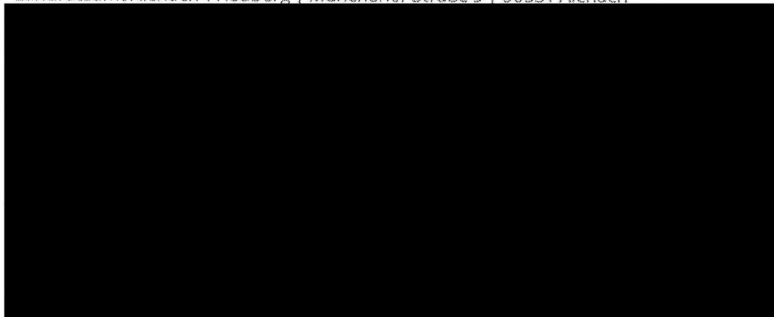
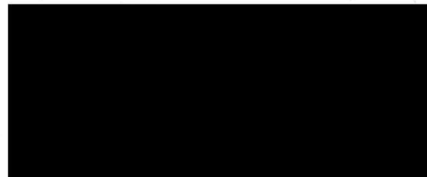


# LANDRATSAMT AICHACH-FRIEDBERG

Landratsamt Aichach-Friedberg | Münchener Straße 9 | 86551 Aichach



Öffentliche Sicherheit und Ordnung



Website: [www.lra-aic-fdb.de](http://www.lra-aic-fdb.de)

Aichach, 7. Oktober 2022

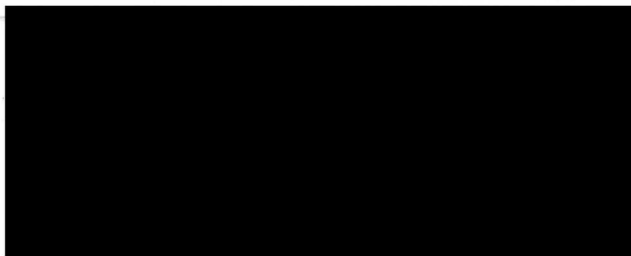
## Informationsgewährung nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG); Bekanntgabe der Entscheidung über die Informationsgewährung nach § 5 Abs. 2 S. 3 VIG

Sehr 

anbei erhalten Sie die Kontrollberichte den Betrieb „Metzgerei Reich“, Münchener Str. 2, 86415 Mering betreffend.

Hinweis:

Im Rahmen der Informationsgewährung durch die Herausgabe der Kontrollberichte wurden die personenbezogenen Daten, die nicht die Lebensmittelunternehmer/innen direkt betreffen, geschwärzt (Kontrollpersonal, Betriebspersonal etc.). Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass das Verbraucherinformationsgesetz 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 alleiniger Verantwortung und Risiko.



# Betriebsbesuch - Ergebnisprotokoll

LRA Aichach-Friedberg

**Betrieb:** Reich

**Anschrift:** Münchener Str. 2  
**(Standort)** 86415 Mering

**Zuständiger Überwacher (federführend):**

**Beteiligte:**  
**(Behörde)**

**Beteiligte:**  
**(Betrieb)**

**Datum des Betriebsbesuchs:** 23.07.2021

**Uhrzeit:** ab 05:30

**Bemerkung:**

## Tätigkeiten:

**Art der Tätigkeit:**

**Fachbereich:**

**Status:**

planmäßige Routinekontrolle

**Schwerpunkt(e):**

**Bemerkung:**

planm. Kontrolle Schlachtung / Tötung

**Schwerpunkt(e):**

**Bemerkung:**

## Detailfeststellungen (ggf. Beiblatt/Anlagen):

**1. Im Schlachtraum sind die Brausenköpfe/Handbrausen verunreinigt.**

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

Behebung: Die Handbrausen sind zu reinigen.

Termin: unverzüglich

**2. Im Schlachtraum ist die elektrische Spaltsäge verunreinigt.**

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

Behebung: Die Säge ist zu reinigen.

Termin: unverzüglich

**3. Im Schlachtraum fehlten am Handwaschbecken Mittel zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalpapierhandtücher im Spender).**

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

Behebung: Am Handwaschbecken sind Mittel zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalpapierhandtücher im Spender) bereitzuhalten.



#### Detailfeststellungen (ggf. Beiblatt/Anlagen):

- Termin: unverzüglich
4. **In mehreren Räumen sind die Wandfliesen teilweise beschädigt (u. a. Schlachtraum, Kühlraum Schwein).**  
Fundstelle: Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1b Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene  
Behebung: Die Wandfliesen sind instand zu setzen.  
Termin: 31.12.2021
5. **In mehreren Räumen ist der Fußboden (Fliesen und Fugen) stellenweise beschädigt (Kühlraum Schwein, Kistenwaschraum, Gefrierraum hinter Wurstküche, Flurbereiche).**  
Fundstelle: Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene  
Behebung: Der Fußboden ist instand zu setzen.  
Termin: 31.12.2021
6. **Im vorderen Rinderkühlraum war die Decke mit Kondenswasser behaftet.**  
Fundstelle: Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1c Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene  
Behebung: Das Kondenswasser ist zu entfernen, die Decke ist so zu gestalten, dass Kondensation auf ein Mindestmaß beschränkt wird.  
Termin: unverzüglich
7. **Im Kistenwaschraum ist die Decke grünlich verfärbt, Farbe bröseln ab.**  
Fundstelle: Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene  
Behebung: Die Decke ist instand zu setzen.  
Termin: 31.12.2021
8. **Im Gefrierraum (hinter Wurstküche) werden Kartonagen zusammen mit offenen, unverpackten Lebensmitteln gelagert.**  
Fundstelle: Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene  
Behebung: Bei der Lagerung von leicht verderblichen Lebensmitteln ist auf eine ausreichende Trennung und/oder Verpackung zu achten. Eine Kontamination und nachteilige Beeinflussung ist sicher auszuschließen.  
Termin: unverzüglich
9. **Im Ladenkühlraum wird ungeputztes Gemüse in Kartonagen für die Küche gelagert.**  
Fundstelle: Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene  
Behebung: Bei der Lagerung von leicht verderblichen Lebensmitteln ist auf eine ausreichende Trennung und/oder Verpackung zu achten. Eine Kontamination und nachteilige Beeinflussung ist sicher auszuschließen.  
Termin: unverzüglich
10. **Mehrere verschmutzte und eine halbvolle Abfalltonne mit Lebensmittelabfall wurde im Vorraum vor dem Gefrierraum im Keller ungekühlt gelagert. Es waren bereits Fliegen vor Ort.**  
Fundstelle: Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. VI Nr. 4 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene  
Behebung: Für den Behälter für Lebensmittelabfall ist ein Standort auszuwählen, an dem eine direkte oder indirekte Kontamination von Lebensmitteln ausgeschlossen ist.  
Termin: unverzüglich
11. **Der Standort des Behälters für Lebensmittelabfall in der Küche war ungeeignet, da die Tonne hochgradig verschmutzt war.**  
Fundstelle: Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. VI Nr. 4 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene  
Behebung: Für den Behälter für Lebensmittelabfall ist ein Standort auszuwählen, an dem eine direkte



### Detailfeststellungen (ggf. Beiblatt/Anlagen):

oder indirekte Kontamination von Lebensmitteln ausgeschlossen ist. Verschmutzte Abfalltonnen dürfen nicht in der Küche gelagert werden.

Termin: unverzüglich

**12. In der Umkleide Küche fehlten Fliegengitter am Fenster.**

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

Behebung: Das Fenster ist mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengitter auszustatten.

Termin: unverzüglich

**13. Im Trockenlager Küche sind die Kantenumleimer der Regalbretter beschädigt.**

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

Behebung: Die Regalbretter sind instand zu setzen.

Termin: unverzüglich

**14. Im Trockenlager Küche werden Behälter und Kisten auf dem Boden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden.**

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

Behebung: Behälter mit Lebensmitteln dürfen nicht direkt auf dem Fußboden gelagert werden. Es sind geeignete Untergestelle (Rolli, Regale, etc.) dafür einzusetzen.

Termin: unverzüglich

**15. Die Ordnung und Struktur der Kalten Küche ist verbesserungswürdig.**

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

Behebung: Die Ordnung und Struktur des Raums ist zu verbessern.

Termin: unverzüglich

**16. Das Regal im Nebenraum neben dem Scherenaufzug war verunreinigt.**

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

Behebung: Das Regal ist zu reinigen.

Termin: unverzüglich

**17. Im Umkleideraum im Keller und im Flur Küche 1. OG war der Wandputz stellenweise beschädigt.**

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

Behebung: Die Wandflächen sind instand zu setzen.

Termin: 31.12.2021

**18. In der Küche war der Fußboden in den Randbereichen verunreinigt.**

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

Behebung: Der Fußboden ist zu reinigen.

Termin: unverzüglich

**19. In der Küche waren die Kühlschränke auf der Oberfläche verunreinigt. Seitlich war die Transportschutzfolie nicht abgezogen.**

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

Behebung: Die Kühlschränke sind zu reinigen. Die Folie ist abzuziehen.

Termin: unverzüglich

**20. Für den Küchenbereich sind keine Reinigungs- und Desinfektionspläne vorhanden.**

Fundstelle: Art. 3 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

**Detailfeststellungen (ggf. Beiblatt/Anlagen):**

Behebung: Die Gewährleistung der Hygiene in der Betriebsstätte ist durch geeignete Maßnahmen, zum Beispiel durch einen Reinigungs- und Desinfektionsplan, sicherzustellen.

Termin: 31.12.2021

**Maßnahmen:**

Datum:	Art der Maßnahme:	Status:
23.07.2021	Schriftliche Belehrung	

**Unterschrift:**



# Betriebsbesuch - Ergebnisprotokoll

LRA Aichach-Friedberg

**Betrieb:** Reich

**Anschrift:** Münchener Str. 2

**(Standort)** 86415 Mering

**Zuständiger Überwacher (federführend):**

**Beteiligte:**

**(Behörde)**

**Beteiligte:**

**(Betrieb)**

**Datum des Betriebsbesuchs:** 17.05.2022

**Uhrzeit:** ab

**Bemerkung:**

## Tätigkeiten:

**Art der Tätigkeit:**

**Fachbereich:**

**Status:**

planmäßige Routinekontrolle

LM

Kein Verstoß

**Schwerpunkt(e):**

**Bemerkung:**

## Detailfeststellungen (ggf. Beiblatt/Anlagen):

1.

Gesetz:

Fundstelle:

Behebung/Vereinbarung:

## Maßnahmen:

**Datum:**

**Art der Maßnahme:**

**Status:**

17.05.2022

keine Maßnahme

abgeschlossen (beendet, erledigt,  
durchgesetzt, bezahlt, verurteilt ...)

## Unterschrift: