



MAINZ · BINGEN

Kreisverwaltung

Kreisverwaltung Mainz-Bingen · Postfach 1355 · 55206 Ingelheim am Rhein

Es schreibt Ihnen

Veterinärwesen und Landwirtschaft
FB Lebensmittelüberwachung, Veterinärwesen
und Tierschutz

Zimmer

Tel. 06132 / 787 -

Fax 06132 / 787 97 -

E-Mail

@mainz-bingen.de

Ihre Nachricht vom 21.02.2024

Aktenzeichen: 41a/ 176 – 86 0

Seite 1 von 2

20.06.2024

Lebensmittelüberwachung

- Vollzug des Verbraucherinformationsgesetzes (VIG)

Ihr Antrag nach dem VIG vom 21.02.2024 mit Nummer 300695 - Mitteilung der Mängel

mit Antrag vom 21.02.2024 haben Sie nach dem VIG über das Internet-Portal *Frag-den-Staat* Auskunft über folgenden Betrieb beantragt:

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

Wie in unserem Bescheid vom 23.05.2024 angekündigt, teilen wir Ihnen nun entsprechende Informationen mit.

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

Bei der Kontrolle am 08.10.2020 wurden 7 Beanstandungen und bei der Kontrolle am 13.09.2021 wurden 8 Beanstandungen 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

Sie finden unsere Hinweise zu den Informationspflichten nach Art. 13 DSGVO unter:

<https://www.mainz-bingen.de/de/datenschutz/Informationspflicht.php>

Dienstgebäude und Lieferanschrift:

Konrad-Adenauer-Str. 34
55218 Ingelheim am Rhein
Tel. Zentrale 06132 / 787 - 0
Fax Zentrale 06132 / 787 - 1122
kreisverwaltung@mainz-bingen.de

www.mainz-bingen.de

Öffentliche Verkehrsmittel:

- Deutsche Bahn, Bahnhof Ingelheim (11 Fußminuten)
- Buslinie 56, 79, 80, 91, 611, 612, 613, 614, 625, 626, 640, 654, 657
- Barrierefreie Parkplätze
- Eingang und Toiletten barrierefrei

Bankverbindung:

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

Rheinhausen Sparkasse
IBAN DE19 5535 0010 0100 0111 54
BIC MALADE51WOR

nicht als abgeschlossen dokumentiert werden konnte, es handelt sich dabei also um nicht vollständige Informationen.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag



Anlagen

- Kontrollberichte Landmetzgerei Schuck, Am Gänsklauer 19, 55270 Schwabenheim an der Selz vom 08.10.2020 und 13.09.2021

Kontrollbericht

Betrieb

Melzeri Schade
Am Gänselauer 19
55270 Schwabenheim

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

Vormerk 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
A) Baulich-technisch:		
1	1. HWB im Endhäuteraum ohne Funktion	18.10.2020
2	2. Sicherungen im Produktionsraum / Kühlräume: schwarz-schimmelartig verunreinigt z.T. und z.T. beschädigt	15.11.2020
3	3. Feuertürraum: Boden feucht, Wandputz schlecht reinigbar ↳ Forderung decken hoch zu empfehlen. Ventilation ggf. auf überdurch. stellen.	
B) Personal-, Arbeits-, Raumhygiene:		
4	1. HWB-Bereiche (Wände, Türen) z.T. verunreinigt (z.B. Vorbereitung Verkauf)	
4	2. Endhäuteraum: Wandbereiche größtenteils verunreinigt im HWB-Bereich	
4	3. Feuertürraum: Gewürz dosen z.T. mit verunreinigten, alten Schildern etikettiert	
4	4. Wände, Decken Feuertürraum: fleckig z.T. Spinnweben	
5	5. Kühlkammerräume: Geflügelfleisch offen ohne Abdeckung gelagert, offene Konservendosen, Tomaten o. Zwiebeln ungepackt	
6	6. RAD-Mittel in Toilettenraum gelagert: geschlossene Lagerung in Kabinett, für Produktionsräume außerhalb der Toilette lagern.	
4	Bemerkungen: 7. Hygieneschleuse: Schuhen wasch-Vorrichtung verunreinigt.	

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

Metzger Schule,
Schwabenheim

Fortsetzung zum Kontrollbericht

Mängel - Feststellungen und Hinweise zu deren Beseitigung	Nachkontrolle erfolgt ab
<u>C) HACCP / Eigenkontrollen:</u> 2. Temperaturdokumentation (Kühlung / TK): ok bis Juli 2020 ok 3. Produktionsdokumentation: ok bis Juli 2020 → Systemanpassung f. weitere Schritte 4. R+D-Dokum.: ok - Durchführung, Vorgehen mit veränderten Mitteln angepasst 5. Schließlingskontrolle: Verwendung Tor-Voll → Homepage der KVK Verwaltung 6. Mikrobiol. Eigenkontrolle (2013/2005): Rd. halbjährlich v. 20.3.2020: ok 7. Wareneingangskontrolle: ok 8. Rückverfolgbarkeit Wild: ok 9. Trichterwaage - Unters.: ok 10. Rezepturen Produkte: z.T. vorhanden → Bsp. Fleischwurst → für weitere Produktgruppen anwenden	
Erläuterung - rechtliche Würdigung der Mängel: 1,2 - Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Artikel 4 i.V.m. Anhang II, Kapitel I Nr. 1 3 - Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Artikel 4 i.V.m. Anhang II, Kapitel I Nr. 2 4 - Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Artikel 4 i.V.m. Anhang II, Kapitel I Nr. 1 5 - Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Artikel 4 i.V.m. Anhang II, Kapitel IX Nr.2 6 - Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Artikel 4 i.V.m. Anhang II, Kapitel I Nr. 2 7 - Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Artikel 4 und 5	
Bemerkungen:	

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

Land meßgeri Schuch
Herr Michael Schuch
Am Gänsblemer AG
55270 Schwabenheim a. d. Selz

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☐ 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:

[illegible]

Bemerkungen:

Die Mängel der Kontrolle vom 13.09.2021 sind noch nicht als abgeschlossen dokumentiert und daher in der Anlage zum Kontrollbericht nicht aufgeführt.

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

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

Anlage zu Kontrollbericht vom 13.09.2021 (FO LMÜ 101)

Kontrollbericht

Kontrollierter Betrieb: Landmetzgerei Schuck
Am Gänsklauer 19
55270 Schwabenheim

Verantwortliche Person: [REDACTED]

Kontrolle durchgeführt am: 13.09.2021 von 09:00 Uhr bis 11:15 Uhr

durch:

Anwesende Personen:

Kontrollierte Bereiche: Personal-Umkleide, Personal-Toilette,
Hygieneschleuse, Wareneingang/Kommissionierung,
Anlieferschleuse für Wildkörper, Wildenthäutung,
Produktionsraum, Reiferaum, Kühlraum Produktion,
Kühlraum Verkauf, Tiefkühlraum, Gewürzraum,
Vorbereitungsraum für den Verkauf,
Verkaufsraum/Ladentheke (nicht in Betrieb), Lager-
Container im Hof für Bedarfsgegenstände,
Konfiskatraum; eigenbetriebliche Dokumentation von
Basishygiene und HACCP-Konzeption

Zur Beurteilung der Mängel wurden folgende Rechtsgrundlagen in ihrer jeweils gültigen Fassung herangezogen:

LFGB Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
VO (EG) Nr. 178/2002 Lebensmittel- Rahmenverordnung
VO (EG) Nr. 852/2004 Lebensmittelhygieneverordnung
VO (EG) Nr. 853/2004 Hygieneverordnung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs
LMHV Lebensmittelhygieneverordnung
IfSG Infektionsschutzgesetz
VO (EU) Nr. 1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)
LMIDV Lebensmittelinformations- Durchführungsverordnung
LMZDV Lebensmittelzusatzstoff- Durchführungsverordnung

Gesamteindruck:

Bei der oben genannten Betriebsstätte handelt es sich um einen EU- zugelassenen Metzgereibetrieb ohne Schlachtung, mit Herstellung eigener Konserven, einer Wildfleischverarbeitung (ca. 500 Tiere jährlich) und einem Ladenverkauf vor Ort. In dem Betrieb sind 10 Mitarbeiter (Fachkräfte) angestellt. Die Metzgerei beliefert diverse Hofläden und Filialen einer großen Lebensmittelkette. Die Metzgerei hat ein Warensortiment von ca. 100- 120 verschiedenen Wurst- und Fleischwaren. Der Gesamteindruck der Betriebsstätte zeigte sich ordentlich und sauber. Während der Kontrolle war [REDACTED] die ganze Zeit anwesend und zeigte sich stets kooperativ.

1. Wareneingang/Kommissionierung, Hygieneschleuse:

2. Wildenthäutung

Zeitlich getrennte Nutzung außerhalb der Wildverarbeitung: Lagerung von Ausrüstungen und Geräten Maschinen.

3. Anlieferschleuse für Wildkörper:

4. Reiferaum:

5. Gewürzraum:

Hinweis: Zur Rückverfolgbarkeit der Gewürze nach Art. 18 der VO (EG) Nr. 178/2002 werden die Originaletiketten zentral aufbewahrt und konnten eingesehen werden.

6. Produktionsraum:

7. Kühlhaus Produktion:

Hier werden diverse Eimer mit Marinaden, Blockkäse, Wurst- und Fleischwaren bevorratet.

8. Tiefkühlraum:

9. Kühlhaus Vorbereitung-Verkauf:

Hier werden diverse Konserven und Produkte für den Tagesbedarf der Verkaufstheke bevorratet.

Es gab keinen Grund zur Beanstandung.

10. Vorbereitungsraum Verkaufstheke:

nicht in Betrieb

11. Container im Hof für Bedarfsgegenstände:

Lagerung Bedarfsgegenstände

12. Konfiskatraum:

Es gibt keinen Grund zur Beanstandung.

13. Personaltoilette:

14. Umkleideraum:

Es gibt keinen Grund zur Beanstandung.

15. Eigenbetriebliche Dokumentation der Basishygiene und HACCP-Konzeption

Betriebliche Hygieneschulungen der einzelnen Mitarbeiter, gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. XI a Nr. 2d und Kap. XII Nr. 1 der VO (EG) Nr. 852/2004, werden durchgeführt und dokumentiert. Die letzte Unterweisung erfolgte am 12.04.2021.

Eine Dokumentation zur betrieblichen Eigenkontrolle wie Temperaturaufzeichnungen, Reinigungs- und Desinfektionspläne, Temperaturaufzeichnungen und Produktionsmenge bei der Herstellung einzelner Wurstwaren werden nach Art. 5 der VO (EG) Nr. 852/2004 geführt und dokumentiert.

Ein Schädlings-Monitoring nach Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 2c der VO (EG) Nr. 852/2004 wird betriebsintern geführt und dokumentiert. Es wurde bisher kein auffälliger Befall mit Schädlingen festgestellt.

Mikrobiologische Eigenkontrollen nach Art. 3 der VO (EG) Nr. 2073/2005 werden jährlich vorgenommen und von einem akkreditierten Labor untersucht und bewertet. Die letzte Untersuchung diverser Produkte erfolgte am 18.03.2020 und ergab keinen Grund zur Beanstandung. Zusätzlich werden speziell für den Vertrieb an die Filialen der großen Lebensmittelkette weitere Abklatschproben, Proben von Produkten und Wasser gefordert und im Labor untersucht.

Ein HACCP- Verfahren gemäß Art. 5 der VO (EG) Nr. 852/2004 anhand eines Ablaufdiagramms zur Herstellung von den Wurst- und Fleischwaren konnte eingesehen werden.

Aufgrund dessen, das die Ladentheke am Kontrolltag nicht in Betrieb war, konnte eine Überprüfung der Allergene- und Zusatzstoffe nur anhand von Produktspezifikationen in einem Ordner eingesehen werden. Die Allergene wurden nach Art. 21 der VO (EU) Nr. 1169/2011 kenntlich hervorgehoben und die Zusatzstoffe nach § 5 der LMZDV mit ihrer Klassifizierung namentlich genannt.

Abschlussgespräch:

Beim Abschlussgespräch wurden die festgestellten Mängel mit [REDACTED] nochmals besprochen. Er gab an, die noch anstehenden jährlichen mikrobiologischen Eigenkontrollen zeitnah durchzuführen. Bei der Überprüfung bezüglich der Herstellung der Konserven, werden diese bei mind. 110 °C über 70- 90 Minuten lang in einem Autoklav erhitzt und haltbar gemacht.