

## 5. Aktennotiz

Besprechung am 01.03.2022



|                               |  |  |
|-------------------------------|--|--|
| <b>Projekt:</b>               | Dorferneuerung Klingsmoos, Gde. Königsmoos, Lkr. ND-SOB  |  |
|                               | Dorfladengesellschaft Klingsmoos UG (haftungsbeschränkt) & Still   |  |
| <b>Gesellschafts - Beirat</b> | <b>Dorfladen Klingsmoos</b>  |  |
| <b>Betreff:</b>               | 1. Begrüßung<br>2. Lebensmittelüberwachung<br>3. Hygienekonzept<br>4. Förderung Inneneinrichtung<br>5. Potentielle Lieferanten<br>6. Verschiedenes |  |
| <b>Ort:</b>                   | Mehrgenerationenhaus Klingsmoos  |  |

| <b>Teilnehmer:</b> | <b>Stelle:</b> | <b>Verteiler:</b>   | <b>Fax, E-mail etc.:</b> |
|--------------------|----------------|---------------------|--------------------------|
| siehe              |                | Gemeinde Königsmoos |                          |
| Anwesenheitsliste  |                | Beiratsmitglieder   |                          |
|                    |                | H. Gröll            |                          |

| <b>Folgendes wurde besprochen und festgelegt:</b>  | <b>Veranlasser/<br/>Zuständig:</b>                 |
|--|--|
| <p><b>Zum Protokoll vom 15.02.2022 gab es keine Einwände bzw. Anregungen.</b></p> <p><b>1. Begrüßung</b><br/>Der Vorsitzende Richard Steinweber begrüßte die anwesenden Beiratsmitglieder.</p> <p><b>2. Lebensmittelüberwachung</b><br/>Am 17. März 2022 war eine örtliche Begehung im Gebäude des Dorfladens mit Frau Hartmann von der Lebensmittelüberwachung des Landratsamtes Neuburg-Schrobenhausen.<br/>Frau Hartmann wies darauf hin dass die Kontrollen durch den Betreiber zu dokumentieren sind. Dazu gibt es geeignete Formblätter.<br/>Muster siehe Anlage 2 bis 7.<br/>Das Ergebnis der Besprechung ist der Anlage 1 zu entnehmen.</p> <p><b>3. Hygienekonzept</b><br/>Herr Thomas Schmid, selbständiger Hygieniker, erläuterte die wichtigsten Punkte bei der Erstellung eines Hygienekonzeptes.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Dabei ist zu achten, dass mit der Lebensmittelüberwachung eng zusammen gearbeitet wird.</li><li>• Der Verbraucherschutz steht an erster Stelle.</li><li>• Bei der Überwachung ist besonders auf das HACCP – Konzept von 1997 zu achten.</li></ul> | <p>Hans Kiefer,<br/>Reiner Huber</p> <p>Beirat</p> |

## 5. Aktennotiz

Besprechung am 01.03.2022



- Beim Ein- und Verkauf ist die Hygiene, Lebensmittelsicherheit (Fremdkörper), Lagerung, Wareneingangskontrolle entscheidend.
- Entscheidend ist auch ein gut und regelmäßig geschultes Personal. Hier ist auf die persönliche Ausstattung und das Infektionsschutzgesetz (Gesundheitsbelehrung) hinzuweisen.
- Der Einsatz von gekühlten Abfallbehältern und die Entsorgung der Umverpackungen sind weitere Punkte die im Konzept berücksichtigt sein müssen.
- Sinnvoll ist es auch einen Schädlingsbekämpfer zu beauftragen.

Herr Schmid empfiehlt, sofern nicht bereits vorgesehen, an den Fenstern Fliegengitter anzubringen. Zudem wäre ein UV – Insektenvernichter, (z.B. Blaulicht) eventuell ganztägiger Betrieb, von Nutzen.

Bei weiteren Fragen vor der Eröffnung des Dorfladens steht er gerne zur Verfügung.

#### 4. Förderung Inneneinrichtung

Am 21. März 2022 steht der Antrag auf der Tagesordnung der LAG zur Prüfung und Genehmigung.

Richard Steinweber wir hier den Dorfladen vorstellen und für Fragen zur Verfügung stehen.

- Die Checkliste und Projektbeschreibung wurde an das LAG Altbayerisches Donaumoos zugesandt. Diese werden nun mit den Anregungen der LAG gemeinsam überarbeitet.

Desweiteren müssen im ersten Schritt dem Antrag beigefügt sein:

- Der Förderantrag
- Darstellung des Bürgerbeteiligungsprozess (Presseartikel)
- Stellungnahme der Lebensmittelüberwachung
- Finanzplan und Kostenaufstellung
- Gebäude- und Lageplan

Alle Unterlagen werden von Richard Steinweber zusammengestellt und an die LAG übermittelt.

Im nächsten Schritt sind noch erforderlich

- Kreditbereitschaftserklärung  
Hier wird weiter mit verschiedenen Banken gesprochen
- Konzept zum Businessplan
- Genossenschaftsvertrag
- Mietvertrag mit der Gemeinde
- De-minimus-Erklärung, Formular ist von der LAG bereitgestellt
- Eventuell Bestätigungen bzw. Anforderungen vom AELF im Rahmen der Prüfung

#### 5. Potentielle Lieferanten

Mit den Metzgern und Bäckern wird weiter über Details gesprochen.

Richard Steinweber

Beirat

Reiner Huber

Beirat

Reiner Huber

## 5. Aktennotiz

Besprechung am 01.03.2022



### 6. Verschiedenes

Nach Rücksprache mit der LAG können Angebote eventuell schon vor der Förderzusage eingeholt werden. Details sind noch abzuklären.

Beginn: 18.30 Uhr

Ende: 22.00 Uhr

Reiner Huber,  
Richard Steinweber

**Nächster Besprechungstermin ist Dienstag, der 15. März 2022 um 18.30 Uhr im Besprechungsraum des Mehrgenerationenhauses Klingsmoos.**

**Für die Richtigkeit**

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Richard Steinweber".

Richard Steinweber

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Reiner Huber".

Reiner Huber

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Annemarie Müller".

Annemarie Müller

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Hans Kiefer".

Hans Kiefer

**Irmgard Kraus**

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Irmgard Kraus".

# 5. Aktennotiz

Besprechung am 01.03.2022



## Dorfladen Klingmoos UG Still

### Gesellschafterbeirat

#### Anwesenheitsliste

Datum: 01.03.2022

| Name          | Vorname       | Straße, Haus-Nr.         | Ort               | Funktion               | Unterschrift         |
|---------------|---------------|--------------------------|-------------------|------------------------|----------------------|
| Steinweber    | Richard       | Pöttmeser Str. 140 b     | Klingsmoos        | Beiratsvorsitzender    | <i>R. Steinweber</i> |
| Bucher        | Viktor        | Ehekirchener Str. 12     | Klingsmoos        | stellv. Beiratvorsitz. | <i>entsoch.</i>      |
| Huber         | Reiner        | Grimolzhausener Str. 33  | Klingsmoos        | Beiratsmitglied        | <i>R. Huber</i>      |
| Kiefer        | Johann        | Pöttmeser Str. 138       | Klingsmoos        | Beiratsmitglied        | <i>J. Kiefer</i>     |
| Kraus         | Irmgard       | Pöttmeser Str. 73        | Klingsmoos        | Beiratsmitglied        | <i>I. Kraus</i>      |
| Müller        | Annemarie     | Ehekirchener Str. 16     | Klingsmoos        | Beiratsmitglied        | <i>A. Müller</i>     |
| <i>Schmid</i> | <i>Thomas</i> | <i>Pöttmeser Str. 73</i> | <i>Klingsmoos</i> | <i>Gast</i>            | <i>T. Schmid</i>     |
|               |               |                          |                   |                        |                      |
|               |               |                          |                   |                        |                      |

#### Corona-Regel:

Die Anwesenden bestätigen mit ihrer Unterschrift das Sie vollständig geimpft oder genesen sind (2-G)

# 5. Aktennotiz

Besprechung am 01.03.2022



## Anlage 1



Landratsamt Neuburg-Schrobenhausen | Postfach 1540 | 86620 Neuburg a.d. Donau

|  |                        |   |
|--|------------------------|---|
|  | Abteilung / Sachgebiet | Gesundheitlicher Verbraucherschutz<br>Lebensmittelüberwachung |
| Herrn<br>Hans Kiefer<br>Pöttmeser Str. 138<br>86669 Königsmoos | Sachbearbeiter/in      | Frau Hartmann   |
|  | Telefon                | 08431/57-215  |
|  | Telefax                | 08431/57-174  |
|  | Mail                   | lebensmittelueberwachung@neuburg-schrobenhausen.de            |
|  | Sprechzeiten           | nach Terminvereinbarung                                       |

| Ihr Schreiben vom / Ihre Zeichen | Unser Zeichen | Zimmer | Datum      |
|----------------------------------|---------------|--------|------------|
|                                  |               | 18     | 17.02.2022 |

### Betriebsbegehung:

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Betrieb:              | Hofladen mit Cafe : Vermittler Herr Kiefer, Hans<br>Pöttmeser Str. 76, 86669 Königsmoos Klingsmoos |
| Kontrolldatum:        | 17.02.2022   |
| Art der Kontrolle:    | Kontrolle auf Anforderung mit Baubegehung  |
| Durchführender:       | Frau Hartmann  |
| Beteiligte (Betrieb): | Herr Hans Kiefer   |

Sehr geehrter Herr Kiefer,

am 17.02.2022 wurde in o.g. Betrieb eine Baubegehung mit Kontrolle durchgeführt.

Hierbei wurden folgendes festgestellt:

1. Der Lagerraum ist etwas klein.  
Im Nebengebäude könnte ein zusätzliches Lager eingerichtet werden.

Mit freundlichen Grüßen

Frau Hartmann  
Lebensmittelüberwachung im Veterinäramt

Hausanschrift:  
Platz der Deutschen Einheit 1  
86633 Neuburg an der Donau  
Telefon: 0 84 31 / 57-0  
Telefax: 0 84 31 / 57-205  
E-Mail: poststelle@neuburg-schrobenhausen.de  
Internet: www.neuburg-schrobenhausen.de

Bankverbindungen:  
Sparkasse Neuburg-Rain  
Sparkasse Alchach-Schrobenhausen  
VR Bank Neuburg-Rain eG  
Schrobenhausener Bank eG  
Postbank München

BIC: BYLADEM1NEB  
BIC: BYLADEM1AIC  
BIC: GENODEF1ND2  
BIC: GENODEF1SBN  
BIC: PBKDEFF

IBAN: DE94 7215 2070 0000 0019 74  
IBAN: DE71 7205 1210 0000 1040 34  
IBAN: DE70 7216 9756 0000 9401 86  
IBAN: DE41 7216 9218 0000 0161 79  
IBAN: DE57 7001 0080 0056 9758 02



# 5. Aktennotiz

Besprechung am 01.03.2022



Anlage 3

## Temperaturkontrollen und Aufzeichnungen

Monat: \_\_\_\_\_ / Jahr \_\_\_\_\_

| Datum  | 1. Kühlschrank,<br>Soll: 5 bis 6°C | 2. Kühlschrank,<br>Soll: 5 bis 6°C | 2. Tiefkühlschrank<br>Soll: -16 °C | Maßnahmen<br>bei<br>Abweichung | Name / (Kürzel) /<br>Unterschrift |
|--------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| Inhalt | zB Impfstoffe                      | Medikamente                        | Labor                              |                                |                                   |
| 1.     |                                    |                                    |                                    |                                |                                   |
| 2.     |                                    |                                    |                                    |                                |                                   |
| 3.     |                                    |                                    |                                    |                                |                                   |
| 4.     |                                    |                                    |                                    |                                |                                   |
| 5.     |                                    |                                    |                                    |                                |                                   |
| 6.     |                                    |                                    |                                    |                                |                                   |
| 7.     |                                    |                                    |                                    |                                |                                   |
| 8.     |                                    |                                    |                                    |                                |                                   |
| 9.     |                                    |                                    |                                    |                                |                                   |
| 10.    |                                    |                                    |                                    |                                |                                   |
| 11.    |                                    |                                    |                                    |                                |                                   |
| 12.    |                                    |                                    |                                    |                                |                                   |
| 13.    |                                    |                                    |                                    |                                |                                   |
| 14.    |                                    |                                    |                                    |                                |                                   |
| 15.    |                                    |                                    |                                    |                                |                                   |
| 16.    |                                    |                                    |                                    |                                |                                   |
| 17.    |                                    |                                    |                                    |                                |                                   |
| 18.    |                                    |                                    |                                    |                                |                                   |
| 19.    |                                    |                                    |                                    |                                |                                   |
| 20.    |                                    |                                    |                                    |                                |                                   |
| 21.    |                                    |                                    |                                    |                                |                                   |
| 22.    |                                    |                                    |                                    |                                |                                   |
| 23.    |                                    |                                    |                                    |                                |                                   |
| 24.    |                                    |                                    |                                    |                                |                                   |
| 25.    |                                    |                                    |                                    |                                |                                   |
| 26.    |                                    |                                    |                                    |                                |                                   |
| 27.    |                                    |                                    |                                    |                                |                                   |
| 28.    |                                    |                                    |                                    |                                |                                   |
| 29.    |                                    |                                    |                                    |                                |                                   |
| 30.    |                                    |                                    |                                    |                                |                                   |
| 31.    |                                    |                                    |                                    |                                |                                   |

Sollten noch weitere Kühlschränke oder Tiefkühlschränke in der Betriebsstätte vorhanden sein, muss die Tabelle erweitert werden.

### Temperaturkontrollen und Aufzeichnungen

In allen Betriebsbereichen, in denen leicht Medikamente gekühlt, bzw. tiefgefroren werden, sind täglich die Lagertemperaturen zu überprüfen!

Die auf jeweils angegebenen Temperaturen dürfen nicht überschritten werden.

Bei Abweichungen Maßnahmen definieren (Verfahrensweisung dazu erstellen).

Als Beispiel: Bei kurzfristiger minimaler Unterschreitung der Temperatur

(Türe zu lange offen) könnte ein Nachregulieren mit folgenden stündlichen Kontrollen ausreichend sein.

Bei einem Defekt, müssten die Produkte ausgelagert werden.





# 5. Aktennotiz

Besprechung am 01.03.2022



Reinigungs- & Desinfektionsplan

Anlage 5

| <b>Ihr Betrieb</b><br><b>Reinigungs- und Tätigkeitsplan nach HACCP</b><br><b>täglich zum Arbeitsende</b> |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    | Posten: Entremetier, Saucier, Garde<br>Jahr: 2019 2020<br>Monat: Jan Feb Mär Apr |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |
|--|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|--|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|---|
|  |  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13   | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 2 |
| <b>Reinigung</b>   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |
| Arbeitsflächen reinigen und desinfizieren  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |
| Ware Kühlschubladen kontrollieren  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |
| Ware Kühlhaus kontrollieren  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |
| Kühlschubladen reinigen  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |
| Ofenblock reinigen   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |
| Microwelle reinigen  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |
| Kühlhaus und Türen reinigen  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |
| Kombidämpfer reinigen  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |
| Frontblenden reinigen  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |
| Dampfkessel reinigen - Entremetier   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |
| Braisaire reinigen - Saucier   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |
| Regale auswaschen  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |
| Spätdienst anweisen  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |

# 5. Aktennotiz

Besprechung am 01.03.2022



*Anlage 6*

*Muster*  
**Reinigungsnachweis**

Hier ist Platz für ihr Firmenlogo

**Objekt:**

**Monat:** Januar 2019

| Datum      | Start | Ende | Unterschrift | Datum      | Start | Ende | Unterschrift |
|------------|-------|------|--------------|------------|-------|------|--------------|
| 01.01.2019 |       |      |              | 17.01.2019 |       |      |              |
| 02.01.2019 |       |      |              | 18.01.2019 |       |      |              |
| 03.01.2019 |       |      |              | 19.01.2019 |       |      |              |
| 04.01.2019 |       |      |              | 20.01.2019 |       |      |              |
| 05.01.2019 |       |      |              | 21.01.2019 |       |      |              |
| 06.01.2019 |       |      |              | 22.01.2019 |       |      |              |
| 07.01.2019 |       |      |              | 23.01.2019 |       |      |              |
| 08.01.2019 |       |      |              | 24.01.2019 |       |      |              |
| 09.01.2019 |       |      |              | 25.01.2019 |       |      |              |
| 10.01.2019 |       |      |              | 26.01.2019 |       |      |              |
| 11.01.2019 |       |      |              | 27.01.2019 |       |      |              |
| 12.01.2019 |       |      |              | 28.01.2019 |       |      |              |
| 13.01.2019 |       |      |              | 29.01.2019 |       |      |              |
| 14.01.2019 |       |      |              | 30.01.2019 |       |      |              |
| 15.01.2019 |       |      |              | 31.01.2019 |       |      |              |
| 16.01.2019 |       |      |              |            |       |      |              |

# 5. Aktennotiz

Besprechung am 01.03.2022



*Anlage M*

## Muster-REINIGUNGSPLAN I

| RAUM           | BEREICH                         | Reinigungs-<br>mittel | Konzentration | Methode | Häufigkeit | WER<br>reingt | WER<br>kontrolliert |
|----------------|---------------------------------|-----------------------|---------------|---------|------------|---------------|---------------------|
| Küche          | Fußboden                        |                       |               |         |            |               |                     |
|                | Seitenwände                     |                       |               |         |            |               |                     |
|                | Decke                           |                       |               |         |            |               |                     |
|                | Arbeitsflächen                  |                       |               |         |            |               |                     |
|                | Küchenkosten-<br>Geräte         |                       |               |         |            |               |                     |
|                | Regel- und<br>Abstellflächen    |                       |               |         |            |               |                     |
|                | Fettfilter                      |                       |               |         |            |               |                     |
|                | Dichtungen bei<br>Kühlaggeräten |                       |               |         |            |               |                     |
|                | Müllbehälter                    |                       |               |         |            |               |                     |
|                | Boden                           |                       |               |         |            |               |                     |
| Kühl-<br>räume | Seitenwände                     |                       |               |         |            |               |                     |
|                | Luftungsgitter                  |                       |               |         |            |               |                     |
|                | Regale                          |                       |               |         |            |               |                     |
|                | Decke                           |                       |               |         |            |               |                     |