




Landeshauptstadt Dresden · Postfach 12 00 20 · 01001 Dresden

Landeshauptstadt Dresden  
Veterinär-und  
Lebensmittelüberwachungsamt

Ihr Zeichen	Unser Zeichen	Es informiert Sie	Zimmer	Telefon	E-Mail	Datum
#50806	(GB 3/36/2-29 #50806)					13.05.2019

### Ihr Antrag nach dem VIG Nr. 50806 - Informationszugang

Sehr geehrte(r) 

die im vollziehbaren Grundbescheid vom 10.04.2019 gesetzte Frist ist abgelaufen. Rechtsbehelfe wurden nicht eingelegt.

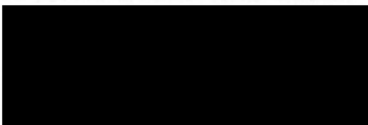
Damit sind die gesetzlichen Voraussetzungen erfüllt, die den Zugang zu den von Ihnen nachgesuchten Informationen gestatten, § 5 Abs. 4 VIG.

Die inhaltliche Richtigkeit der Informationen ist nicht überprüft worden, soweit es sich nicht um personenbezogene Daten handelt, § 6 Abs. 3 Satz 1 VIG. Der informationspflichtigen Stelle sind Hinweise auf Zweifel an der Richtigkeit nicht bekannt, § 6 Abs. 3 Satz 2 VIG.

Die schriftliche Auskunft wird wie folgt erteilt: siehe beiliegendes Informationsblatt.

Mit freundlichen Grüßen

im Auftrag

  
Abteilungsleiterin

Ostsächsische Sparkasse Dresden  
IBAN: DE58 8505 0300 3159 0000 00  
BIC: OSDDDE81XXX

Postbank  
IBAN: DE77 8601 0090 0001 0359 03  
BIC: PBNKDEFF

Burkersdorfer Weg 18, 01189 Dresden  
Telefon (03 51) 408 05 11  
Telefax (03 51) 408 05 13

E-Mails:  
veterinaeramt@dresden.de

Sie erreichen uns über die Haltestellen:  
Südhöhe mit den Buslinien 63 und 66  
Sprechzeiten:  
Mo 9–12 Uhr  
Di, Do 9–18 Uhr, Fr 9–12 Uhr

Deutsche Bank  
IBAN: DE81 8707 0000 0527 7777 00  
BIC: DEUTDE8CXXX

Commerzbank  
IBAN: DE76 8504 0000 0112 0740 00  
BIC: COBADEFFXXX

www.dresden.de

Elektronische Dokumente mit qualifizierter elektronischer Signatur können Sie über ein Formular einreichen. Darüber hinaus gibt es die Möglichkeit, E-Mails an die Landeshauptstadt Dresden mit einem S/MIME-Zertifikat zu verschlüsseln oder mit DE-Mail sichere E-Mails zu senden. Weitere Informationen hierzu finden Sie unter [www.dresden.de/kontakt](http://www.dresden.de/kontakt).

Anlage zur VIG Anfrage vom 26.01.2019, [#50806]

*1. Wann haben die beiden letzten lebensmittelrechtlichen Betriebsüberprüfungen im folgenden Betrieb stattgefunden:*

*Bistro Meliz*

*Chemnitzer Str. 96*

*Dresden*

Antwort: Die letzten beiden lebensmittelrechtlichen Kontrollen waren am 31.01.18 und 12.09.18.

*2. Kam es hierbei zu Beanstandungen? Falls ja, beantrage ich hiermit die Herausgabe des entsprechenden Kontrollberichts an mich.*

*Unter „Beanstandungen“ verstehe ich unzulässige Abweichungen von den Anforderungen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFBG) oder anderen geltenden Hygienevorschriften. Sollte es zu einer oder mehreren solchen Beanstandungen gekommen sein, beantrage ich die Herausgabe des entsprechenden, vollständigen Kontrollberichts – unabhängig davon, wie Ihre Behörde die Beanstandungen eingestuft hat (bspw. als „geringfügig“ oder „schwerwiegend“).*

Antwort: ja (siehe anliegende Kontrollberichte). Die beanstandeten Abweichungen wurden in der Regel unverzüglich abgestellt.

# Kontrollbericht

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 9 der VO (EG) Nr. 882/2004

Kontrolldatum: 31.01.2018

Seite 1 von 3

Kontrollobjekt: [REDACTED]

**Betrieb:**  
[REDACTED]  
 Bistro Meliz Am Müllerbrunnen, RK3  
 Chemnitzer Str. 96  
 01187 Dresden

**kontrollierende Behörde:**  
 Landeshauptstadt Dresden  
 Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt  
 Burkersdorfer Weg 18  
 01189 Dresden  
 Tel.: 0351 - 408 05 21  
 Fax: 0351 - 408 05 13  
 Email: veterinaeramt@dresden.de

**Kontrollart:**  
**planmäßige Routinekontrolle** am: 31.01.2018 von: 09:30 Uhr bis: 10:30 Uhr

**Betriebsräume/-bereiche:**  
 Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Imbissbereich, Küche, Lagerräume Keller

- Kontrollpunkte:**
- Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle
    - HACCP (einschließlich Dokumentation)
    - Rückverfolgbarkeit (einschließlich Dokumentation)
    - Reinigung/Desinfektion (einschließlich Dokumentation)
    - Ausbildung/Schulung Personal (einschließlich Dokumentation)
    - Schädlingsbekämpfung (einschließlich Dokumentation)
    - Dokumentation
  - Hygiene allgemein (Räume, Geräte, Personal)
  - Zusammensetzung-nicht mikrob.
  - Kennzeichnung/Aufmachung
  - andere Kontrollpunkte (z.B. Verweigerung der Duldungs- und Mitwirkungspflicht und sonstige nicht bereits definierte Punkte)

**Feststellungen/Mängel/Anordnungen:**

Betriebsstätte (allgemein)	V	Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
HACCP	<input checked="" type="checkbox"/>	erneut festgestellt: Betrieblichen Eigenkontrolle, wie z.B. Temperaturdokumentation (nicht aktuell); Reinigungs- und Desinfektionspläne, Wareneingangskontrollen werden nicht durchgeführt.  Behebung: Es ist ein Konzept zur betrieblichen Eigenkontrolle, welches auf den Grundlagen von HACCP beruht, zu erarbeiten und laufend zu aktualisieren	unverzüglich
<span style="background-color: black; color: black;">[REDACTED]</span>	<input type="checkbox"/>	[REDACTED]	<span style="background-color: black; color: black;">[REDACTED]</span>









# Kontrollbericht

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 9 der VO (EG) Nr. 882/2004

Kontrolldatum: 31.01.2018

Seite 2 von 3

Kontrollobjekt: 

Ausbildung/Schulung Personal	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Alle Mitarbeiter, auch aushilfsweise bzw. auf Probe tätigen Mitarbeiter sind ausschließlich nur mit einer Bescheinigung nach Infektionsschutz-Gesetz zu beschäftigen;</p> <p>Wiederkehrende Schulungen entspr. Anhang 2 Kapitel XII Nr. 1 der VO (EG) Nr. 852/2004 einschließlich der IfSG-Belehrung sind jährlich durchzuführen und aktenkundig zu belegen</p> <p>---&gt; Dokumente sind zur Einsichtnahme durch o.g. Behörde bereitzuhalten</p>	unverzüglich
	<input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/>		
<b>Küche</b>	V	Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
Hygiene allgemein	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Erneut festgestellt: Bodenfliesen im Kücheneingangsbereich ausgebrochen, Türblatt schadhaft (Anstrich gelöst)</p> <p>Behebung: Instandsetzung des Bodens und des Türblattes</p>	31.03.2018
<b>Lagerräume Keller</b>	V	Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
	<input type="checkbox"/>		
Hygiene allgemein	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Bodenfliesen vor der Tiefkühlzelle gerissen, stark schadhaft;</p> <p>Behebung: Instandsetzung</p>	31.03.2018

**Maßnahmen:**

Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel

- Lichtbilder angefertigt     
  Proben entnommen     
  Eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt  
 ...  
 Merkblätter ausgehändigt:

**Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):**

Eine Ausfertigung des Kontrollberichts habe ich erhalten.



Unterschrift:





Unterschrift:



# Kontrollbericht

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 9 der VO (EG) Nr. 882/2004

Kontrolldatum: 12.09.2018

Seite 1 von 2

Kontrollobjekt: [REDACTED]

**Betrieb:**  
 [REDACTED]  
 Bistro Meliz Am Müllerbrunnen, RK3  
 Chemnitzer Str. 96  
 01187 Dresden

**kontrollierende Behörde:**  
 Landeshauptstadt Dresden  
 Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt  
 Burkendorfer Weg 18  
 01189 Dresden  
 Tel.: 0351 - 408 05 21  
 Fax: 0351 - 408 05 13  
 Email: veterinaeramt@dresden.de

**Kontrollart:**  
**planmäßige Routinekontrolle** am: 12.09.2018 von: 10:25 Uhr bis: 11:45 Uhr

**Betriebsräume/-bereiche:**  
 Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Imbissbereich, Küche, Lagerräume Keller

- Kontrollpunkte:**
- Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle
    - HACCP (einschließlich Dokumentation)
    - Rückverfolgbarkeit (einschließlich Dokumentation)
    - Reinigung/Desinfektion (einschließlich Dokumentation)
    - Ausbildung/Schulung Personal (einschließlich Dokumentation)
    - Schädlingsbekämpfung (einschließlich Dokumentation)
    - Dokumentation
  - Hygiene allgemein (Räume, Geräte, Personal)
    - Zusammensetzung-nicht mikrob.
    - Kennzeichnung/Aufmachung
    - andere Kontrollpunkte (z.B. Verweigerung der Duldungs- und Mitwirkungspflicht und sonstige nicht bereits definierte Punkte)

**Feststellungen/Mängel/Anordnungen:**

Betriebsstätte (allgemein)	V	Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
[REDACTED]	<input type="checkbox"/>	[REDACTED]	
[REDACTED]	<input type="checkbox"/>	[REDACTED]	
Imbissbereich	V	Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
Hygiene allgemein	<input checked="" type="checkbox"/>	Eiswürfelbereiter: Getränkedose zwischengelagert Überlauf mit Belag  Behebung: Das Gerät ist außer Betrieb zu nehmen, zu reinigen und desinfizieren;	unverzüglich
Hygiene allgemein	<input checked="" type="checkbox"/>	Aufsatzkühlung in erschwert zugänglichem Bereich mit Flusen behaftet  Behebung: Reinigung	unverzüglich
Hygiene allgemein	<input checked="" type="checkbox"/>	Thermometer defekt Behebung: Ersatz	unverzüglich
Küche	V	Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
Hygiene allgemein	<input checked="" type="checkbox"/>	Gewürzschalen z.T. angeschlagen Behebung: Ersatz	unverzüglich

# Kontrollbericht

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 9 der VO (EG) Nr. 882/2004

Kontrolldatum: 12.09.2018

Seite 2 von 2



Kontrollobjekt: 

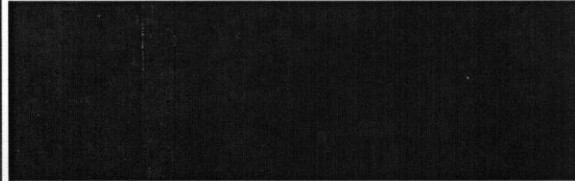

Hygiene allgemein	<input checked="" type="checkbox"/>	Bodenfliesen um den Bodeneinlauf mit ausgebrochenen Fugen Behebung: Erneuerung der Verfugung	31.01.2019
-------------------	-------------------------------------	--	------------

Maßnahmen:



- Lichtbilder angefertigt       Proben entnommen       Eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt  
...  
 Merkblätter ausgehändigt:

Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):  
Eine Ausfertigung des Kontrollberichts habe ich erhalten.

      Unterschrift: 

      Unterschrift: 

Kontrolle durch:


Begleitpersonal: 	Kontrollleurin/Kontrollleur: 
---	--

# Kontrollbericht

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 9 der VO (EG) Nr. 882/2004

Kontrolldatum: 31.01.2018

Seite 3 von 3

Kontrollobjekt: 

Kontrolle durch:

Begleitpersonal:

Kontrollleurin/Kontrollleur: