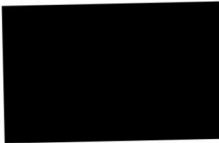




Dresden.  
Dresdner

Landeshauptstadt Dresden · Postfach 12 00 20 · 01001 Dresden

Landeshauptstadt Dresden  
Veterinär- und  
Lebensmittelüberwachungsamt



Ihr Zeichen #177510	Unser Zeichen (GB 3/36/2-29 #177510)	Es informiert Sie 	Zimmer E/011	Telefon (0351) 4080521	E-Mail <a href="mailto:veterinaeramt@dresden.de">veterinaeramt@dresden.de</a>	Datum 30. September 2020
------------------------	--------------------------------------------	-----------------------	-----------------	---------------------------	----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------

**Ihr Antrag nach dem VIG Nr. #177510- Informationszugang**  
Meliz, F.-C.-Weiskopf-Platz 4, 01187 Dresden

Sehr geehrte

die im vollziehbaren Grundbescheid vom 02. September 2020 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

Anlagen

im Auftrag



amtierende Abteilungsleiterin

Ostsächsische Sparkasse Dresden  
IBAN: DE58 8505 0300 3159 0000 00  
BIC: OSDDDE33XXX

Postbank  
IBAN: DE77 8601 0090 0001 0359 03  
BIC: PBNKDE33

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

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

E-Mails:  
[veterinaeramt@dresden.de](mailto:veterinaeramt@dresden.de)

Deutsche Bank  
IBAN: DE81 8707 0000 0527 7777 00  
BIC: DEUTDE33XXX

Commerzbank  
IBAN: DE76 8504 0000 0112 0740 00  
BIC: COBADE33XXX

[www.dresden.de](http://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 28.01.2020: [#177510]

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

Meliz

F.-C.-Weiskopf-Platz 4

01187 Dresden

Antwort: Die letzten beiden lebensmittelrechtlichen Kontrollen waren am 29.03.2019 und am 04.11.2019.

**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. 853/2004

Kontrolldatum: 29.03.2019

Seite 1 von 2

Kontrollobjekt: [REDACTED]

<p><b>Betrieb:</b> [REDACTED] Sisaro Metz Am Mühlenturmen, FK3 Chemnitz Str. 95 01187 Dresden</p>	<p><b>Kontrollierende Behörde:</b> Landeshauptstadt Dresden Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Burkersdorfer Weg 18 01189 Dresden Tel.: 0351 - 408 05 21 Fax: 0351 - 408 05 13 Email: veterinaeramt@dresden.de</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Kontrollart:**  
planmäßige Routinekontrolle am: 29.03.2019 von: 10:20 Uhr bis: 11:20 Uhr

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

**Kontrollpunkte:**

<ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle             <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> HACCP (einschließlich Dokumentation)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Rückverfügbarkeit (einschließlich Dokumentation)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Reinigung/Desinfektion (einschließlich Dokumentation)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Ausbildung/Schulung Personal (einschließlich Dokumentation)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung (einschließlich Dokumentation)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Dokumentation</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Hygiene allgemein (Räume, Geräte, Personal)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Zusammensetzung-nicht mikrob.</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Kennzeichnung/Aufmachung</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> andere Kontrollpunkte (z.B. Verweigerung der Duldungs- und Mitwirkungspflicht und sonstige nicht bereits definierte Punkte)</li> </ul>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Feststellungen/Mängel/Anordnungen:**

Betriebsstätte (allgemein)	V	Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
Kennzeichnung/Aufmachung	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Auf der Angebotstafel wird "Schinken" ausgelobt, es wird jedoch nur DEKO "Formfleischvorderschinken" verwendet. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung in Deutschland (vgl. Ls-Nr. 2.341, Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches) wird die Bezeichnung Schinken auch in Wortverbindungen nur für Kochpökelwaren von mindestens gehobener Qualität verwendet. Bei Bezeichnungen ohne Hinweis auf die Tierart bzw. -körperteil handelt es sich um Teile der Hinterextremität vom Schwein.</p> <p>Zur Vermeidung einer Verwechslung von Formfleischerzeugnissen mit vergleichbaren Erzeugnissen aus gewachsenem Fleisch wird in der Verkehrsbezeichnung das Wort Formfleisch- vorangestellt und außerdem in unmittelbarer Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung und in gleicher Schriftgröße darauf hingewiesen, dass Fleischstücke zusammengesetzt sind.</p> <p>Behebung: Es ist die Bezeichnung des Herstellers zu übernehmen und in der Speisekarte / auf der Angebotstafel darauf hinzuweisen. Ggf. ist das entsprechende Produkt "Hinter (koch)schinken" zu verwenden.</p>	unverzüglich

# Kontrollbericht

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

Kontrolldatum: 29.03.2019

Seite 2 von 2

Kontrollobjekt: 



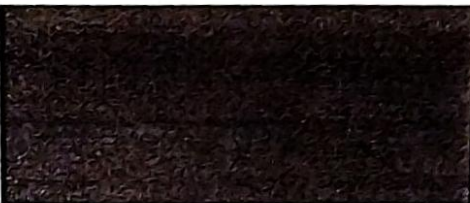

andere Kontrollpunkte	<input checked="" type="checkbox"/> An den Handwaschbecken sind z.T. textile Handtücher in Benutzung, es wurden unverzüglich Handtuchrollen zur Benutzung bereitgestellt, diese sind jedoch für die vorhandenen Spender nicht passend  Behebung: Bereitstellung von Einmalhandtüchern für die angebrachten Spender	unverzüglich
-----------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------




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.

Verantwortliche(r)/  
 Beauftragte(r):      
 Unterschrift: \_\_\_\_\_  
  
 Anwesende(r):      
 Unterschrift:   
  
 anwesendes Betriebspersonal:  


Kontrolle durch:

Begletpersonal:	Kontrollleurin/Kontrollleur: 
-----------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Kontrollbericht**

Kontrolldatum: 04.11.2019

Seite 1 von 2

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 9 der VO (EG) Nr. 853/2004

Kontrollobjekt: [REDACTED]

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

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

**Kontrollart:**  
**planmäßige Routinekontrolle** am: 04.11.2019 von: 10:20 Uhr bis: 11:40 Uhr

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

- Kontrollpunkte:**
- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> HACCP<br/>(einschließlich Dokumentation)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit<br/>(einschließlich Dokumentation)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Reinigung/Desinfektion<br/>(einschließlich Dokumentation)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Ausbildung/Schulung Personal<br/>(einschließlich Dokumentation)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung<br/>(einschließlich Dokumentation)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Dokumentation</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Hygiene allgemein<br/>(Räume, Geräte, Personal)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Zusammensetzung-nicht mikrob.</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Kennzeichnung/Aufmachung</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> andere Kontrollpunkte<br/>(z.B. Verweigerung der Duldungs- und<br/>Mitarbungspflicht und sonstige nicht<br/>bereits definierte Punkte)</li> </ul> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Feststellungen/Mängel/Anordnungen:**

Betriebsstätte (allgemein)	V	Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
Rückverfolgbarkeit	<input checked="" type="checkbox"/>	In eigene Behältnisse umgefüllte Gewürze ohne Etiketten zwecks Nachweis der Rückverfolgbarkeit in der Küche zwischengelagert Behebung: Etiketten sind aufzubewahren	unverzüglich
Kennzeichnung/Aufmachung	<input checked="" type="checkbox"/>	Es werden frische Hähnchen z.T. selbst eingefroren (Verbrauchsfrist 06.11.2019) An den Transportkisten fehlen die Daten der Einlagerung in die Tiefkühlzelle Behebung: Kennzeichnung	unverzüglich


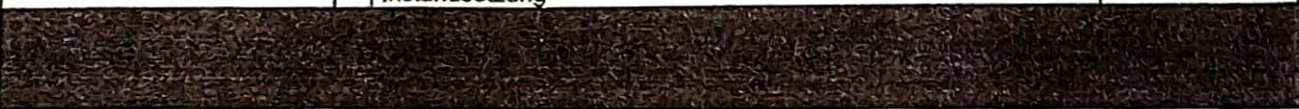
# Kontrollbericht

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

Kontrolldatum: 04.11.2019

Seite 2 von 2

Kontrollobjekt: 

Kennzeichnung/Aufmachung	<input checked="" type="checkbox"/>	Elma-Apfeltee enthält einen Azofarbstoff, in der Getränkekarte ist ausschließlich ein Farbstoff, nicht der Warnhinweis angegeben  Behebung: Kennzeichnen des Warnhinweises in der Getränkekarte	unverzüglich
			
Küche	<input checked="" type="checkbox"/>	Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
Hygiene allgemein	<input checked="" type="checkbox"/>	Es bestehen stellenweise Fußboden-und Wandfliesenschäden in geringer Ausbreitung Behebung: Instandsetzung	31.12.2019
			

### 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.

Verantwortliche(r) /  
Beauftragte(r): 

Unterschrift: \_\_\_\_\_

Anwesende(r): 

Unterschrift: \_\_\_\_\_

anwesendes Betriebspersonal:  


### Kontrolle durch:

Begleitpersonal:

Kontrollleurin/Kontrollleur:

Unterschrift: \_\_\_\_\_