



Dresden.
Dresdener

Landeshauptstadt Dresden · Postfach 12 00 20 · 01001 Dresden

Landeshauptstadt Dresden
Veterinär- und
Lebensmittelüberwachungsamt

Herrn

Ihr Zeichen	Unser Zeichen	Es informiert Sie	Zimmer	Telefon	E-Mail	Datum
						25. Mai 2021

Ihr Antrag nach dem **VIG Nr. [REDACTED] Informationszugang**
Fleischerei Kunz & Martin GbR, Am Hellerrand 4, 01109 Dresden

Sehr geehrter Herr [REDACTED],

die im vollziehbaren Grundbescheid vom 31. März 2021 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: 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

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

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.

Anlage zur VIG Anfrage vom 6. Februar 2021: [#211192]

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

Fleischerei Kunz & Martin GbR

Am Hellerrand 4

01109 Dresden

Antwort: Die letzten beiden lebensmittelrechtlichen Kontrollen waren am 15. Juli 2019 und am 13. Juli 2020.

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: 15.07.2019

Seite 1 von 3

Kontrollobjekt: [REDACTED]

Betrieb:

[REDACTED]
Fleischerei Kunz, SN 20483
Am Hellerrand 4
01109 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: 15.07.2019 von: 10:15 Uhr bis: 13:00 Uhr

Betriebsräume/-bereiche:

Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Umkleide/ Toilette, Verkauf, TK-Kühlraum, Kühlraum, Verarbeitungsraum, Zerlegungsraum, Gewürzlagerraum, Fahrzeug DD-KM-36

Kontrollpunkte:

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle | <input checked="" type="checkbox"/> Hygiene allgemein
(Räume, Geräte, Personal) |
| <input type="checkbox"/> HACCP
(einschließlich Dokumentation) | <input checked="" type="checkbox"/> Zusammensetzung-nicht mikrob. |
| <input checked="" type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit
(einschließlich Dokumentation) | <input checked="" type="checkbox"/> Kennzeichnung/Aufmachung |
| <input checked="" type="checkbox"/> Reinigung/Desinfektion
(einschließlich Dokumentation) | <input checked="" type="checkbox"/> andere Kontrollpunkte
(z.B. Verweigerung der Duldungs- und Mitwirkungspflicht und sonstige nicht bereits definierte Punkte) |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ausbildung/Schulung Personal
(einschließlich Dokumentation) | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung
(einschließlich Dokumentation) | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Dokumentation | |

Feststellungen/Mängel/Anordnungen:

Betriebsstätte (allgemein)	Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
√	<div style="background-color: black; width: 100%; height: 100%;"></div>	

Hygiene allgemein	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Im Produktionsbereich finden sich an verschiedenen Stellen, v.a. im Deckenbereich, Bodenbereich, diversen Kabelschächten o. Rohrleitungen, hygienisch bedenkliche Bereiche, welche schwer zu reinigen sind.</p> <p>-> Alle Oberflächen in Bereichen in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden sind glatt, abwischbar, leicht zu reinigen und desinfizierbar zu gestalten.</p>	unverzüglich
Verkauf	V	Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
Hygiene- betriebl.Eigenkontrolle	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Temperaturlisten für den Ladenbereich wurden eingesehen. Es fehlte die Dokumentation der Temperaturen des Kühlschranks im Hinterzimmer des Ladens.</p> <p>Oberflächentemperaturen in der Theke und den Kühlmöbeln wurden stichprobenartig gemessen.</p>	unverzüglich
Kennzeichnung/Aufmachung	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>In der Theke befand sich lose dargebotener pikanter Lauchsalat der Fa. Popp. Eine Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe fehlte in der Kundenkladde.</p> <p>-> Die Kundenkladde, in der kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe der einzelnen Produkte aufgeführt sind, ist stets auf aktuellem Stand zu halten.</p>	unverzüglich
Hygiene- betriebl.Eigenkontrolle	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Schweineleber in der Verkaufstheke hatte eine Kerntemperatur von 4,5°C.</p> <p>-> Innereien sind bei max. 3°C zu lagern.</p>	unverzüglich
Kühlraum	V	Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
Hygiene allgemein	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Im Kühlraum war die Deckenfarbe teilweise am abplatzen und die Decke teilweise mit schwarzen schimmelartigen Belägen besetzt. Direkt darunter wurden Fleischwaren unbedeckt gelagert.</p> <p>-> Fleischwaren in Kühlräumen sind vor nachteiliger Beeinflussung durch die zirkulierende Luft durch abdecken zu schützen. -> Die Decke muss instand gesetzt werden.</p>	unverzüglich
Verarbeitungsraum	V	Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
Reinigung/Desinfektion	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Der Rührer war nicht vollständig gereinigt. Es befanden sich daran noch Lebensmittelreste.</p> <p>-> Das Gerät ist nach der Benützung gründlich zu reinigen und zu desinfizieren.</p>	unverzüglich



Kontrollbericht

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

Kontrolldatum: 15.07.2019

Seite 3 von 3

Kontrollobjekt: Steffen Kunz

Hygiene allgemein	<input checked="" type="checkbox"/>	Der Kunststoffschneidklotz wies tiefe schwarz verfärbte Furchen auf. -> Der Klotz muss abgezogen werden.	unverzüglich
			
Fahrzeug DD-KM-36	V	Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
			


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): 

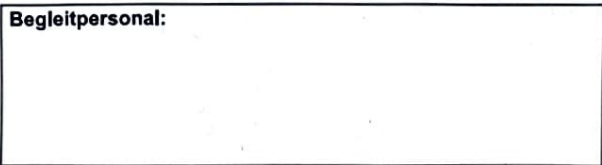
Unterschrift: 

Anwesende(r): 

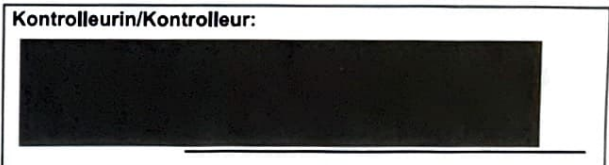
Unterschrift: 

Kontrolle durch:

Begleitpersonal:



Kontrolleurin/Kontrolleur:



Kontrollbericht

Kontrolldatum: 13.07.2020

Seite 1 von 2

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 13 der VO (EU) 2017/625

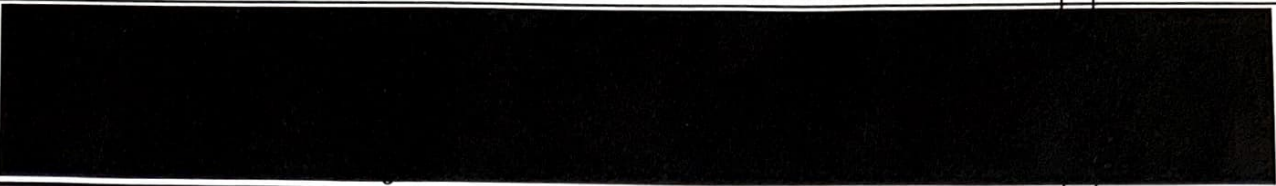


kontrollierter Betrieb: [Redacted] Fleischerei Kunz, SN 20483 Am Hellerrand 4 01109 Dresden		kontrollierende Behörde: Landeshauptstadt Dresden Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt 12 00 20 01001 Dresden Tel.: 0351 - 408 05 21 Fax: 0351 - 408 05 13 E-Mail: veterinaeramt@dresden.de	
Kontrollart: planmäßige Routinekontrolle am: 13.07.2020 von: 08:30 Uhr bis: 10:45 Uhr			
Betriebsräume/-bereiche: Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Umkleide/ Toilette, Verkauf, TK-Kühlraum, Kühlraum, Verarbeitungsraum, Zerlegungsraum, Gewürzlagerraum, Fahrzeug DD-KM-36			
Kontrollpunkte: <input checked="" type="checkbox"/> Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle <input checked="" type="checkbox"/> Hygiene allgemein <input checked="" type="checkbox"/> HACCP <input checked="" type="checkbox"/> Ausbildung/Schulung Personal. <input checked="" type="checkbox"/> Zusammensetzung-nicht mikrob. <input checked="" type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit <input checked="" type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung <input checked="" type="checkbox"/> Kennzeichnung/Aufmachung <input checked="" type="checkbox"/> Reinigung/Desinfektion <input checked="" type="checkbox"/> Dokumentation <input checked="" type="checkbox"/> andere Kontrollpunkte			
Feststellungen/Mängel/Anordnungen:			
Betriebsstätte (allgemein)		V	zu beheben bis
Hygiene allgemein Erneut festgestellt wie am 15.07.2019: Im Produktionsbereich finden sich an verschiedenen Stellen hygienisch bedenkliche Bereiche. U.a. Von Kabelkanälen abplatzende Farbe über Arbeitstischen im Produktionsraum, abröselnde und mit schwarzen, schimmelartigen Belegen besetzte Decke im Kühlraum mit darunter stehenden offen Kisten mit unbedecktem Fleisch. -> Alle Oberflächen in Bereichen in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden sind glatt, abwischbar, leicht zu reinigen und desinfizierbar zu gestalten. -> Schimmel ist durch geeignete Maßnahmen zu bekämpfen.		<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
[Redacted Content]			

Kontrollbericht

Kontrolldatum: 13.07.2020
Steffen Kunz

Seite 2 von 2

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 13 der VO (EU) 2017/625

Verkauf	V	zu beheben bis
		
Kühlraum	V	zu beheben bis
<i>Hygiene allgemein</i> Erneut festgestellt wie 15.07.2019: Im Kühlraum war die Deckenfarbe teilweise am abplatzen und die Decke teilweise mit schwarzen schimmelartigen Belägen besetzt. Direkt darunter wurden Fleischwaren unbedeckt gelagert. -> Fleischwaren in Kühlräumen sind vor nachteiliger Beeinflussung durch die zirkulierende Luft durch abdecken zu schützen. -> Die Decke muss instand gesetzt werden.	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
Maßnahmen:		
Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel		
<input type="checkbox"/> Lichtbilder angefertigt <input checked="" type="checkbox"/> Proben entnommen <input type="checkbox"/> Eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt		
<input type="checkbox"/> Merkblätter ausgehändigt:		
Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):		
Eine Ausfertigung des Kontrollberichts habe ich erhalten.		
Verantwortliche(r)/ Beauftragte(r):		Unterschrift: 
Kontrolle durch:		
Begleitpersonal:	Kontrolleurin/Kontrolleur:	
