



Dresden.  
Dresdener

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
#229695	GB 3/36/2-72 #229695	Frau [REDACTED]	E/011	(0351) [REDACTED]	<a href="mailto:veterinaeramt@dresden.de">veterinaeramt@dresden.de</a>	14. Dezember 2021

**Ihr Antrag nach dem VIG Nr. #229695- Informationszugang**  
Bottoms Up, Martin-Luther-Straße 31, 01099 Dresden

Sehr geehrte [REDACTED]

die im vollziehbaren Grundbescheid vom 03. November 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](mailto: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](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 25. September 2021: [#229695]

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

*Bottoms Up*

*Martin-Luther-Straße 31*

*01099 Dresden*

Antwort: Die letzten beiden lebensmittelrechtlichen Kontrollen waren am 01. Juli 2021 und am 07. Oktober 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

Kontrolldatum: 01.07.2021

Seite 1 von 2

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

Fuß & Tischendorf GbR

<b>kontrollierter Betrieb:</b> Fuß & Tischendorf GbR Gaststätte BOTTOMS UP Martin-Luther-Str. 31 01099 Dresden		<b>kontrollierende Behörde:</b> Landeshauptstadt Dresden Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Postfach 12 00 20 01001 Dresden Tel.: 0351 - 408 05 21 Fax: 0351 - 408 05 13 E-Mail: veterinaeramt@dresden.de	
<b>Kontrollart:</b> <b>planmäßige Routinekontrolle</b> <span style="float: right;">am: 01.07.2021 von: 16:00 Uhr bis: 17:30 Uhr</span>			
<b>Betriebsräume/-bereiche:</b> Kontrolliert: gesamte Betriebsstätte, Tresen, Lagerraum im Keller, Küche			
<b>Kontrollpunkte:</b> <input checked="" type="checkbox"/> Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle <span style="float: right;"><input checked="" type="checkbox"/> Hygiene allgemein</span> <input checked="" type="checkbox"/> HACCP <span style="margin-left: 100px;"><input checked="" type="checkbox"/> Ausbildung/Schulung Personal</span> <span style="float: right;"><input checked="" type="checkbox"/> Zusammensetzung-nicht mikrob.</span> <input checked="" type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit <span style="margin-left: 100px;"><input checked="" type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung</span> <span style="float: right;"><input checked="" type="checkbox"/> Kennzeichnung/Aufmachung</span> <input checked="" type="checkbox"/> Reinigung/Desinfektion <span style="margin-left: 100px;"><input checked="" type="checkbox"/> Dokumentation</span> <span style="float: right;"><input checked="" type="checkbox"/> andere Kontrollpunkte</span>			
<b>Feststellungen/Mängel/Anordnungen:</b>			
<b>gesamte Betriebsstätte</b>		<b>V</b>	<b>zu beheben bis</b>
<i>Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle</i> Eigenkontrollen werden regelmäßig durchgeführt aber nicht regelmäßig dokumentiert. Die letzte Eintragung im Reinigungsbuch ist vom September 2020. --> Reinigungsnachweise sind ab sofort wieder zu dokumentieren --> die Temperaturkontrollliste wurde vorgelegt		<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
<i>Schädlingsbekämpfung</i> Die Schädlingskontrollen werden selbst durchgeführt, aber nicht dokumentiert. --> die Schädlingskontrollen müssen dokumentiert werden		<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
<b>Tresen</b>		<b>V</b>	<b>zu beheben bis</b>
<i>Hygiene allgemein</i> Der Fußboden und die Zwischenräume rings um den Mundeisbereiter sind unsauber, Schmutz- und Staubrückstände sichtbar. --> gründlich reinigen		<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
<i>Hygiene allgemein</i> Die Klappe vom Mundeisbereiter, sowie die Frontflächen der Getränkeschubfächer sind verschmutzt, ungepflegt. --> gründlich reinigen und zukünftig regelmäßig abwischen !!!		<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
<i>Hygiene allgemein</i> Der Reinigungsnachweis vom Mundeisbereiter fehlt, wird zur Zeit nicht geführt. --> ab sofort wieder dokumentieren		<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
<i>Hygiene allgemein</i> Das Schankbuch wurde vorgelegt. Die letzte Reinigung durch die Firma Blechschmidt erfolgte am 04.06.2021. Die 14-tägige Reinigung wird selbst durchgeführt, die Dokumentation fehlt. --> ab sofort muss die 14-tägige Reinigung der Schankanlage wieder dokumentiert werden		<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich

# Kontrollbericht

Kontrolldatum: 01.07.2021

Seite 2 von 2

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

Fuß & Tischendorf GbR

Lagerraum im Keller	V	zu beheben bis
<p><i>Hygiene allgemein</i> Die Fußbodenfarbe im Eingangsbereich hat sich bereits wieder abgelöst. --&gt; instand setzen</p>	☑	01.10.2021
<p><i>Hygiene allgemein</i> Die Warenlagerung der Lebensmittel erfolgt im wesentlichen ordnungsgemäß. In der Gefrierlagertruhe wurden mehrere Packungen selbst eingefroster Würstchen ohne Einfrostdatum vorgefunden. --&gt; ab sofort kenntlich machen</p>	☑	unverzüglich
<p><i>Hygiene allgemein</i> Kühlhaus  Im Lüftungsaggregat rings um die Flügelblätter sind dunkle staubige Beläge sichtbar. --&gt; das Aggregat ist zu reinigen Lasagne und Fleisch ohne Abdeckung vorgefunden. --&gt; alle Lebensmittel sind abzudecken</p>	☑	unverzüglich
Küche	V	zu beheben bis
<p><i>Hygiene allgemein</i> Der Fußboden rings um die Spülmaschine ist unsauber. --&gt; gründlich reinigen</p>	☑	unverzüglich
<p><b>Maßnahmen:</b></p>		
<p>Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel, mündliche Belehrung</p>		
<p><input type="checkbox"/> Lichtbilder angefertigt      <input type="checkbox"/> Proben entnommen      <input type="checkbox"/> Eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt</p>		
<p><input type="checkbox"/> Merkblätter ausgehändigt:</p>		
<p><b>Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):</b></p>		
<p>Eine Ausfertigung des Kontrollberichts habe ich erhalten.</p>		
<p>Verantwortliche(r)/ Beauftragte(r):</p>	<p>Unterschrift:</p>	
<p>Anwesende(r):</p>	<p>Unterschrift:</p>	
<p><b>anwesendes Betriebspersonal:</b></p>		
<p><b>Kontrolle durch:</b></p>		
<p>Begleitpersonal:</p>	<p>Kontrolleurin/Kontrolleur:</p>	

# Kontrollbericht

Kontrolldatum: 07.10.2020

Seite 1 von 2

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

Fuß & Tischendorf GbR

<b>kontrollierter Betrieb:</b> Fuß & Tischendorf GbR Gaststätte BOTTOMS UP Martin-Luther-Str. 31 01099 Dresden		<b>kontrollierende Behörde:</b> Landeshauptstadt Dresden Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Postfach 12 00 20 01001 Dresden Tel.: 0351 - 408 05 21 Fax: 0351 - 408 05 13 E-Mail: veterinaeramt@dresden.de	
<b>Kontrollart:</b> <b>planmäßige Routinekontrolle</b> <span style="float: right;"><b>am:</b> 07.10.2020 <b>von:</b> 16:00 Uhr <b>bis:</b> 17:30 Uhr</span>			
<b>Betriebsräume/-bereiche:</b> Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Tresen, Lagerraum im Keller, Küche			
<b>Kontrollpunkte:</b> <input checked="" type="checkbox"/> Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle <span style="float: right;"><input checked="" type="checkbox"/> Hygiene allgemein</span> <input checked="" type="checkbox"/> HACCP <span style="float: right;"><input checked="" type="checkbox"/> Zusammensetzung-nicht mikrob.</span> <input checked="" type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit <span style="float: right;"><input checked="" type="checkbox"/> Kennzeichnung/Aufmachung</span> <input checked="" type="checkbox"/> Reinigung/Desinfektion <span style="float: right;"><input checked="" type="checkbox"/> andere Kontrollpunkte</span> <input checked="" type="checkbox"/> Ausbildung/Schulung Personal <input checked="" type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung <input checked="" type="checkbox"/> Dokumentation			
<b>Feststellungen/Mängel/Anordnungen:</b>			
<b>Betriebsstätte (allgemein)</b>		<input checked="" type="checkbox"/>	<b>zu beheben bis</b>
[Redacted content]			
<b>Kennzeichnung/Aufmachung</b> Auf den lamiierten Speise- und Getränkekarten fehlt die Zusatzstoff- und Allergenlegende. Des weiteren fehlen teilweise Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen. --> die Karte ist zu überarbeiten, muss aktualisiert werden		<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
<b>Tresen</b>		<input checked="" type="checkbox"/>	<b>zu beheben bis</b>
[Redacted content]			
<b>Lagerraum im Keller</b>		<input checked="" type="checkbox"/>	<b>zu beheben bis</b>
[Redacted content]			
<b>Küche</b>		<input checked="" type="checkbox"/>	<b>zu beheben bis</b>
<b>Hygiene allgemein</b> Der Spülbereich machte eine ungepflegten Eindruck. Die untere Abstellfläche ist mit roter Lebensmittelsoße und Reinigungsmittelrückständen verklebt. Dunkle Verkrustungen an der Pendelbrause sichtbar. --> der Spülbereich ist gründlich zu reinigen		<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich

# Kontrollbericht

Kontrolldatum: 07.10.2020

Seite 2 von 2

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

Fuß & Tischendorf GbR

<i>Hygiene allgemein</i> Das Frühstücksgeschirr (kleine Teller, kleine Schüsseln) sind unsauber. Die Geschirrtelle werden zur Zeit nicht benutzt, müssen trotzdem gereinigt werden. --> reinigen	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
<i>Hygiene allgemein</i> Der oberflächenbeschädigte Trockenportionierer wurde sofort aussortiert.	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
<i>Hygiene allgemein</i> Die Teller sind zum Teil schadhaft, Glasur beschädigt. Ein Jodtest wurde durchgeführt und massive Stärkerückstände nachgewiesen. --> die beschädigten Teller sind auszutauschen	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich

## 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.

Verantwortliche(r)/  
Beauftragte(r):

[Redacted]

Unterschrift:

[Redacted]

Anwesende(r):

[Redacted]

Unterschrift:

[Redacted]

anwesendes Betriebspersonal:

## Kontrolle durch:

Begleitpersonal:

[Redacted]

Kontrolleurin/Kontrolleur:

[Redacted]