



Ihr Zeichen	#254564	Es informiert Sie	Frau Naumann	Zimmer	E/011	Telefon	(0351) 4080521	E-Mail	veterinaeramt@dresden.de	Datum	14. September 2022
Unser Zeichen	(GB 3/36/2-34 #254564)										

**Ihr Antrag nach dem VIG Nr. #254564 - Informationszugang**  
 OZ Nernrut, Bischofsweg 4, 01097 Dresden

Sehr geehrter Herr Kurz,

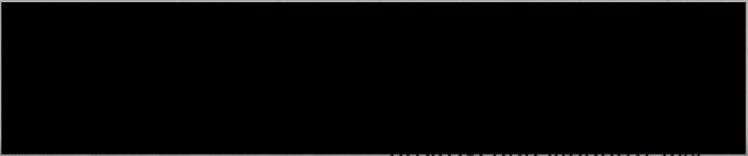
die im vollziehbaren Grundbescheid vom 24. August 2022 gesetzte Frist ist abgelaufen. Rechtsbehelfe wurden nicht eingelegt.

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.

Anlagen



*Schulicke*



Burkersdorfer Weg 18, 01189 Dresden  
 Telefon (03 51) 408 05 11  
 Telefax (03 51) 408 05 13  
 Sprechzeiten:  
 Mo 9–12 Uhr  
 Di, Do 9–12 & 13–17 Uhr  
 E-Mails:  
 veterinaraeramt@dresden.de  
 www.dresden.de

Deutsche Bank  
 IBAN: DE81 8707 0000 0527 7777 00  
 BIC: DEUTDE33XXX  
 Commerzbank  
 IBAN: DE76 8504 0000 0112 0740 00  
 BIC: COBADD33XXX  
 Elektronische Dokumente mit qualifizierter elektronischer Signatur können Sie über ein Formular einreichen. Darüber hinaus gibt es die Möglichkeit, E-Mails an die Landes-  
 hauptstadt Dresden mit einem S/MIME-Zertifikat zu verschlüsseln oder mit DE-Mail sichere E-Mails zu senden. Weitere Informationen hierzu finden Sie unter [www.dres-  
 den.de/kontakt](http://www.dres-<br/>
  den.de/kontakt).

Anlage zur VIG Anfrage vom 22. Juli 2022: [#254564]

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

Öz Nemrut (berichtet in Döner Öz Nemrut)

Bischofsweg 4

01097 Dresden

Antwort: Die letzten beiden lebensmittelrechtlichen Kontrollen waren am 20. Mai 2021 und am 23. Mai 2022.

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.

<p><b>Kontrollierter Betrieb:</b>                  [Redacted]                  Döner Öz Nemrut                  Bischofsweg 4                  01097 Dresden</p>	<p><b>kontrollierende Behörde:</b>                  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</p>
<p><b>Kontrollart:</b>  <b>planmäßige Routinekontrolle</b>  <b>am:</b> 20.05.2021 <b>von:</b> 09:15 Uhr <b>bis:</b> 10:15 Uhr</p>	
<p><b>Betriebsräume/-bereiche:</b>                  Kontrolliert: gesamte Betriebsstätte, Umkleideraum, Kühlraum, Küche- Vorbereitung, Tiefkühlzelle, Küche/                  Verkauf                  Nicht Kontrolliert: Müllplatz, Toiletten</p>	
<p><b>Kontrollpunkte:</b>  <input checked="" type="checkbox"/> Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle  <input checked="" type="checkbox"/> HACCP  <input type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit  <input checked="" type="checkbox"/> Reinigung/Desinfektion</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Hygiene allgemein  <input checked="" type="checkbox"/> Ausbildung/Schulung Personal  <input checked="" type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung  <input checked="" type="checkbox"/> Dokumentation</p>
<p><b>Feststellungen/Mängel/Anordnungen:</b></p>	
<p><b>gesamte Betriebsstätte</b></p>	
<p><i>Ausbildung/Schulung Personal</i>                  Eine Schulung für die Mitarbeiter wurde für 2021 noch nicht durchgeführt                  Behebung: &gt; Mitarbeiter schulen.</p>	<p><b>V zu beheben bis</b>  <input checked="" type="checkbox"/> unverzüglich</p>
<p><i>Kennzeichnung/Aufmachung</i>                  Die Allergene wurden beim Dönerfleisch nicht vollständig gekennzeichnet. Es fehlte laut Herstelleretikett, glutenhaltiges Getreide Weizen und Sellerie.                  Bei den Teigwaren waren Lupine gekennzeichnet, ist dies korrekt?                  Behebung: &gt; Allergenkennzeichnung überprüfen und ändern.</p>	<p><b>V zu beheben bis</b>  <input checked="" type="checkbox"/> unverzüglich</p>
<p><b>Kühlraum</b></p>	
<p><i>Hygiene allgemein</i>                  Die Regale, das Lüftergitter des Verdampfers und die Wandflächen waren mit kleinen schimmelartigen Belägen verschmutzt                  Behebung: &gt; Das gesamte Kühlhaus ist gründlich zu reinigen.</p>	<p><b>V zu beheben bis</b>  <input checked="" type="checkbox"/> unverzüglich</p>
<p><b>Küche- Vorbereitung, Tiefkühlzelle</b></p>	
<p><i>Hygiene allgemein</i>                  In der Tiefkühlzelle war am vorhanden Thermometer eine Temperatur von - 10°C                  Behebung: &gt; Die Temperatur muss min. - 18 °C sein.</p>	<p><b>V zu beheben bis</b>  <input checked="" type="checkbox"/> unverzüglich</p>
<p><b>Küche/ Verkauf</b></p>	
<p><i>Hygiene allgemein</i>                  Es fehlten die teilweise die Fettfilter in beiden Abzugshauben                  Behebung: &gt; Fettfilter sind vollständig einzusetzen.</p>	<p><b>V zu beheben bis</b>  <input checked="" type="checkbox"/> unverzüglich</p>
<p><i>Hygiene allgemein</i>                  Die beiden Dichtungsgummis der Unterkühlung waren ausgebrochen                  Behebung: &gt; erneuern.</p>	<p><b>V zu beheben bis</b>  <input checked="" type="checkbox"/> unverzüglich</p>
<p><i>Hygiene allgemein</i>                  Laut Aussage des [Redacted] wird aktuell die Spülmaschine nicht genutzt. Es ist jedoch im Vorbereitungsbereich oder im Verkaufsbereich nur ein Spülbecken vorhanden.                  Behebung: &gt; Aufgrund der Reinigung und Klarspülung plus der thermischen Desinfektion in einem Arbeitsvorgang, ist der Spüler für alle Bedarfsgegenstände zu nutzen.</p>	<p><b>V zu beheben bis</b>  <input checked="" type="checkbox"/> unverzüglich</p>
<p><b>Maßnahmen:</b></p>	
<p>Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel</p>	

# Kontrollbericht

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

Kontrolldatum: 20.05.2021

Seite 2 von 2

- 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:

\_\_\_\_\_

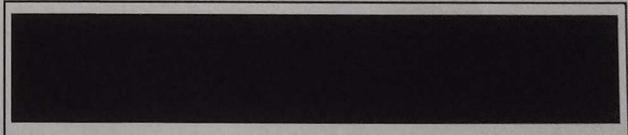
Anwesende(r):

Unterschrift:

\_\_\_\_\_

Kontrolle durch:

Begleitpersonal:



Kontrollleurin/Kontrollleur:



# Kontrollbericht

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

Kontrolldatum: 23.05.2022

Seite 1 von 2

Kontrollierter Betrieb:

Döner Oz Nemrut  
Bischofsweg 4  
01097 Dresden

Kontrollierende Behörde:

Landeshauptstadt Dresden  
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt  
Burkersdorfer Weg 18  
01189 Dresden  
Tel.: 0351 - 408 05 21  
Fax: 0351 - 408 05 13  
E-Mail: veterinaeramt@dresden.de  
Im Rahmen unserer Informationspflichten nach Art. 13 und 14 der DSGVO möchten wir auf den Internetauftritt des Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes der Landeshauptstadt Dresden unter [www.dresden.de](http://www.dresden.de) verweisen.

Kontrollart:

planmäßige Routinekontrolle

am: 23.05.2022 von: 09:30 Uhr bis: 10:15 Uhr

Betriebsräume/-bereiche:

Kontrolliert: gesamte Betriebsstätte, Müllplatz, Toiletten, Umkleideraum, Kühlraum, Küche-Vorbereitung, Tiefkühlzelle, Küche/Verkauf

Kontrollpunkte:

- Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle
- HACCP
- Rückverfolgbarkeit
- Reinigung/Desinfektion
- Hygiene allgemein
- Ausbildung/Schulung Personal
- Schädlingsbekämpfung
- Dokumentation
- Hygiene allgemein
- Zusammensetzung-nicht mikrob.
- Kennzeichnung/Aufmachung
- andere Kontrollpunkte

Feststellungen/Mängel/Anordnungen:

gesamte Betriebsstätte V zu beheben bis

Ausbildung/Schulung Personal

Schulung fand am 01.08.2021 statt.

Kühlraum

V zu beheben bis

Hygiene allgemein

Verdampferschutzgitter und der Verdampfer massiv mit Flusen und Belägen verunreinigt.

V zu beheben bis

Hygiene allgemein

Verdampfermassen

Küche/Verkauf

Es fehlen teilweise die Fettfilter in den beiden Abzugshauben. Behebung: Fettfilter sind dringend einzusetzen.

V zu beheben bis

Massnahmen:

Lichtbilder angefertigt

Proben entnommen

Eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt

Merkblätter ausgehändigt

# Kontrollbericht

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

Kontrolldatum: 23.05.2022

Seite 2 von 2

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

Eine Ausfertigung des Kontrollberichts habe ich erhalten.

Verantwortliche(r)/  
Beauftragte(r):

[Redacted]

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

\_\_\_\_\_

Anwesende(r):

[Redacted]

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

\_\_\_\_\_

Kontrolle durch:

Begleitpersonal:

[Redacted]

Kontrolleurin/Kontrolleur:

[Redacted]