



Landeshauptstadt Dresden · Postfach 12 00 20 · 01001 Dresden

Landeshauptstadt Dresden
Veterinär- und
Lebensmittelüberwachungsamt



Ihr Zeichen #197458	Unser Zeichen GB 3/36/2-29 #197458	Es informiert Sie [REDACTED]	Zimmer [REDACTED]	Telefon [REDACTED]	E-Mail veterinaeramt@dresden.de	Datum 14. Oktober 2020
------------------------	------------------------------------------	---------------------------------	----------------------	-----------------------	------------------------------------	---------------------------

Ihr Informationsbegehren nach § 2 Abs. 1 Verbraucherinformationsgesetz (VIG)



auf Ihr Informationsbegehren vom 19. September 2020, das bei uns als informationspflichtige Stelle am 19. September 2020 eingegangen ist, ergeht gemäß § 5 Abs. 2 Satz 2 Verbraucherinformationsgesetz (VIG) folgender

Grundbescheid:

1. Dem Informationsbegehren nach § 2 Abs. 1 Satz 1 Nr. 7 VIG wird stattgegeben.
2. Der Zugang zu den nachgesuchten Informationen erfolgt durch schriftliche Auskunftserteilung.
3. Dieser Bescheid ist kostenfrei.

Ihr Informationsbegehren hat folgenden Inhalt:

1. Wann haben die beiden letzten lebensmittelrechtlichen Betriebsüberprüfungen im genannten Betrieb stattgefunden?

Bürgerlich
Prager Str. 4
01069 Dresden

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

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.

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“).

Nach § 2 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 VIG hat jeder nach Maßgabe dieses Gesetzes Anspruch auf freien Zugang zu allen Daten über von den nach Bundes- oder Landesrecht zuständigen Stellen festgestellte nicht zulässige Abweichungen von Anforderungen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches, der auf Grund dieser Gesetze erlassenen Rechtsverordnungen, unmittelbar geltender Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft oder der Europäischen Union im Anwendungsbereich der genannten Gesetze, sowie Maßnahmen und Entscheidungen, die im Zusammenhang mit den genannten Abweichungen getroffen worden sind, [...].

Nach § 2 Abs. 1 Satz 1 Nr. 7 VIG umfasst der Informationsanspruch auch Informationen zu Überwachungsmaßnahmen.

Ihr Informationsbegehren unterfällt dem Anwendungsbereich des VIG.

Ausschluss- und Beschränkungsgründe nach § 3 VIG sind nicht ersichtlich.

Die betroffene Lebensmittelunternehmerin hat der Informationsgewährung zugestimmt.

Demgemäß ist dem oben dargestellten Informationsbegehren stattzugeben.

Sie begehren die Übermittlung der Informationen per E-Mail.

Nach § 6 Abs. 1 Satz 1 VIG kann die informationspflichtige Stelle den Informationszugang durch Auskunftserteilung, Gewährung von Akteneinsicht oder in sonstiger Weise eröffnen. Wird eine bestimmte Art des Informationszugangs begehrt, so darf dieser nur aus wichtigem Grund auf andere Art gewährt werden.

Die Informationsgewährung wird vorliegend aus Datenschutzgründen schriftlich (postalisch) erfolgen. Der gewünschte Übermittlungsweg (elektronisch) stellt keinen sicheren Kommunikationsweg dar, da E-Mails nicht signiert und verschlüsselt zugestellt werden können. Ein unberechtigtes Abfangen/Abfischen und Mitlesen der E-Mails kann nicht ausgeschlossen werden. Daher ist der Postweg als gesicherter Kommunikationsweg gewählt worden.

Mit Blick auf die Informationsgewährung wird darauf hingewiesen, dass die inhaltliche Richtigkeit der Informationen nicht überprüft worden ist, 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 letzten beiden Kontrollen fanden am 1. Juli 2019 und am 17. Februar 2020 statt. Es gab Beanstandungen (siehe beiliegende Kontrollberichte). Die beanstandeten Abweichungen wurden in der Regel unverzüglich abgestellt.

Die Entscheidung über die Kosten des Verfahrens beruht auf § 7 Absatz 1 Satz 2 VIG. Danach ist der Zugang zu Informationen nach § 2 Absatz 1 Satz 1 Nummer 1 VIG bis zu einem Verwaltungsaufwand von 1.000 Euro gebühren- und auslagenfrei. Der Zugang zu den Informationen ist im vorliegenden Verfahren kostenfrei.

Rechtsbehelfsbelehrung

Gegen diesen Bescheid kann innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe Widerspruch erhoben werden. Der Widerspruch ist bei der Landeshauptstadt Dresden zu erheben. Der Hauptsitz befindet sich im Rathaus, Dr.-Külz-Ring 19, 01067 Dresden.

Mit freundlichen Grüßen

im Auftrag



Hinweise:

Die Ihnen übermittelten Daten und Informationen unterliegen dem Amts- bzw. Dienstgeheimnis. Der Anspruch auf Informationszugang nach dem VIG beschränkt sich auf Sie als Antragsteller nach § 2 Abs. 1 VIG. Ein Anspruch auf Veröffentlichung im Internet durch den Antragsteller über entsprechende Portale ist hiervon nicht umfasst.

Für jegliche weitere Verbreitung bzw. Veröffentlichung der bereitgestellten Informationen, welche ggf. ungerechtfertigt ist und rechtliche Interessen Dritter betreffen, stehen ausdrücklich Sie persönlich in der Verantwortung.

Die Veröffentlichung personenbezogener Daten ist nach dem VIG nicht statthaft. Vorsorglich widersprechen wir der Veröffentlichung personenbezogener Daten von allen Mitarbeitern unserer Behörde.

Kontrollbericht

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

Kontrolldatum: 01.07.2019

Seite 1 von 4

Kontrollobjekt: BUR Dresden GmbH

Betrieb:
 BUR Dresden GmbH
 "Burgerlich"
 Prager Str. 4
 01069 Dresden

kontrollierende Behörde:
 Landeshauptstadt Dresden
 Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
 12 00 20
 01001 Dresden
 Tel.: 0351 - 408 05 21
 Fax: 0351 - 408 05 13
 Email: veterinaeramt@dresden.de

Kontrollart:
planmäßige Routinekontrolle **am:** 01.07.2019 **von:** 14:45 Uhr **bis:** 16:30 Uhr

Betriebsräume/-bereiche:
 Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Küche (EG), Spülküche, Limonadenlabor, Müllkühlung, Schankraum/Bar EG, Theke/Bar OG, Spülküche OG, Kühlraum/Fleischwolf, Kühlraum/Keller, Tiefkühlzelle/Keller, Umkleideraum, Trockenlager im Keller, Personal-WC, Tageskühlhaus, Kuchenatelier

- 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

Hygiene allgemein	<input checked="" type="checkbox"/> Anfallende Küchen- und Speiseabfälle (KSA) tierischer Art werden nicht in einer separaten K3-Tonne / KSA-Tonne entsorgt oder von registrierten Entsorgungsbetrieben abgeholt. Derzeit erfolgt die Entsorgung der tierischen Küchen- und Speiseabfälle in der BIO-Tonne (braun) oder über die Restmülltonne. Auf Grund der Rechtslage ist eine Entsorgung von KSA gewerblicher Anfallstellen KSA über die private Biotonne, den Restmüll oder den privaten Komposthaufen nicht erlaubt! Die Verfütterung von KSA ist verboten! Küchen- und Speiseabfälle sind alle aus Restaurants, Catering-Einrichtungen und Küchen, einschließlich Großküchen (=gewerbliche Anfallstellen) stammenden Küchen- und Speisereste die tierisches Material enthalten, einschließlich gebrauchten Speiseöls. Die Lagerung von tierischen Nebenprodukten muss hygienisch einwandfrei erfolgen. Um dieses Ziel zu erreichen ist entweder das Abholungsintervall zu verringern oder die tierischen Nebenprodukte sind bis zur Abholung unter angemessenen Temperaturbedingungen zu lagern. Werden tierische Nebenprodukte (in Behältnissen!) im Freien gelagert, sind sie vor Witterungseinflüssen und Schädlingen zu schützen. Die KSA sind an registrierte/zugelassene Betrieb abzugeben. In der Regel werden sie durch registrierte Transporteure abgeholt und anschließend einem registrierten/zugelassenen Betrieb zugeführt. Ansprechpartner für die Beratung der Anfallstellen ist [REDACTED] aus dem Amt für Stadtgrün und Abfallwirtschaft. (E-Mail: gewerbeabfallberatung@dresden.de oder Telefon: [REDACTED])	unverzüglich
Hygiene allgemein	<input checked="" type="checkbox"/> Das Geschirr für die Gäste ist sehr stark oberflächenbeschädigt. Die Beschichtung ist zerkratzt. Schwarze Schnittspuren auf den Tellern sichtbar. (Eine Verdachtsprobenahme behalten wir uns vor). Behebung: Beschädigte Teller sind auszusortieren und durch neue zu ersetzen !!	unverzüglich
Küche (EG)	<input type="checkbox"/> Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
Hygiene allgemein	<input checked="" type="checkbox"/> Auf der Wärmebrücke standen die vorbereiteten Ketchupsoßen und mayonaisehaltigen Dips zur Entnahme durch das Servicepersonal für die Gäste bei einer Oberflächentemperaturen von 27°C. Behebung: Die Dips sind gekühlt aufzubewahren bzw. nur kurzfristig ohne Kühlung aufzubewahren.	unverzüglich
Hygiene allgemein	<input checked="" type="checkbox"/> Im Gangbereich ist ein schleusenartiger, fettabscheiderartiger Geruch wahrzunehmen. --> ekelerregend! Behebung: Ursache ist zu finden und zu beheben ! Für einen Geruchsverschluss ist zu sorgen.	unverzüglich
Hygiene allgemein	<input checked="" type="checkbox"/> Dichtgummi in dem Salatkühlfach ist defekt. Behebung: Regelmäßige Erneuerung bei Verschleiß ist erforderlich.	unverzüglich

Hygiene allgemein	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Lebensmittelabfälle und andere Abfälle, die in der Küche anfallen werden nicht in verschließbaren Behältern gelagert.</p> <p>Behebung: Lebensmittelabfälle und andere Abfälle sind in verschließbaren Behältern zu lagern. Diese müssen so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden. Abfallsammelbehälter sollten mit einem Mechanismus ausgestattet sein, der es erlaubt, den Deckel ohne Berührung mit den Händen zu öffnen, um eine Kontamination der Hände zu vermeiden.</p>	unverzüglich
			zu beheben bis
Schankraum/Bar EG	V	Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
Hygiene allgemein	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Mundeisschaufel ist oxidiert.</p> <p>Behebung: Aussondern und erneuern !</p>	unverzüglich
Hygiene allgemein	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Direkt oberhalb der Streicheistheke steht eine Pflanze mit Erde. In der Erde enthaltene Keime können auch Lebensmittel übertragen werden.</p> <p>Behebung: Erdhaltige Pflanzen müssen aus dem Lebensmittelbereich entfernt werden.</p>	unverzüglich
Theke/Bar OG	V	Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
Kühlraum/Fleischwolf	V	Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
Hygiene allgemein	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Verschmutztes Verdampfergitter am Kühlhausaggregat im Kühlraum, dunkle Flusen sind erkennbar. Durch die Luftverwirbelungen des Aggregates können Sporen und mikrobielle Verunreinigungen die Lebensmittel kontaminieren und nachteilig beeinflussen.</p> <p>Behebung: Eine Reinigung ggf. Desinfektion ist umgehend durchzuführen. Nicht abgedeckte Lebensmittel sind vor Kontamination zu schützen. Bei häufigerer Verunreinigung ist ggf. ein Kältetechniker zu beauftragen, damit das Gehäuseinnere bzw. die Wanne gründlich gereinigt werden kann.</p>	unverzüglich
Kühlraum/Keller	V	Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
Hygiene allgemein	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>An den Bierleitungen sind Schimmelablagerungen sichtbar ebenso an den Fässern und an den Kegverschlüssen. Schimmelartige Ablagerungen auch an den Lüfterabdeckungen.</p> <p>Behebung: Eine Reinigung der Kegverschlüsse ist vor dem Anschließen durchzuführen, die Fässer sind ggf. vor dem Einstellen in die Kühlzelle zu reinigen, eine Grundreinigung der Bierleitungen außen ist unverzüglich zu veranlassen. Lüfterabdeckung ist zu reinigen.</p>	unverzüglich
Trockenlager im Keller	V	Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis



Kontrollbericht

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

Kontrolldatum: 01.07.2019

Seite 4 von 4

Kontrollobjekt: BUR Dresden GmbH

Tageskühlhaus	V	Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
Hygiene allgemein	<input checked="" type="checkbox"/>	Die Kühlhaustür ist innen stark beschädigt, Farbe blättert ab. Behebung: Farbschäden sind auszubessern.	unverzüglich
			
Kuchenatelier	V	Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
			
Hygiene allgemein	<input checked="" type="checkbox"/>	Teilweise steht der Kuchen ohne Kundenschutz im Raum. Behebung: Ein Nies- und Hustenschutz ist anzubringen ! Die Ware ist vor nachteiliger Beeinflussung zu schützen !	unverzüglich
Hygiene allgemein	<input checked="" type="checkbox"/>	Es sind teilweise angeschlagene Porzellanteller in Benutzung. Behebung: Diese sind auszusondern und durch neue zu ersetzen !	unverzüglich

Maßnahmen:

Schriftliche Belehrung

- 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):

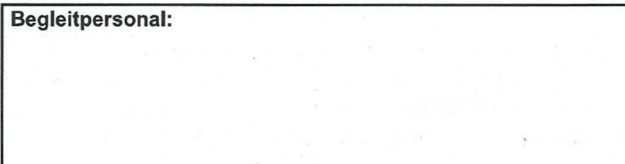


Unterschrift:

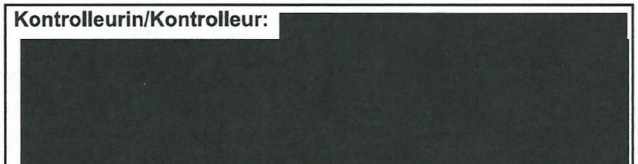


Kontrolle durch:

Begleitpersonal:



Kontrollleurin/Kontrollleur:



Kontrollbericht

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

Kontrolldatum: 17.02.2020 Seite 1 von 2

Kontrollobjekt: BUR Dresden GmbH

Betrieb:
 BUR Dresden GmbH
 "Burgerlich"
 Prager Str. 4
 01069 Dresden

kontrollierende Behörde:
 Landeshauptstadt Dresden
 Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
 12 00 20
 01001 Dresden
 Tel.: 0351 - 408 05 21
 Fax: 0351 - 408 05 13
 Email: veterinaeramt@dresden.de

Kontrollart:
planmäßige Routinekontrolle am: 17.02.2020 von: 10:30 Uhr bis: 11:30 Uhr

Betriebsräume/-bereiche:
 Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Küche (EG), Spülküche, Limonadenlabor, Müllkühlung, Schankraum/Bar EG, Theke/Bar OG, Spülküche OG, Kühlraum/Fleischwolf, Kühlraum/Keller, Tiefkühlzelle/Keller, Umkleideraum, Trockenlager im Keller, Personal-WC, Tageskühlhaus, Kuchenatelier

- 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)	✓	Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
Hygiene allgemein	✓	Es wurde beobachtet, dass ein Mitarbeiter während verschiedener Arbeiten(Vorbereitung von Lebensmitteln, Tätigkeiten im Kühlhaus und Gang ins Büro durch den Hausaufgang) ständig Handschuhe trug und diese nicht wechselte. Behebung: Wenn bei bestimmten Arbeiten Handschuhe getragen werden müssen, sind diese regelmäßig zu wechseln. Ansonsten ist häufiges Händewaschen (nach jedem Arbeitsgang) geeigneter.	unverzüglich
Kühlraum/Fleischwolf	✓	Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
Hygiene allgemein	✓	Die Oberfläche der Kühlhaustür ist innen stark beschädigt, die Lackschicht löst sich. Behebung: Oberfläche muss glatt und leicht zu reinigen sein.	unverzüglich

Kontrollbericht

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

Kontrolldatum: 17.02.2020

Seite 2 von 2

Kontrollobjekt: BUR Dresden GmbH

Hygiene allgemein	<input checked="" type="checkbox"/> Verschmutztes Verdampfergitter am Kühlhausaggregat im Fleischkühlraum, dunkle Flusen sind erkennbar. Durch die Luftverwirbelungen des Aggregates können Sporen und mikrobielle Verunreinigungen die Lebensmittel kontaminieren und nachteilig beeinflussen. Behebung: Eine Reinigung ggf. Desinfektion ist umgehend durchzuführen. Nicht abgedeckte Lebensmittel sind vor Kontamination zu schützen. Bei häufigerer Verunreinigung ist ggf. ein Kältetechniker zu beauftragen, damit das Gehäuseinnere bzw. die Wanne gründlich gereinigt werden kann.	unverzüglich
-------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------

Maßnahmen:

Schriftliche Belehrung

- 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]

Kontrolle durch:

Begleitpersonal:

[Redacted]

Kontrollleurin/Kontrollleur:

[Redacted]