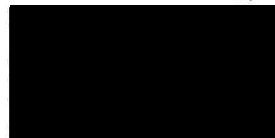




Dresden.
Dresdner

Landeshauptstadt Dresden · Postfach 12 00 20 · 01001 Dresden

Landeshauptstadt Dresden
Veterinär-und
Lebensmittelüberwachungsamt



Ihr Zeichen #229693	Unser Zeichen GB 3/36/2-72 #229693	Es informiert Sie Frau [REDACTED]	Zimmer E/011	Telefon (0351) [REDACTED]	E-Mail veterinaeramt@dresden.de	Datum 23. November 2021
------------------------	--	--------------------------------------	-----------------	------------------------------	--	----------------------------

Ihr Antrag nach dem VIG Nr. #229693- Informationszugang
Korch, Wiener Platz 10, 01069 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

Deutsche Bank
IBAN: DE81 8707 0000 0527 7777 00
BIC: DEUTDE8CXXX

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

E-Mails:
veterinaeramt@dresden.de

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 25. September 2021: [#229693]

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

Korch

Wiener Platz 10

01069 Dresden

Antwort: Die letzten beiden lebensmittelrechtlichen Kontrollen waren am 17. September 2020 und am 18. Dezember 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 13 der VO (EU) 2017/625

Kontrolldatum: 17.09.2020

Seite 1 von 2

Radeberger Fleisch- und
Wurstwaren Korch GmbH

kontrollierter Betrieb: Radeberger Fleisch- und Wurstwaren Korch GmbH Filiale Kugelhaus Wiener Platz 10 01069 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: 17.09.2020 von: 10:10 Uhr bis: 12:00 Uhr			
Betriebsräume/-bereiche: Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Straßenverkauf, Verkauf und Imbiss, Spülküche, Küche/ Vorbereitung, Fleisch- und Wurst-Kühlraum, Gemüse-Kühlraum, Tiefkühlraum, Anlieferungsbereich, Umkleideraum/Büro, Eisproduktionsraum Nicht Kontrolliert: Technikraum			
Kontrollpunkte: <input checked="" type="checkbox"/> Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle <input checked="" type="checkbox"/> Hygiene allgemein <input type="checkbox"/> HACCP <input type="checkbox"/> Ausbildung/Schulung Personal <input checked="" type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit <input checked="" type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung <input checked="" type="checkbox"/> Reinigung/Desinfektion <input checked="" type="checkbox"/> Dokumentation <input checked="" type="checkbox"/> Zusammensetzung-nicht mikrob. <input checked="" type="checkbox"/> Kennzeichnung/Aufmachung <input checked="" type="checkbox"/> andere Kontrollpunkte			
Feststellungen/Mängel/Anordnungen:			
Betriebsstätte (allgemein)			V zu beheben bis
[Redacted content]			
Verkauf und Imbiss			V zu beheben bis
[Redacted content]			
Zusammensetzung-nicht mikrob. Es wurden stark abgenützte Teller mit Kratzspuren und Verfärbungen vorgefunden. Zusätzlich wurde eine stark zerkratzte Teflonpfanne vorgefunden. -> Solche Bedarfsgegenstände sollten ersetzt werden.			<input checked="" type="checkbox"/> unverzüglich
[Redacted content]			







Kontrollbericht

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

Kontrolldatum: 17.09.2020

Seite 2 von 2

Radeberger Fleisch- und
Wurstwaren Korch GmbH

Spülküche	V	zu beheben bis
<i>Hygiene allgemein</i> Das Handwaschbecken war mit zu spülenden Gegenständen vollgestellt. -> Handwaschbecken sind ausschließlich der Händereinigung vorbehalten.	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
<i>Hygiene allgemein</i> In der Wand waren offene Dübellöcher. -> Diese sind zu verschließen.	<input checked="" type="checkbox"/>	4 Monat(e)
Küche/ Vorbereitung	V	zu beheben bis
<i>Hygiene allgemein</i> In der Küche waren an einigen Stellen Fliesenschäden. Die Fuge zum Kühlraum löst sich ab. -> Die Stellen sind in Stand zu setzen.	<input checked="" type="checkbox"/>	4 Monat(e)
Fleisch- und Wurst-Kühlraum	V	zu beheben bis
Gemüse-Kühlraum	V	zu beheben bis
<i>Dokumentation</i> Im Gemüse Kühlraum standen gestempelte Eier. Es war kein "Packzettel" im Betrieb vorhanden mit den notwendigen Angaben, wie z.B. das Mindesthaltbarkeitsdatum. -> Der Packzettel ist in Zukunft aufzubewahren.	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
Eisproduktionsraum	V	zu beheben bis
Maßnahmen:		
Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel		
<input checked="" 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: 
Anwesende(r):		Unterschrift: 
Kontrolle durch:		
Begleitpersonal: 		Kontrolleurin/Kontrolleur: 

Kontrollbericht

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

Kontrolldatum: 18.12.2019 Seite 1 von 2

Kontrollobjekt: Radeberger Fleisch- und Wurstwaren Korch GmbH

Betrieb:
 Radeberger Fleisch- und Wurstwaren Korch GmbH
 Filiale Kugelhaus
 Wiener Platz 10
 01069 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:** 18.12.2019 **von:** 10:00 Uhr **bis:** 11:30 Uhr

Betriebsräume/-bereiche:
 Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Technikraum, Straßenverkauf, Verkauf und Imbiss, Spülküche, Küche/ Vorbereitung, Fleisch- und Wurst-Kühlraum, Gemüse-Kühlraum, Tiefkühlraum, Anlieferungsbereich, Umkleideraum/Büro, Eisproduktionsraum

Kontrollpunkte:

<input checked="" type="checkbox"/> Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle <input type="checkbox"/> HACCP (einschließlich Dokumentation) <input checked="" type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit (einschließlich Dokumentation) <input checked="" type="checkbox"/> Reinigung/Desinfektion (einschließlich Dokumentation) <input type="checkbox"/> Ausbildung/Schulung Personal (einschließlich Dokumentation) <input checked="" type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung (einschließlich Dokumentation) <input checked="" type="checkbox"/> Dokumentation	<input checked="" type="checkbox"/> Hygiene allgemein (Räume, Geräte, Personal) <input checked="" type="checkbox"/> Zusammensetzung-nicht mikrob. <input checked="" type="checkbox"/> Kennzeichnung/Aufmachung <input checked="" type="checkbox"/> 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
----------------------------	---	----------------------------	----------------



Zusammensetzung-nicht mikrob.	<input checked="" type="checkbox"/> Es wurden 2 grüne Kunststoffwannen vorgefunden welche nicht als lebensmittelecht gekennzeichnet waren. Ein Glas/Gabel-Symbol war nicht vorhanden. [REDACTED] sagte aus, diese sind z.B. für das Anmischen von Salat und wurden privat angeschafft. -> Da die Wannen nicht für den Kontakt für Lebensmittel markiert sind dürfen sie nicht verwendet werden für diesen Zweck.	unverzüglich
-------------------------------	--	--------------

Kontrollbericht

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

Kontrolldatum: 18.12.2019

Seite 2 von 2

Kontrollobjekt: Radeberger Fleisch- und
Wurstwaren Korch GmbH

Verkauf und Imbiss	V	Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
Kennzeichnung/Aufmachung	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Erneut festgestellt wie am 12.02.2019:</p> <p>Die Hausmacher Sülze mit Gurke enthält laut Zusatzstoffliste Süßstoff. Eine entsprechende Kennzeichnung in der Verkaufstheke war wieder nicht vorhanden.</p> <p>-> Süßstoffe sind in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung zu kennzeichnen. Für Lebensmittel in der losen Abgabe ist deshalb ein Schild erforderlich. -> erneute Verstöße dieser Art werden in Zukunft mit Verwargeldern geahndet!</p>	unverzüglich
Hygiene allgemein	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>GN-Behälter mit Salat, Käse und Dressings standen ungekühlt im Verkauf.</p> <p>-> Diese dürfen nicht bei Raumtemperatur vorgehalten werden und sind zu kühlen.</p>	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:

anwesendes Betriebspersonal:

Kontrolle durch:

Begleitpersonal:

Kontrolleurin/Kontrolleur: