



Dresden.
Dresdener

Landeshauptstadt Dresden · Postfach 12 00 20 · 01001 Dresden

Landeshauptstadt Dresden
Veterinär- und
Lebensmittelüberwachungsamt



Ihr Zeichen #245318	Unser Zeichen (GB 3/36/2-29 #245318)	Es informiert Sie 	Zimmer 	Telefon 	E-Mail veterinaeramt@dresden.de	Datum 23. Juni 2022
------------------------	--	-----------------------	------------	-------------	--	------------------------

Ihr Antrag nach dem VIG Nr. #245318- Informationszugang
Hofbräu Zur Frauenkirche, Frauenstr. 16, 01067 Dresden



die im vollziehbaren Grundbescheid vom 3. Juni 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.

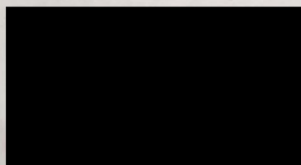
Die inhaltliche Richtigkeit der Informationen ist nicht überprüft worden, soweit es sich nicht um personenbezogene Daten handelt, § 6 Abs. 3 Satz 1 VIG. Der informationspflichtigen Stelle sind Hinweise auf Zweifel an der Richtigkeit nicht bekannt, § 6 Abs. 3 Satz 2 VIG.

Die schriftliche Auskunft wird wie folgt erteilt: siehe beiliegendes Informationsblatt.

Mit freundlichen Grüßen

Anlagen

im Auftrag



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 9–12 & 13–17 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 2. April 2022: [#245318]

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

*Hofbräu Zur Frauenkirche
Frauenstraße 16
01067 Dresden*

Antwort: Die letzten beiden lebensmittelrechtlichen Kontrollen waren am 16. Oktober 2020 und 25. Juni 2021.

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: 16.10.2020

Seite 1 von 2

Elbflorenz Gastronomie GmbH & Co. KG

kontrollierter Betrieb: Elbflorenz Gastronomie GmbH & Co. KG Hofbräu am Neumarkt Neumarkt 12 01067 Dresden		kontrollierende Behörde: 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	
Kontrollart: Nachkontrolle am: 16.10.2020 von: 10:00 Uhr bis: 10:25 Uhr			
Betriebsräume/-bereiche: Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Schankraum, Küche / Spülbereich, Lager, Kühlzelle, Getränke Kühlzelle, Personaltoilette, Umkleideraum			
Kontrollpunkte: <input checked="" type="checkbox"/> Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle <input checked="" type="checkbox"/> Hygiene allgemein <input checked="" type="checkbox"/> HACCP <input type="checkbox"/> Zusammensetzung-nicht mikrob. <input checked="" type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit <input type="checkbox"/> Kennzeichnung/Aufmachung <input checked="" type="checkbox"/> Reinigung/Desinfektion <input type="checkbox"/> andere Kontrollpunkte <input checked="" type="checkbox"/> Ausbildung/Schulung Personal <input type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung <input type="checkbox"/> Dokumentation			
Feststellungen/Mängel/Anordnungen:			
Küche / Spülbereich		V	zu beheben bis
Hygiene allgemein Auflage bleibt bestehen. festgestellt am 29.09.2020 09:40: Laut Aussage werden demnächst neue Dichtungen eingebaut festgestellt am 15.09.2020 11:45: Die Dichtungsgummis der Unterkühlungen waren eingerissen und Schmutz sammelte sich darin Behebung: > instand setzen.		<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
Kühlzelle		V	zu beheben bis
Hygiene allgemein Die Regale waren noch mit kleinen gelben und grünen Belägen verschmutzt festgestellt am 29.09.2020 09:40: Das schwarze Regal war noch mit massiven kleinen schimmelartigen Belägen verschmutzt festgestellt am 15.09.2020 11:45: Das schwarze Regal war mit Belägen verschmutzt Behebung: > reinigen.		<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
Umkleideraum		V	zu beheben bis
Hygiene allgemein Der Deckenbereich war noch mit gelben Belägen verschmutzt Behebung: > reinigen.		<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
Hygiene allgemein Ein Stromkabel mit Steckdose hing von der Decke herab Behebung: > instand setzen.		<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
Maßnahmen: Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel			
<input type="checkbox"/> Lichtbilder angefertigt <input type="checkbox"/> Proben entnommen <input type="checkbox"/> Eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt <input type="checkbox"/> Merkblätter ausgehändigt:			

Kontrollbericht

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

Kontrolldatum: 16.10.2020

Seite 2 von 2

Elbflorenz Gastronomie GmbH &
Co. KG

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

Eine Ausfertigung des Kontrollberichts habe ich erhalten.

Verantwortliche(r)/
Beauftragte(r):

[Redacted]

Unterschrift:

[Redacted]

Kontrolle durch:

Begleitpersonal:

[Redacted]

Kontrollleurin/Kontrollleur:

[Redacted]

Kontrollbericht

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

Kontrolldatum: 25.06.2021

Seite 1 von 3

Elbflorenz Gastronomie GmbH & Co. KG

Kontrollierter Betrieb: Elbflorenz Gastronomie GmbH & Co. KG Hofbräu am Neumarkt Neumarkt 12 01067 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: 25.06.2021 von: 09:45 Uhr bis:
---	---

Betriebsräume/-bereiche: Kontrolliert: gesamte Betriebsstätte, Schankraum, Küche / Spülbereich, Lager, Kühlzelle, Getränke Kühlzelle, Personaltoilette, Umkleideraum
--

Kontrollpunkte: <input checked="" type="checkbox"/> Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle <input checked="" type="checkbox"/> HACCP <input checked="" type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit <input type="checkbox"/> Reinigung/Desinfektion	<input checked="" type="checkbox"/> Ausbildung/Schulung Personal <input checked="" type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung <input checked="" type="checkbox"/> Dokumentation	<input checked="" type="checkbox"/> Hygiene allgemein <input checked="" type="checkbox"/> Zusammensetzung-nicht mikrob. <input checked="" type="checkbox"/> Kennzeichnung/Aufmachung <input checked="" type="checkbox"/> andere Kontrollpunkte
--	---	---

Feststellungen/Mängel/Anordnungen:

gesamte Betriebsstätte	V	zu beheben bis
Schädlingsbekämpfung Ein Schädlingsmonitoring war nicht vorhanden. Behebung: > Schädlingsmonitoring ist zu etablieren.	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
Ausbildung/Schulung Personal Eine Mitarbeiterschulung konnte nicht vorgelegt werden. Behebung: > Mitarbeiter sind zu schulen und Nachweise müssen zur Kontrolle einsehbar sein.	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
Kennzeichnung/Aufmachung Allergene und Zusatzstoffe waren in der Karte und auf Verlangen nicht vorhanden. Hinweise wurden gegeben. Behebung: > Zusatzstoffe und Allergene sind zu kennzeichnen.	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
Schankraum	V	zu beheben bis
Hygiene allgemein Der Bereich unter der Kühltheke war mit Belägen verschmutzt Behebung: > reinigen.	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
Küche / Spülbereich	V	zu beheben bis
Hygiene allgemein Die Aufschnittmaschine war noch mit gelben klebrigen Belägen verschmutzt Behebung: > reinigen.	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
Hygiene allgemein In der Aufsatzkühlung waren die GN-Behälter am Rand teilweise mit schimmelartigen Belägen verschmutzt. Es wurden Paprika und Tomaten darin gelagert. Behebung: > GN-Behälter täglich reinigen.	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
Hygiene allgemein Die Unterkühlung im Thekenbereich war mit Lebensmittelresten verschmutzt. Behebung: > reinigen.	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
Hygiene allgemein Unter dem kleinem Spülbecken waren weißen Beläge sichtbar Behebung: > reinigen.	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich

Kontrollbericht

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

Kontrolldatum: 25.06.2021

Seite 2 von 3

Elbflorenz Gastronomie GmbH & Co. KG

<p><i>Hygiene allgemein</i> Folgende Bedarfsgegenstände waren verschmutzt:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Zutateneimer waren noch mit dunklen Restwasser verschmutzt. - Die Edelstahlschüsseln waren noch mit Resten verklebt. - Die Behälter für Bedarfsgegenstände waren noch mit Belägen verklebt. - Die GN-Behälter und die kleinen Gläser waren milchigen Restwasser verschmutzt <p>Behebung: > Alles gründlich reinigen.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
<p><i>Hygiene allgemein</i> Die Pendelbrause war mit dunklen Belägen verkrustet Behebung: > reinigen.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
<p><i>Hygiene allgemein</i> Der Fußboden unter dem Spüler war noch mit Resten verschmutzt. Behebung: > reinigen > Kabel hochbinden</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
<p><i>Hygiene allgemein</i> Der Kombidämpfer und die Regalflächen waren noch mit klebrigen Belägen verschmutzt Behebung: > reinigen.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
<p>Lager</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	V zu beheben bis
<p><i>Hygiene allgemein</i> Die Wandflächen und Türen waren mit bunten Belägen verschmutzt Behebung: > reinigen.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
<p>Kühlzelle</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	V zu beheben bis
<p><i>Hygiene allgemein</i> In der Kühlzelle waren am vorhandenen Thermometer 8°C, jedoch wurde Hähnchenfleisch darin gelagert. Behebung: > Hähnchenfleisch darf bei max. 4 °C gelagert werden!</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
<p><i>Hygiene allgemein</i> Die Zutateneimer standen auf dem Fußboden Behebung: > auf fußbodenferne Lagerung achten.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
<p><i>Hygiene allgemein</i> Die schwarzen Regale waren an der Unterseite mit leichten Belägen verunreinigt Behebung: > reinigen.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
<p>Getränkekühlzelle</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	V zu beheben bis
<p><i>Hygiene allgemein</i> Am Abflussrohr waren kleine schimmelartigen Beläge sichtbar Behebung: > reinigen.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
<p>Personaltoilette</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	V zu beheben bis
<p><i>Hygiene allgemein</i> Im Bereich war es unordentlich und mit Belägen verschmutzt Behebung: > Gesamte Toilette reinigen.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
<p>Umkleideraum</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	V zu beheben bis
<p><i>Hygiene allgemein</i> Auch dieser Bereich war Belägen verschmutzt Behebung: > reinigen.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
<p>Maßnahmen:</p> <p>Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel</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>		

Kontrollbericht

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

Kontrolldatum: 25.06.2021

Seite 3 von 3

Elbflorenz Gastronomie GmbH &
Co. KG

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

Eine Ausfertigung des Kontrollberichts habe ich erhalten.

Verantwortliche(r)/
Beauftragte(r):



Unterschrift:



Kontrolle durch:

Begleitpersonal:

Kontrollleurin/Kontrollleur: