



Abteilung 3 Umwelt, Verkehr und Sicherheit
Referat Lebensmittelüberwachungs- und Veteri-
näramt
SG Lebensmittelüberwachung/Fleischhygiene

Bearbeiter/in: [REDACTED]
Dienstgebäude: Wettinerstraße 61
08280 Aue
Zimmer-Nr.: [REDACTED]
Telefon: 03771 277- [REDACTED]
Telefax: 03771 277-3344
E-Mail: [REDACTED]@kreis-erz.de
Ihre Zeichen:
Ihre Nachricht:
Unsere Zeichen: 505.004/22-352 [REDACTED]
Datum: 30.11.2022

Ihre Anfrage nach dem Verbraucherinformationsgesetz - VIG

Sehr geehrte [REDACTED]

auf Ihr Informationsbegehren vom 31.10.2022, das bei uns als informationspflichtiger Stelle am 31.10.2022 eingegangen ist, ergeht gemäß § 5 Abs. 2 Satz 2 Verbraucherinformationsgesetz (VIG) folgender

Grundbescheid:

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

Das Informationsbegehren ist darauf gerichtet, Auskunft über die letzten zwei lebensmittelrechtlichen Betriebsprüfungen bei der Erzgebirgsgaststätte Bermsgrün, Schulstr. 11 a, 08340 Schwarzenberg zu erhalten, inklusive Übermittlung der Kontrollberichte im Falle erfolgter Beanstandungen.

Das verfahrensgegenständliche Informationsbegehren unterfällt dem Anwendungsbereich des VIG.

Ausschluss und Beschränkungsgründe nach § 3 VIG sind nicht ersichtlich.

Der betroffene Dritte hat der Informationsgewährung zugestimmt.

Demgemäß ist dem oben dargestellten Informationsbegehren stattzugeben.

Sie begehren die Übermittlung der Informationen per E-Mail.

Sprechzeiten

Mo, Fr 08:00 – 12:00 Uhr
Di 08:00 – 18:00 Uhr
Do 08:00 – 16:00 Uhr

Kontakt

Telefon 03733 831-0
Telefax 03733 22164
E-Mail info@kreis-erz.de

Bankverbindung

Erzgebirgsparkasse
IBAN DE30 8705 4000 3318 0029 67
BIC WELADED15TB



ERZGEBIRGSKREIS
MEIN ZUHAUSE – MEINE ZUKUNFT

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.

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 13.08.2020 und 03.11.2021 statt.

Die nicht zulässigen Abweichungen können Sie den beiliegenden Kontrollberichten entnehmen.

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 beim Landratsamt Erzgebirgskreis, Paulus-Jenisius-Straße 24, 09456 Annaberg-Buchholz schriftlich oder zur Niederschrift einzulegen. Der Widerspruch kann auch bei jedem anderen Dienstgebäude des Landratsamtes Erzgebirgskreis schriftlich oder zur Niederschrift eingelegt werden.


Die Schriftform kann durch die elektronische Form ersetzt werden. In diesem Fall ist das elektronische Dokument mit einer qualifizierten elektronischen Signatur nach dem Signaturgesetz zu versehen. Die Zugangseröffnung für elektronische Dokumente erfolgt über die E-Mail-Adresse signatur@kreis-erz.de.

Hinweis:

Weitere Einzelheiten zum Zugang für elektronisch signierte sowie verschlüsselte elektronische Dokumente sind zu finden auf der Homepage des Erzgebirgskreises, unter www.ergebirgskreis.de im Punkt „Kontakt“.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag



Anlage: Kopie der Kontrollberichte vom 13.08.2020 und 03.11.2021

Kontrollbericht

Kontrolldatum: 13.08.2020

Seite 1 von 2

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

Erik Weber

kontrollierter Betrieb: Erik Weber Gaststätte Erzgebirgsgaststätte Bermsgrün Schulstr. 11A 08340 Schwarzenberg/Erzgeb.		kontrollierende Behörde: Landratsamt Erzgebirgskreis Referat Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt Paulus-Jenisius-Straße 24 09456 Annaberg-Buchholz Tel.: 03771/277- oder - 3342 Fax: 03771/277-3344 E-Mail: jana.schmidt@kreis-erz.de	
Kontrollart: planmäßige Routinekontrolle am: 13.08.2020 von: 11:40 Uhr bis: 13:15 Uhr			
Betriebsräume/-bereiche: Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein)			
Kontrollpunkte: <input checked="" type="checkbox"/> Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle <input type="checkbox"/> HACCP <input checked="" type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit <input checked="" type="checkbox"/> Reinigung/Desinfektion <input type="checkbox"/> Ausbildung/Schulung Personal <input checked="" type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung <input type="checkbox"/> Dokumentation <input checked="" type="checkbox"/> Hygiene allgemein <input type="checkbox"/> Zusammensetzung-nicht mikrob. <input checked="" type="checkbox"/> Kennzeichnung/Aufmachung <input type="checkbox"/> andere Kontrollpunkte			
Feststellungen/Mängel/Anordnungen:			
Betriebsstätte (allgemein)		V	zu beheben bis
<i>Reinigung/Desinfektion</i> Am Abluftrohr des Rationalofens sind Fettablagerungen sichtbar. Die Rohre sind zu reinigen, ggf. zu desinfizieren.		<input type="checkbox"/>	unverzüglich
<i>Hygiene allgemein</i> Am rechten Edelstahl-Kühlschrank im Getränkelageraum sind die Ablagegitter im Stoßkantenbereich beschädigt (Beschichtung eingerissen, stellenweise mit Abplatzungen, darunter Roststellen). Behebung: Die Ablagegitter sind zu reparieren (glatte, leicht zu reinigende Oberflächen), ggf. zu erneuern.		<input checked="" type="checkbox"/>	31.12.2020
<i>Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle</i> Trockenlager mit TK-Truhen im Keller: Die amtliche Temperaturmessung der rechten TK-Truhe ergab eine Temperatur von -9,2°C! Die Anzeige an der Truhe zeigte -10°C. Behebung: Es ist eine Lagertemperatur von mind. -18°C erforderlich. Die TK-Truhe ist nach zu regulieren. Die Temperatur ist nachzukontrollieren, ggf. ist ein Monteur zu beauftragen.		<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
<i>Schädlingsbekämpfung</i> Am geöffneten Fenster in der Küche fehlt der Insektenschutz. Der Fliegenfänger ist voll. Fliegenfänger bitte erneuern. Am Küchenfenster ist ein Insektenschutz (Gaze) anzubringen.		<input type="checkbox"/>	unverzüglich
<i>Hygiene allgemein</i> Lebensmittelaufzug: In der Küche ist beim Übergang vom Fliesensockel zum Stahlrahmen in den Aufzug die Fuge wieder ausgebrochen. Behebung: Diese Fuge ist erneut zu verschließen.		<input checked="" type="checkbox"/>	30.11.2020
<i>Hygiene allgemein</i> Lagerräume im Keller und Kellergang: Der mit Betonfarbe versehene Fußboden zeigt erste Verschleißerscheinungen (abgelaufene Farbe), besonders im Bereich vor der Faßkühlbox. Behebung: Der Farbanstrich ist an den betreffenden Stellen auszubessern/ zu erneuern. ggf. Klärung mit Vermieter/ Gebäudeeigentümer		<input checked="" type="checkbox"/>	28.02.2021

Kontrollbericht

Kontrolldatum: 03.11.2021

Seite 1 von 2

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

Erik Weber

Kontrollierter Betrieb: Erik Weber Gaststätte Erzgebirgsgaststätte Bermesgrün Schulstr. 11A 08340 Schwarzenberg/Erzgeb.		Kontrollierende Behörde: Landratsamt Erzgebirgskreis Referat Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt Paulus-Jenisius-Straße 24 09456 Annaberg-Buchholz Tel.: 03771/277-3342 Fax: 03771/277-3344 E-Mail:	
Kontrollart: planmäßige Routinekontrolle		am: 03.11.2021 von: 10:25 Uhr bis: 12:00 Uhr	
Betriebsräume/-bereiche: Kontrolliert: gesamte Betriebsstätte			
Kontrollpunkte:			
<input checked="" type="checkbox"/> Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle <input type="checkbox"/> HACCP <input checked="" type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit <input checked="" type="checkbox"/> Reinigung/Desinfektion		<input checked="" type="checkbox"/> Hygiene allgemein Zusammensetzung-nicht mikrob. <input checked="" type="checkbox"/> Kennzeichnung/Aufmachung andere Kontrollpunkte	
<input checked="" type="checkbox"/> Ausbildung/Schulung Personal <input checked="" type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung <input checked="" type="checkbox"/> Dokumentation			
Feststellungen/Mängel/Anordnungen:			
gesamte Betriebsstätte		V	zu beheben bis
<i>Hygiene allgemein</i> Mangel abgestellt festgestellt am 13.08.2020: Am rechten Edelstahl-Kühlschrank im Getränkelageraum sind die Ablagegitter im Stoßkantenbereich beschädigt (Beschichtung eingerissen, stellenweise mit Abplatzungen, darunter Roststellen).			
<i>Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle</i> Mangel abgestellt festgestellt am 13.08.2020: Trockenlager mit TK-Truhen im Keller: Die amtliche Temperaturmessung der rechten TK-Truhe ergab eine Temperatur von -9,2°C! Die Anzeige an der Truhe zeigte -10°C.			
<i>Hygiene allgemein</i> Mangel abgestellt festgestellt am 13.08.2020: Lebensmittelaufzug: In der Küche ist beim Übergang vom Fliesensockel zum Stahlrahmen in den Aufzug die Fuge wieder ausgebrochen.			
<i>Hygiene allgemein</i> Der Mangel ist noch vorhanden noch vorhanden festgestellt am 13.08.2020: Lagerräume im Keller und Kellergang: Der mit Betonfarbe versehene Fußboden zeigt erste Verschleißerscheinungen (abgelaufene Farbe), besonders im Bereich vor der Faßkühlbox.			
<i>Hygiene allgemein</i> Im Kellerlageraum mit den Trockenprodukten und im großen Kellerlageraum sind Stellen an den Wänden, an denen sich Farbe und Putz ablösen. Behebung: Die Wände sind instand zu setzen. Bis dahin sind lose Teile regelmäßig abzustoßen.		✓	31.05.2022
<i>Hygiene allgemein</i> Im großen Lagerraum ist ein Loch in der Decke. Behebung: Das Loch ist zu verschließen.		✓	31.05.2022

Kontrollbericht

Kontrolldatum: 03.11.2021
Erik Weber

Seite 2 von 2

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

Reinigung/Desinfektion Für die Schankanlage (Bockbier) mit den zwei Zapfhähnen lag kein Reinigungsnachweis vor. Behebung: Die Reinigung der Anlage ist dem LÜVA nachzuweisen	✓	unverzüglich
Hygiene allgemein Die zwei Fässer Bockbier befinden sich nicht in der Kühlung. Behebung: Die Fässer sind zu kühlen.	✓	unverzüglich
Reinigung/Desinfektion Der Fußboden der Fasskühlbox ist verunreinigt. Behebung: Die Fasskühlbox ist zu reinigen.	✓	unverzüglich
Ausbildung/Schulung Personal Es konnten keine Schulungsnachweise vorgezeigt werden. Behebung: Die Schulungsnachweise nach IfSG und LHVO sind dem LÜVA zu zumailen.	✓	unverzüglich
Schädlingsbekämpfung Das Schädlingsmonitoring wird durch eine Fachfirma durchgeführt. Die Unterlagen dazu konnten nicht vorgezeigt werden. Behebung: Die letzte Kontrolle zum Schädlingsmonitoring ist dem LÜVA zu zumailen.	✓	unverzüglich
Dokumentation Es werden keine Temperaturkontrollen dokumentiert. Behebung: Für die Kühl-, Tiefkühl- und Heißhaltung ist die Temperatur mind. einmal am Tag zu kontrollieren und dokumentieren.	✓	unverzüglich
Kennzeichnung/Aufmachung In den Speisekarten sind keine Hinweise über die Einsehbarkeit der Zusatzstoffe und Allergene in den Speisen und Getränken. Eine separate Karte mit Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung ist vorhanden. Behebung: In jede Speisekarte ist dieser Hinweis einzupflegen.	✓	unverzüglich
Hygiene allgemein Die Schichthöhe in den Gefriertruhen ist einzuhalten!		unverzüglich
Dokumentation Die Gummis der TK-Tischkühlung in der Küche sind verunreinigt. Behebung: Die Gummis sind zu reinigen.	✓	unverzüglich

Maßnahmen:

Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel, 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)/ Herr Erik Weber
Beauftragte(r):

Unterschrift: _____

Anwesende(r):

Unterschrift: _____

anwesendes Betriebspersonal:

Kontrolle durch:

Begleitpersonal:

Kontrollleurin/Kontrollleur:

Lebensmittelkontrolleurin,

Unterschrift: _____

Kontrollbericht

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

Kontrolldatum: 13.08.2020
Erik Weber

Seite 2 von 2

Maßnahmen:

Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel

Lichtbilder angefertigt Proben entnommen Eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt

Merkblätter ausgehändigt:

Anmerkungen:

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:

Lebensmittelkontrolleurin

Unterschrift: _____