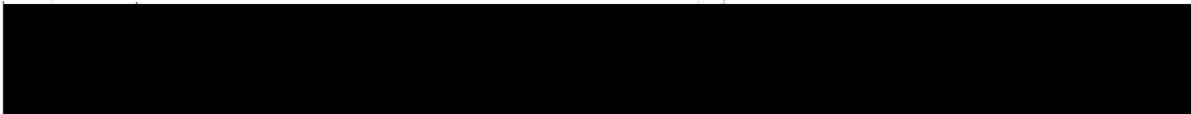
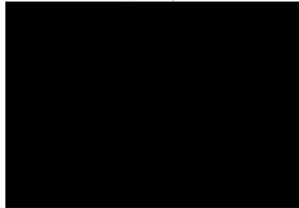




Dresden.
Dresdener

Landeshauptstadt Dresden · Postfach 12 00 20 · 01001 Dresden

Landeshauptstadt Dresden
Veterinär-und
Lebensmittelüberwachungsamt



Datum

20. Dezember 2022

Ihr Antrag nach dem VIG Nr. #260939- Informationszugang

Augustiner an der Frauenkirche, Salzgasse (berichtigt in An der Frauenkirche 16/17), 01067 Dresden



die im vollziehbaren Grundbescheid vom 15. November 2022 gesetzte Frist ist abgelaufen. Der Lebensmittelunternehmer hat Widerspruch eingelegt. Dieser hat keine aufschiebende Wirkung.

Damit sind die gesetzlichen Voraussetzungen erfüllt, die den Zugang zu den von Ihnen nachgesuchten Informationen gestatten, § 5 Abs. 4 VIG.

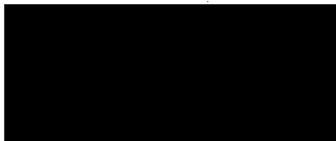
Die inhaltliche Richtigkeit der Informationen ist nicht überprüft worden, soweit es sich nicht um personenbezogene Daten handelt, § 6 Abs. 3 Satz 1 VIG. Der informationspflichtigen Stelle sind Hinweise auf Zweifel an der Richtigkeit nicht bekannt, § 6 Abs. 3 Satz 2 VIG.

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 17. Oktober 2022: [#260939]

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

Augustiner an der Frauenkirche

Salzgasse (korrigiert in An der Frauenkirche 16/17)

01067 Dresden

Antwort: Die letzten beiden lebensmittelrechtlichen Kontrollen waren am 14. Juli 2022 und am 22. 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

Kontrolldatum: 22.06.2021

Seite 1 von 3

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

BENIGA GmbH

kontrollierter Betrieb: BENIGA GmbH Augustiner an der Frauenkirche An der Frauenkirche 16/17 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: 22.06.2021 von: 10:45 Uhr bis:	
Betriebsräume/-bereiche: Kontrolliert: gesamte Betriebsstätte, Küche EG, Spülküche EG, Schankraum EG, Tageskühlraum Küche EG, Vorbereitungsküche/ Gangbereich UG, Kühlzelle 3 UG, Tiefkühlzelle 8 UG, Bierkühlzelle UG, Müllraum neben Wendeltreppe UG, Kühlraum Bio Müll UG, Müllraum Leergut und Kartonagen UG, Schankraum OG, Umkleideraum 2 OG, Personal-WC 2 OG, Trockenlager 2 OG, Weinlager 2 OG Nicht Kontrolliert: Anlieferungsbereich, Schankraum UG, Tiefkühlzelle 4 UG, Kühlzelle 5 UG, Kühlzelle 7 UG, Küche OG			
Kontrollpunkte: <input checked="" type="checkbox"/> Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle <input checked="" type="checkbox"/> HACCP <input checked="" type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit <input checked="" type="checkbox"/> Reinigung/Desinfektion <input checked="" type="checkbox"/> Hygiene allgemein <input checked="" type="checkbox"/> Ausbildung/Schulung Personal <input checked="" type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung <input checked="" type="checkbox"/> Dokumentation <input checked="" type="checkbox"/> Zusammensetzung-nicht mikrob. <input checked="" type="checkbox"/> Kennzeichnung/Aufmachung <input type="checkbox"/> andere Kontrollpunkte			
Feststellungen/Mängel/Anordnungen:			
Küche EG		V	zu beheben bis
Hygiene allgemein Die Tiefkühltruhe in der Ecke hatte lediglich eine Temperatur am vorhandenen Thermometer von -5°C. Auch die eingelagerten Lebensmittel waren weicher. Die Truhe wurde sofort ausgeräumt. Behebung: > Truhe überprüfen und ggf. Instand setzen, -18 °C ist zu gewährleisten.		<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
Hygiene allgemein Die Tellerschranke und die Wärmebrücke war mit klebrigen Belägen verschmutzt Behebung: > reinigen.		<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
Hygiene allgemein Ein unterer Schieberkasten war defekt Behebung: > Instand setzen.		<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
Hygiene allgemein Der Standort für Semmelbrösel (Elektronikschrank) war stark verkrümelte Behebung: > reinigen.		<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
Hygiene allgemein Über dem Wasserhahn unter der Regalfläche waren klebrige Beläge sichtbar Behebung: > reinigen.		<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
Hygiene allgemein Der Eisdipper war verschlissen Behebung: > erneuern.		<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
Spülküche EG		V	zu beheben bis
Hygiene allgemein Vereinzelt waren die GN-Behälter noch mit leichten Belägen verschmutzt Behebung: > reinigen.		<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
Hygiene allgemein > Der Deckenbereich war mit Fliegenkotresten und Flusen verschmutzt Behebung: > reinigen.		<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich

Kontrollbericht

Kontrolldatum: 22.06.2021

Seite 2 von 3

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

BENIGA GmbH

	V	zu beheben bis
Schankraum EG <i>Hygiene allgemein</i> Die gelbe Glaskiste war stark mit dunklen Belägen verschmutzt Behebung: > reinigen.	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
<i>Hygiene allgemein</i> Die Silikonfuge im Übergang zum Fußboden/ Unterkühlung waren mit schwarzen Belägen verschmutzt Behebung: > Fuge erneuern.	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
Tageskühlraum Küche EG	V	zu beheben bis
<i>Hygiene allgemein</i> Der Lüfter am Verdampfer war mit Belägen verflust Behebung: > reinigen.	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
<i>Hygiene allgemein</i> Der Deckenbereich war mit Belägen verschmutzt Behebung: > reinigen.	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
Vorbereitungsküche/ Gangbereich UG	V	zu beheben bis
<i>Hygiene allgemein</i> Der Fußboden war mit dunklen Belägen verschmutzt Behebung: > reinigen.	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
<i>Hygiene allgemein</i> Der gesamte Deckenbereich und die Sprinkleranlage waren stark verflust und mit gelben Fliegenkotresten verschmutzt Behebung: > reinigen.	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
Kühlzelle 3 UG	V	zu beheben bis
<i>Hygiene allgemein</i> Es wurden 2 Packungen Hackepeter a 2 kg mit abgelaufenen Verbrauchsdatum (20.06.2021) vorgefunden. ██████████ wurden belehrt und auf die Rechtsfolgen hingewiesen. Die Packungen wurden sofort aus dem Kühlhaus genommen und entsorgt. Behebung: > Verbrauchsdatum ist ein Ausschlussdatum und darf nach dessen Ablauf nicht wieder verwendet werden.	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
Tiefkühlzelle 8 UG	V	zu beheben bis
<i>Hygiene allgemein</i> Das Regal war stellenweise mit roten Belägen verschmutzt. Behebung: > reinigen.	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
Bierkühlzelle UG	V	zu beheben bis
<i>Hygiene allgemein</i> Die Gitter des Verdampfers waren mit Belägen verschmutzt. Des Weiteren war auch der Deckenbereich mit Belägen verunreinigt. Behebung: > reinigen.	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
Müllraum neben Wendeltreppe UG	V	zu beheben bis
<i>Hygiene allgemein</i> Der Fußboden war defekt Behebung: > instand setzen.	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
<i>Hygiene allgemein</i> Die Türen im Durchgangsbereich waren mit Belägen verschmutzt Behebung: > reinigen.	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
Schankraum OG	V	zu beheben bis
<i>Hygiene allgemein</i> Unter/ vor dem weißen Spirituosen Kühlschranks waren vermehrt Schmutzablagerungen sichtbar. Behebung: > reinigen > Das Loch sollte mit einer Metallplatte verschlossen werden.	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
<i>Hygiene allgemein</i> Die Dichtungsgummis waren auf beiden Etagen bereits verschlissen und es sammelt sich schwarzer Schmutz daran. Behebung: > erneuern.	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich








Kontrollbericht

Kontrolldatum: 22.06.2021

Seite 3 von 3

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

BENIGA GmbH

Umkleideraum 2 OG	V	zu beheben bis
<i>Hygiene allgemein</i> Zwischen den Spinden und die Heizkörper waren mit massiven Staubablagerungen verschmutzt. Behebung: > reinigen.	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
<i>Hygiene allgemein</i> Die Silikonfuge in der Dusche war mit schwarzen Belägen verschmutzt Behebung: > erneuern.	<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:		
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: 	Kontrollleurin/Kontrollleur: 	

Kontrollbericht

Kontrolldatum: 14.07.2022

Seite 1 von 2

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

BENIGA GmbH

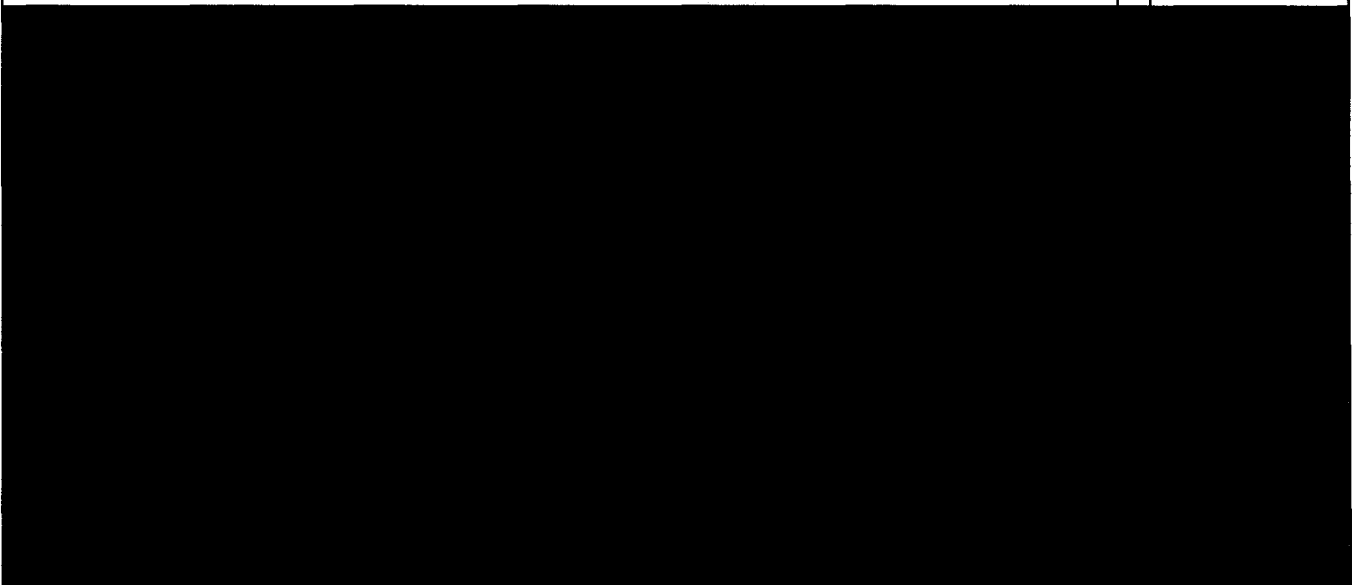
kontrollierter Betrieb: BENIGA GmbH Augustiner an der Frauenkirche An der Frauenkirche 16/17 01067 Dresden	kontrollierende Behörde: Landeshauptstadt Dresden Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Burkersdorfer Weg 18 01189 Dresden Tel.: 0351 - 408 05 21 Fax: 0351 - 408 05 13 E-Mail: veterinaeramt@dresden.de 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 verweisen.
---	---

Kontrollart: planmäßige Routinekontrolle	am: 14.07.2022 von: 10:00 Uhr bis: 12:00 Uhr
---	---

Betriebsräume/-bereiche: Kontrolliert: gesamte Betriebsstätte, Anlieferungsbereich, Küche EG, Spülküche EG, Schankraum EG, Tageskühlraum Küche EG, Schankraum UG, Vorbereitungsküche/ Gangbereich UG, Kühlzelle 3 UG, Tiefkühlzelle 4 UG, Kühlzelle 5 UG, Kühlzelle 7 UG, Tiefkühlzelle 8 UG, Bierkühlzelle UG, Müllraum neben Wendeltreppe UG, Kühlraum Bio Müll UG, Müllraum Leergut und Kartonagen UG, Schankraum OG, Küche OG, Umkleideraum 2 OG, Personal-WC 2 OG, Trockenlager 2 OG, Weinlager 2 OG

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

Feststellungen/Mängel/Anordnungen: gesamte Betriebsstätte	V zu beheben bis
--	-------------------------



Spülküche EG	V zu beheben bis
Hygiene allgemein Der Dichtungsgummi im Randbereich der Spülmaschine verschlissen und ausgebrochen. Behebung: Dichtungsgummi instand setzen.	<input checked="" type="checkbox"/> unverzüglich



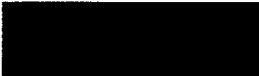
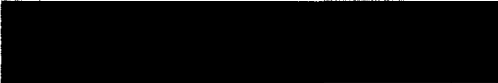
Kontrollbericht

Kontrolldatum: 14.07.2022

Seite 2 von 2

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

BENIGA GmbH

Schankraum EG	V	zu beheben bis
Kühlzelle 3 UG		
<i>Hygiene allgemein</i> Im Molkereikühlhaus befindet sich ein Aggregat ohne Schutzgitter. Behebung: Schutzgitter anbringen und das zweite Gitter reinigen	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
<i>Hygiene allgemein</i> Im Gemüse Kühlhaus ist das Aggregat stark verflust. Behebung: Reinigen.	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
Müllraum Leergut und Kartonagen UG	V	zu beheben bis
Küche OG		
<i>Hygiene allgemein</i> Reinigungsgeräte standen auf dem Fußboden. Behebung: Reinigungsgeräte sind hängend aufzubewahren.	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
<i>Hygiene allgemein</i> Oberflächen der Küche und der Spülmaschine sowie der Kartoffelschälmaschine mit Lebensmittelresten verunreinigt. Behebung: Reinigen.	<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:		
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:	
