



Dresden.
Dresden

Landeshauptstadt Dresden · Postfach 12 00 20 · 01001 Dresden

Landeshauptstadt Dresden
Veterinär- und
Lebensmittelüberwachungsamt

Ihr Zeichen	Unser Zeichen	Es informiert Sie	Zimmer	Telefon	E-Mail	Datum
#267262	(GB 3/36/2-34 #267262)	Frau Naumann	E/011	(0351) 4080521	veterinaeramt@dresden.de	1. März 2023

Ihr Antrag nach dem VIG Nr. #267262- Informationszugang

Tapas Barcelona, Weiße Gasse 6, 01067 Dresden

Sehr geehrte

die im vollziehbaren Grundbescheid vom 9. Februar 2023 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

Dr. Schminke
Abteilungsleiterin

Ostächsische 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

E-Mails:
veterinaeramt@dresden.de

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

Deutsche Bank
IBAN: DE81 8707 0000 0527 7777 00
BIC: DEUTDE33XXX

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 9. Januar 2023: [#267262]

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

Tapas Barcelona

Weißer Gasse 6

01067 Dresden

Antwort: Aufgrund einer Unternehmensformänderung findet die lebensmittelrechtliche Kontrolle vom 18. Juli 2022 Berücksichtigung.

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 anliegender Kontrollbericht). Die beanstandeten Abweichungen wurden in der Regel unverzüglich abgestellt.

Kontrollbericht

Kontrolldatum: 18.07.2022

Seite 1 von 3

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

Kontrollierter Betrieb: Tapas Barcelona Weiße Gasse 6 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 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: 18.07.2022	von: 10:40 Uhr	bis: 12:00 Uhr
---------------------	------------------------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

Betriebsräume/-bereiche:	Kontrolliert: gesamte Betriebsstätte, Anlieferung/ Treppenbereiche, Küche, Spülküche, Tresenbereich, Trockenlager UG Küche, Lager Service UG, Lager Küche UG, Bierkühlhaus UG, Tiefkühlzelle UG, Kühlzelle Mopro UG, Kühlzelle UG, Gemüse Kühlzelle UG, Gangbereich UG (Backofen, Würfeleisbereiter), Lagerraum Spirituosen UG, Fettaabscheiderraum, Personal-WC OG, Umkleide 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 checked="" type="checkbox"/> andere Kontrollpunkte

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

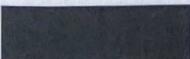
Kennzeichnung/Aufmachung Die Kennzeichnung der Lachsseiten (vakuumiert) und die aktuelle Kennzeichnung der frischen Eier war nicht vorhanden. Behebung: Eigenkontrolle, Kennzeichnung an der Ware belassen	<input checked="" type="checkbox"/> unverzüglich
Hygiene allgemein Der Käse Dip vom Vortag wurde im selben Behälter (innen verkrustet) in die Bain- Marie gestellt und die Tülle vom Sahnespender war verklebt. Behebung: Reinigung, Erneuerung	<input checked="" type="checkbox"/> unverzüglich

Kontrollbericht

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

Kontrolldatum: 18.07.2022

Seite 2 von 3

Anlieferung/ Treppenbereiche	V	zu beheben bis
<p><i>Hygiene allgemein</i></p> <p>Es werden Kunststoffbehälter verwendet, welche Schäden an den Innenflächen (Verfärbung, Materialablösung, raue Beschaffenheit) aufweisen.</p> <p>Behebung: Es dürfen nur Materialien verwendet werden, die auch für den Bestimmungszweck, in dem Fall- Erhitzung von Lebensmitteln in der Mikrowelle geeignet sind. Eine Konformität muss vorhanden sein.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Küche	V	zu beheben bis
<p><i>Hygiene allgemein</i></p> <p>Bedarfsgegenstände sind regelmäßig auf ihre hyg. Beschaffenheit zu prüfen und nach Bedarf zu erneuern, z. B. aufgerautes gelbes Schneidbrett</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
Spülküche	V	zu beheben bis
Gangbereich UG (Backofen, Würfelisbereiter)	V	zu beheben bis
<p><i>Hygiene allgemein</i></p> <p>1. Das Handwaschbecken war unsauber und abgenutzt.--> Reinigung 2. Es ist zu prüfen, ob die Zweigriffarmatur durch eine Einhebelmischarmatur (hyg. Händereinigung) ersetzt werden kann.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
<p><i>Hygiene allgemein</i></p> <p>Die gebrochene Eisentnahmeschaufel lag auf dem Eisbereiter. Behebung: Erneuerung und hyg. Lagerung</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
<p><i>Hygiene allgemein</i></p> <p>Die Oberfläche vom Brotregal unter dem Backofen war schadhaf (Materialablösung). Behebung: Erneuerung</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	31.08.2022
Fettabscheideraum	V	zu beheben bis
<p><i>Hygiene allgemein</i></p> <p>Das Fenster im Fettabscheideraum wurde ausgehangen, es fehlt ein Insektenschutzgitter. Behebung: Insektenschutzgitter anbringen.</p>	<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		
Anmerkungen:		
der Bericht wurde im Amt erstellt.		
Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):		
Eine Ausfertigung des Kontrollberichts habe ich erhalten.		
Verantwortliche(r)/ Beauftragte(r):		Unterschrift: 
Anwesende(r):		Unterschrift: 

Kontrollbericht

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

Kontrolldatum: 18.07.2022

Seite 3 von 3

Kontrolle durch:

Begleitpersonal:

A large black rectangular redaction box covering the names and details of the accompanying personnel.

Kontrollleurin/Kontrollleur:

A large black rectangular redaction box covering the name and details of the inspector.