



Dresden.
Dresdner

Landeshauptstadt Dresden · Postfach 12 00 20 · 01001 Dresden

Landeshauptstadt Dresden
Veterinär-und
Lebensmittelüberwachungsamt

Frau
Anne Hübner



Ihr Zeichen #263271	Unser Zeichen (GB 3/36/2-34 #263271)	Es informiert Sie 	Zimmer 	Telefon 	E-Mail veterinaeramt@dresden.de	Datum 30. Januar 2023
------------------------	--	-----------------------	------------	-------------	------------------------------------	--------------------------

Ihr Antrag nach dem VIG Nr. #263271- Informationszugang
Domino's Pizza (korrigiert in Domino's), Teplitzer Str. 76, 01219 Dresden

Sehr geehrte Frau Hübner,

die im vollziehbaren Grundbescheid vom 9. Januar 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



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 9–12 & 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 15. November 2022: [#263271]

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

Domino's Pizza (korrigiert in Domino's)

Teplitzer Straße 76

01219 Dresden

Antwort: Die letzten beiden lebensmittelrechtlichen Kontrollen waren am 21. September 2022 und am 29. September 2022.

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: 21.09.2022

Seite 1 von 3

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

kontrollierter Betrieb: [Redacted] Dominos Teplitzer Str. 76 01219 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 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: 21.09.2022 von: 12:45 Uhr bis: 14:30 Uhr	
Betriebsräume/-bereiche: Kontrolliert: gesamte Betriebsstätte, Toilette, Umkleieraum - Flurbereich, Spülküche, offene Küche / mit Lager / Vorbereitung/ Kühlzelle			
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
Dokumentation Temperaturkontrollen / Reinigungskontrollen werden im Online-Monitoring dokumentiert. Überprüfung erfolgte, gestern wurde der Reinigungsplan unvollständig ausgefüllt !!!		<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
Toilette		V	zu beheben bis
Hygiene allgemein Das Handwaschbecken ist unsauber. --> reinigen und desinfizieren		<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
Umkleieraum - Flurbereich		V	zu beheben bis
Hygiene allgemein Der Umkleieraum befindet sich jetzt im Keller. --> es ist Ordnung zu schaffen, Bekleidung entsprechend verräumen		<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich

Kontrollbericht

Kontrolldatum: 21.09.2022

Seite 2 von 3

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

Spülküche	V	zu beheben bis
<p><i>Hygiene allgemein</i> Der gesamte Spülbereich machte einen ungepflegten Eindruck. Spülmaschine, Haube und Wandregale mit fleckigen Oberflächen. Die unteren Abstellflächen sind mit vertrockneten Lebensmittelrestern und Staubbelägen verschmutzt. Krustige Beläge an der Pendelbrause sichtbar. Der Fußboden unterhalb der Spülmaschine und rings um die Füße ist mit schwarzen Belägen verunreinigt Starker Obstfliegenbefall zum Kontrollzeitpunkt vorhanden. --> gründlich reinigen und desinfizieren</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
<p>offene Küche / mit Lager / Vorbereitung/ Kühlzelle</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	zu beheben bis
<p><i>Hygiene allgemein</i> Die Abstellflächen/ Zwischenräume um die Mikrowelle sind verkrümelte, die Mikrowelle innen mit Speiserestern verschmutzt. --> säubern</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
<p><i>Hygiene allgemein</i> Die Dichtgummis der Saladette sind mit schwarzen Belägen verunreinigt. --> reinigen und desinfizieren</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
<p><i>Hygiene allgemein</i> Die Verstreuer oberhalb der Belegstation sind mit braunen Ablagerungen verschmutzt. --> reinigen</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
<p><i>Hygiene allgemein</i> Die Rollbänder vom Pizzaofen und die Abstellflächen unterhalb der Bänder sind mit schwarzen Belägen und Lebensmittelrestern verunreinigt. --> reinigen</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
<p><i>Hygiene allgemein</i> Der Fußboden unterhalb der Regale und in den Zwischenräumen ist unsauber, krustige Beläge und teilweise Gespinste sichtbar. --> gründlich reinigen und desinfizieren</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
<p><i>Hygiene allgemein</i> Zum Kontrollzeitpunkt standen die Pappkartons, teilweise in den Regalen zwischen den Lebensmittelvorräten bzw. auf einem Rollwagen. --> Ordnung schaffen</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
<p>Maßnahmen:</p>		
<p>mündliche Belehrung, Schriftliche Belehrung</p>		
<p> <input type="checkbox"/> Lichtbilder angefertigt <input type="checkbox"/> Proben entnommen <input checked="" type="checkbox"/> Eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt in 8 Tagen / ab 29.09.2022 <input type="checkbox"/> Merkblätter ausgehändigt: </p>		
<p>Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):</p>		
<p>Eine Ausfertigung des Kontrollberichts habe ich erhalten.</p>		
<p>Verantwortliche(r)/ Beauftragte(r):</p>		<p>Unterschrift:</p>
<p>Anwesende(r):</p>		<p>Unterschrift:</p>

Kontrollbericht

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

Kontrolldatum: 21.09.2022

Seite 3 von 3

Kontrolle durch:



Kontrollbericht

Kontrolldatum: 29.09.2022

Seite 1 von 2

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

<p>kontrollierter Betrieb: [Redacted] Dominos Teplitzer Str. 76 01219 Dresden</p>	<p>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 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.</p>
--	---

Kontrollart:
Nachkontrolle am: 29.09.2022 von: 13:00 Uhr bis: 14:45 Uhr

Betriebsräume/-bereiche:
 Kontrolliert: gesamte Betriebsstätte, Toilette, Umkleieraum - Flurbereich, Spülküche, offene Küche / mit Lager / Vorbereitung/ Kühlzelle

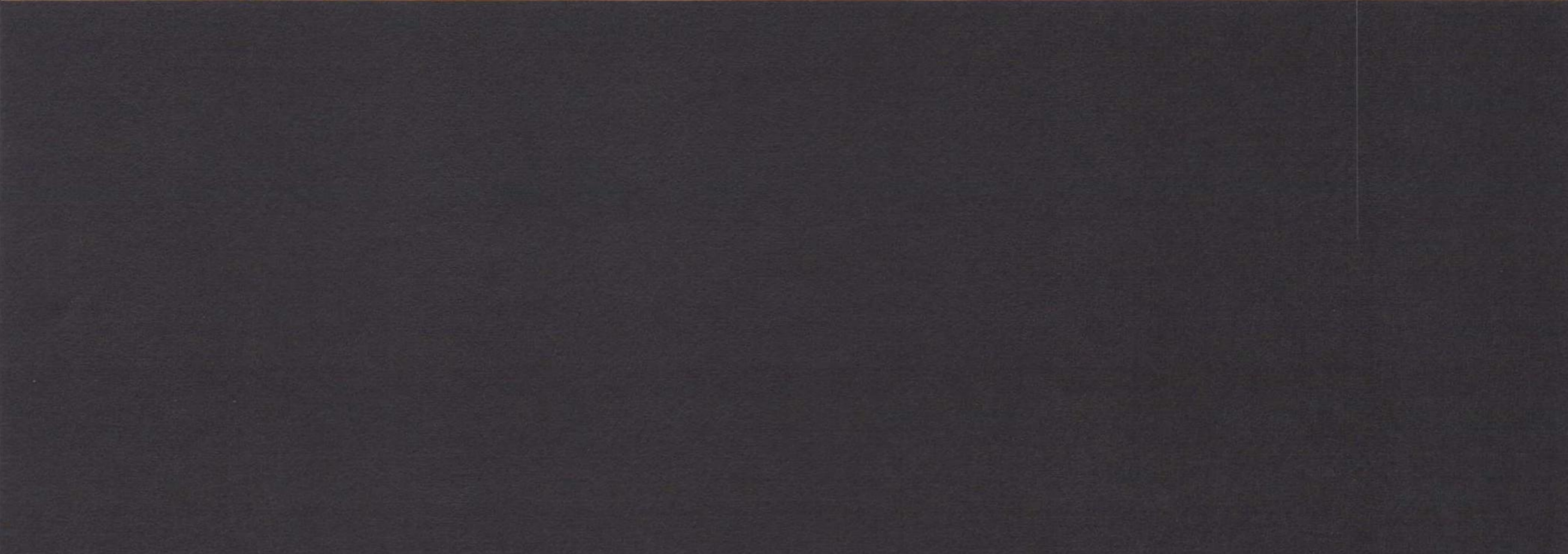
Kontrollpunkte:

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

Feststellungen/Mängel/Anordnungen:

gesamte Betriebsstätte	V zu beheben bis

<p><i>Kennzeichnung/Aufmachung</i> Es erfolgte die Abfrage zum BÜP Allergene und Zusatzstoffe auf Speisekarten im Internet. Kennzeichnungsmängel hinsichtlich der Zuordnung der Allergene und Zusatzstoffe festgestellt, Bsp. bei Pizza Prosciutto e Funghi Mozarella , Prosciutto Kennzeichnungsmängel in der Legende Bsp. konserviert --> richtig ist "mit Konservierungsstoff". --> Info an Hauptzentrale --> Kennzeichnungsmängel beheben</p>	<input checked="" type="checkbox"/> unverzüglich
--	--



Kontrollbericht

Kontrolldatum: 29.09.2022

Seite 2 von 2

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

Maßnahmen:

Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel

Lichtbilder angefertigt Proben entnommen Eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt

Merkblätter ausgehändigt:

Anmerkungen:

NK 13:00 - 13:30

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

Eine Ausfertigung des Kontrollberichts habe ich erhalten.

Verantwortliche(r)/
Beauftragte(r):

[Redacted]

Unterschrift:

[Redacted]

Anwesende(r):

[Redacted]

Unterschrift:

[Redacted]

Kontrolle durch:

Begleitpersonal:

[Redacted]

Kontrollleurin/Kontrollleur:

[Redacted]