



Dresden.
Dresdener

Landeshauptstadt Dresden · Postfach 12 00 20 · 01001 Dresden

Landeshauptstadt Dresden
Veterinär-und
Lebensmittelüberwachungsamt

Frau
Anne Hübner



Ihr Zeichen	Unser Zeichen	Es informiert Sie	Zimmer	Telefon	E-Mail	Datum
#263268	(GB 3/36/2- 72#263268)				veterinaeramt@dresden.de	9. Februar 2023

Ihr Antrag nach dem VIG Nr. #263268- Informationszugang

Kaufland (korrekt: Kaufland Warenhandel GmbH & Co. KG / Markt 3410), Tschirnhausstr. 2 (korrekt: Dohnaer Str. 246) 01239 Dresden

Sehr geehrte Frau Hübner,

die im vollziehbaren Grundbescheid vom 12. 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.

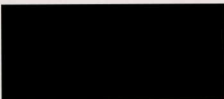
Die inhaltliche Richtigkeit der Informationen ist nicht überprüft worden, soweit es sich nicht um personenbezogene Daten handelt, § 6 Abs. 3 Satz 1 VIG. Der informationspflichtigen Stelle sind Hinweise auf Zweifel an der Richtigkeit nicht bekannt, § 6 Abs. 3 Satz 2 VIG.

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: [#263268]

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

Kaufland (korrekt: Kaufland Warenhandel GmbH & Co. KG / Markt 3410)

Tschirnhausstr. 2 (korrekt: Dohnaer Str. 246)

01239 Dresden

Antwort: Die letzten beiden lebensmittelrechtlichen Kontrollen waren am 18. Oktober 2021 und am 14. 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 (LFGB) 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 Kontrollberichte). Die beanstandeten Abweichungen wurden in der Regel unverzüglich abgestellt. Bei der Kontrolle am 18. Oktober 2021 wurden keine Abweichungen festgestellt.

Kontrollbericht

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

Kontrolldatum: 14.09.2022

Seite 1 von 2

Kaufland Warenhandel GmbH & Co. KG

kontrollierter Betrieb: Kaufland Warenhandel GmbH & Co. KG Markt 3410 Dohnaer Str. 246 01239 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: 14.09.2022 von: 09:40 Uhr bis: 12:30 Uhr																			
Betriebsräume/-bereiche: Kontrolliert: gesamte Betriebsstätte, Lagerraum Obst/Gemüse und Getränke, Frischebereiche (Fleisch, Wurst, Käse, Fisch), Bäckereiabteilung/Bake-Off, Personal-, Sanitärbereiche, Lagerbereiche mit Kühlhäusern und TK-Lagerung, SB-Markt/Verkaufsfläche																			
Kontrollpunkte: <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> Hygiene allgemein</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> HACCP</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> Ausbildung/Schulung Personal</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Reinigung/Desinfektion</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> Dokumentation</td> </tr> <tr> <td></td> <td><input checked="" type="checkbox"/> Zusammensetzung-nicht mikrob.</td> </tr> <tr> <td></td> <td><input checked="" type="checkbox"/> Kennzeichnung/Aufmachung</td> </tr> <tr> <td></td> <td><input checked="" type="checkbox"/> andere Kontrollpunkte</td> </tr> </table>		<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"/> Rückverfolgbarkeit	<input checked="" type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung	<input checked="" type="checkbox"/> Reinigung/Desinfektion	<input checked="" type="checkbox"/> Dokumentation		<input checked="" type="checkbox"/> Zusammensetzung-nicht mikrob.		<input checked="" type="checkbox"/> Kennzeichnung/Aufmachung		<input checked="" type="checkbox"/> andere 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"/> Rückverfolgbarkeit	<input checked="" type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung																		
<input checked="" type="checkbox"/> Reinigung/Desinfektion	<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: <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 80%;">gesamte Betriebsstätte</td> <td style="width: 5%; text-align: center;">V</td> <td style="width: 15%;">zu beheben bis</td> </tr> <tr style="background-color: black; height: 150px;"> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Frisebereiche (Fleisch, Wurst, Käse, Fisch)</td> <td style="text-align: center;">V</td> <td>zu beheben bis</td> </tr> <tr> <td><i>Hygiene allgemein</i> Im Vorbereitungsraum (Fleischabt.) ist am Handwaschbecken der Seifenspender nicht befüllt--->>>Hygieneausstattung ist zu vervollständigen.</td> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>unverzüglich</td> </tr> <tr> <td><i>Hygiene allgemein</i> Die Herstellung von Salaten und belegten Brötchen findet auf dem Arbeitstisch im Durchgang zum Frischbereich statt, unmittelbar daneben befinden sich Transportwagen von Verpackungsmaterial und Konserven. Eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln ist zu vermeiden, die Transportwagen sind in einem anderen Bereich aufzubewahren.</td> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>unverzüglich</td> </tr> <tr> <td><i>Hygiene allgemein</i> Am Handwaschbecken (Fisch) ist nur kaltes Wasser vorhanden--->>>Warmwasser ist bereitzustellen.</td> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>unverzüglich</td> </tr> </table>		gesamte Betriebsstätte	V	zu beheben bis				Frisebereiche (Fleisch, Wurst, Käse, Fisch)	V	zu beheben bis	<i>Hygiene allgemein</i> Im Vorbereitungsraum (Fleischabt.) ist am Handwaschbecken der Seifenspender nicht befüllt--->>>Hygieneausstattung ist zu vervollständigen.	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich	<i>Hygiene allgemein</i> Die Herstellung von Salaten und belegten Brötchen findet auf dem Arbeitstisch im Durchgang zum Frischbereich statt, unmittelbar daneben befinden sich Transportwagen von Verpackungsmaterial und Konserven. Eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln ist zu vermeiden, die Transportwagen sind in einem anderen Bereich aufzubewahren.	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich	<i>Hygiene allgemein</i> Am Handwaschbecken (Fisch) ist nur kaltes Wasser vorhanden--->>>Warmwasser ist bereitzustellen.	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
gesamte Betriebsstätte	V	zu beheben bis																	
Frisebereiche (Fleisch, Wurst, Käse, Fisch)	V	zu beheben bis																	
<i>Hygiene allgemein</i> Im Vorbereitungsraum (Fleischabt.) ist am Handwaschbecken der Seifenspender nicht befüllt--->>>Hygieneausstattung ist zu vervollständigen.	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich																	
<i>Hygiene allgemein</i> Die Herstellung von Salaten und belegten Brötchen findet auf dem Arbeitstisch im Durchgang zum Frischbereich statt, unmittelbar daneben befinden sich Transportwagen von Verpackungsmaterial und Konserven. Eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln ist zu vermeiden, die Transportwagen sind in einem anderen Bereich aufzubewahren.	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich																	
<i>Hygiene allgemein</i> Am Handwaschbecken (Fisch) ist nur kaltes Wasser vorhanden--->>>Warmwasser ist bereitzustellen.	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich																	

Kontrollbericht

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

Kontrolldatum: 14.09.2022

Seite 2 von 2

Kaufland Warenhandel GmbH & Co. KG

<p><i>Hygiene allgemein</i> Im Rückbereich des SB- Kühlhauses waren Schimmelbelag und tote Insekten sichtbar--->>>reinigen.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
V zu beheben bis		
<p><i>Hygiene allgemein</i> Die Deckenlüfter waren mit dunklen Belägen verunreinigt--->>>reinigen.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
<p><i>Hygiene allgemein</i> Das Fliegenschutzgitter im Fenster war stark verunreinigt und gerissen--->>>Erneuerung des Schutzgitters</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
V zu beheben bis		
<p><i>Hygiene allgemein</i> Teilweise waren in den Kühlhäusern(Molkereiprodukte, Gemüse) die Verdampferschutzgitter verflust. Deckenflächen (Molkereiprodukte) mit schimmelähnlichen Belägen behaftet. In einem Kühlhaus wurde Verpackungsmaterial und Warenträger gelagert. Behebung: Reinigung der Kühlhäuser, artfremde Gegenstände nicht in Kühlhäusern zwischenlagern.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
<p><i>Hygiene allgemein</i> Die Lagerflächen des Abschriften Regals waren stark verschmutzt und der Fußboden darunter mit Schmutzansammlungen behaftet--->>>reinigen.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
<p><i>Hygiene allgemein</i> Im unteren Lagerbereich (Gruff) wurde die Weihnachtsware wie Schokolade und Werbeartikel stark riechende WC Spülsteine gelagert--->>>nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln ist zu vermeiden, getrennte Lagerung. Der Lagerraum befand sich teilweise in einem verschmutzten sowie ungeordneten Zustand--->>>Ordnung und Sauberkeit ist wieder herzustellen.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
<p>Maßnahmen: mündliche Belehrung, Schriftliche Belehrung</p>		
<p> <input type="checkbox"/> Lichtbilder angefertigt <input checked="" type="checkbox"/> Proben entnommen <input type="checkbox"/> Eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt <input type="checkbox"/> Merkblätter ausgehändigt: </p>		
<p>Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person): Eine Ausfertigung des Kontrollberichts habe ich erhalten.</p>		
<p>Verantwortliche(r)/ Beauftragte(r):</p>	<p>Unterschrift:</p>	
<p>Kontrolle durch:</p>		
<p>Begleitpersonal:</p>	<p>Kontrollleurin/Kontrollleur:</p>	