

Kontrollbericht

Kontrolldatum: 25.06.2021

Seite 1 von 2

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

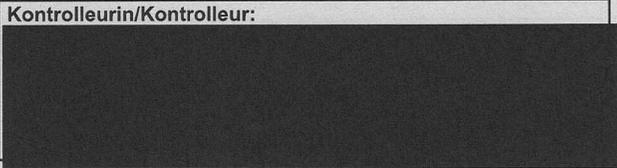
kontrollierter Betrieb: [Redacted] Asia Bistro Hohenbusch-Markt 1 01108 Dresden		kontrollierende Behörde: Landeshauptstadt Dresden Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt 12 00 20 01001 Dresden Tel.: 0351 - 408 05 21 Fax: 0351 - 408 05 13 E-Mail: veterinaeramt@dresden.de	
Kontrollart: planmäßige Routinekontrolle am: 25.06.2021 von: 09:15 Uhr bis: 10:00 Uhr			
Betriebsräume/-bereiche: Kontrolliert: gesamte Betriebsstätte, Trockenlager/Tiefkühlzelle, Kühlzelle, Vorbereitung/Spülküche, Personaltoilette/Umkleideraum, Lagerraum, Zubereitung/Verkauf			
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"/> Zusammensetzung-nicht mikrob. <input checked="" type="checkbox"/> Reinigung/Desinfektion <input checked="" type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung <input checked="" type="checkbox"/> Dokumentation <input checked="" type="checkbox"/> Kennzeichnung/Aufmachung <input checked="" type="checkbox"/> andere Kontrollpunkte			
Feststellungen/Mängel/Anordnungen:			
gesamte Betriebsstätte		V	zu beheben bis
<i>Ausbildung/Schulung Personal</i> Zum Zeitpunkt der Kontrolle konnte kein Schulungsnachweis der Angestellten vorgelegt werden--->>>jährlich muss ist eine aktenkundige Belehrung der Angestellten durchgeführt werden.		<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
[Redacted]		<input type="checkbox"/>	15.07.2021
Trockenlager/Tiefkühlzelle		V	zu beheben bis
<i>Hygiene allgemein</i> Fußboden in der Tiefkühlzelle verschmutzt--->>>reinigen.		<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
Kühlzelle		V	zu beheben bis
<i>Hygiene allgemein</i> Im Decken-und Fugenbereiche einschließlich Abwasserschlauch mit schimmelartigen Belägen--->>>reinigen. Regalflächen verschmutzt--->>>reinigen.		<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
Vorbereitung/Spülküche		V	zu beheben bis
<i>Hygiene allgemein</i> Das Handwaschbecken war zum Zeitpunkt der Kontrolle verstellt und das Hygieneset war nicht vollständig. Handwaschbecken immer zur Nutzung freihalten und mit Seifenspender, Papierhandtüchern sowie Händedesinfektionsmittel ausstatten..		<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
Lagerraum		V	zu beheben bis
<i>Hygiene allgemein</i> Tiefkühltruhe im Randbereich vereist--->>>abtauen und reinigen.		<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich

Kontrollbericht

Kontrolldatum: 25.06.2021

Seite 2 von 2

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

<i>Hygiene allgemein</i> In der Tiefkühltruhe befanden sich private und gewerbliche Lebensmittel--->>>getrennte Lagerung ist zu realisieren.	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
Zubereitung/Verkauf	V	zu beheben bis
<i>Hygiene allgemein</i> Dichtungsgummis aus Kühlauszügen teilweise gerissen und mit dunklen Belägen--->>>instand setzen und reinigen.	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
Maßnahmen: mündliche Belehrung, 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: 	

Kontrollbericht

Kontrolldatum: 01.12.2020

Seite 1 von 1

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

kontrollierter Betrieb: [REDACTED] Döner Laden Hohenbusch-Markt 1 01108 Dresden	kontrollierende Behörde: Landeshauptstadt Dresden Veterinär-undLebensmittelüberwachungsamt Burkersdorfer Weg 18 01189 Dresden Tel.: 0351-408 05 21 Fax: 0351-408 05 13 E-Mail: veterinaeramt@dresden.de
Kontrollart: planmäßige Routinekontrolle am: 01.12.2020 von: 10:00 Uhr bis:	
Betriebsräume/-bereiche: Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Personaltoilette/Umkleideraum, Lagerraum, Zubereitung/Verkauf	
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:	
Betriebsstätte (allgemein)	V zu beheben bis
[REDACTED]	[REDACTED]
Lagerraum	V zu beheben bis
<i>Hygiene allgemein</i> Am Wandregal fehlte der Umleimer--->>>Kantenschutz anbringen	<input checked="" type="checkbox"/> unverzüglich
[REDACTED]	[REDACTED]
Maßnahmen: Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel	
<input type="checkbox"/> Lichtbilder angefertigt <input checked="" 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): [REDACTED]	Unterschrift: [REDACTED]
Anwesende(r): [REDACTED]	Unterschrift: [REDACTED]
Kontrolle durch:	
Begleitpersonal: [REDACTED]	Kontrollleurin/Kontrollleur: [REDACTED]