



Dresden.
Dresdener

Landeshauptstadt Dresden · Postfach 12 00 20 · 01001 Dresden

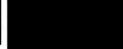
Landeshauptstadt Dresden
Veterinär-und
Lebensmittelüberwachungsamt



Ihr Zeichen

#256505

Unser Zeichen



Es informiert Sie



Zimmer

Telefon



E-Mail

veterinaeramt@dresden.de

Datum

7. Oktober 2022

Ihr Antrag nach dem VIG Nr. #256505 - Informationszugang

Tamakuchi Sushi-Bar und Restaurant, Augustusstraße 2 (korrigiert in Neumarkt 1), 01067 Dresden

Sehr 

die im vollziehbaren Grundbescheid vom 16. September 2022 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.

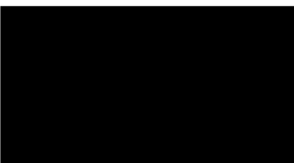
Die inhaltliche Richtigkeit der Informationen ist nicht überprüft worden, soweit es sich nicht um personenbezogene Daten handelt, § 6 Abs. 3 Satz 1 VIG. Der informationspflichtigen Stelle sind Hinweise auf Zweifel an der Richtigkeit nicht bekannt, § 6 Abs. 3 Satz 2 VIG.

Die schriftliche Auskunft wird wie folgt erteilt: siehe beiliegendes Informationsblatt.

Mit freundlichen Grüßen

Anlagen

im Auftrag



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

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: 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 6. August 2022: [#256505]

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

Tamakuchi Sushi-Bar und Restaurant

Augustusstraße 2 (korrigiert in Neumarkt 1)

01067 Dresden

Antwort: Die letzten beiden lebensmittelrechtlichen Kontrollen waren am 7. April 2022 und am 19. April 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

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

Kontrolldatum: 07.04.2022

Seite 1 von 4

Tamahu GmbH

kontrollierter Betrieb: Tamahu GmbH Tamakuchi Sushi-Bar + Restaurant Neumarkt 1 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: 07.04.2022 von: 11:05 Uhr bis: 12:30 Uhr	
Betriebsräume/-bereiche: Kontrolliert: gesamte Betriebsstätte, Shushi-Raum/ Vorbereitung EG, Schankraum / EG, Gastraum / Sushibereich EG, Küche 1 UG, Schankraum 1 UG, Getränk Kühlhaus 1 UG, Lager vor Getränkekühlhaus 1 UG, Umkleideraum 2 UG, Kühlraum 2 UG, Lagerraum/ Vorbereitung/ Spüle 2 UG, Tiefkühlzelle 2 UG			
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"/> Zusammensetzung-nicht mikrob. <input checked="" type="checkbox"/> Kennzeichnung/Aufmachung <input checked="" type="checkbox"/> andere Kontrollpunkte	
Feststellungen/Mängel/Anordnungen:			
gesamte Betriebsstätte		V	zu beheben bis
Ausbildung/Schulung Personal Es konnte wiederholt keine Schulung vorgelegt werden. festgestellt am 16.10.2020: Schulung konnte nicht vorgelegt werden festgestellt am 11.03.2020 13:00: Es konnte keine Schulung vorgelegt werden. Es wurde [REDACTED] nochmals darauf hin gewiesen und erläutert. festgestellt am 26.02.2020 11:30: Eine Mitarbeiterschulung konnte nicht vorgelegt werden Behebung: > Mitarbeiter sind zu schulen, Nachweise müssen zur nächsten Plankontrolle vorhanden sein.		✓	unverzüglich
Reinigung/Desinfektion Im gesamten Objekt hat eine Großreinigung zu erfolgen, siehe nachfolgende Punkte! Behebung: > Umsetzung		✓	unverzüglich
Hygiene allgemein Es wurden in drei Reiskochern noch der lauwarmer Reis vom Vortag vorgefunden. Behebung: > Reis ist über Nacht stets zu kühlen!		✓	unverzüglich
Shushi-Raum/ Vorbereitung EG		V	zu beheben bis
Hygiene allgemein Es klebte noch Reis in der großen Reisschüssel Behebung: > reinigen.		✓	unverzüglich
Hygiene allgemein Die Schneidmaschine war noch mit trocknen Resten verschmutzt Behebung: > reinigen.		✓	unverzüglich
Hygiene allgemein Der Fußboden war mit Belägen verschmutzt Behebung: > reinigen.		✓	unverzüglich

Kontrollbericht

Kontrolldatum: 07.04.2022

Seite 2 von 4

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

Tamahu GmbH

<p><i>Hygiene allgemein</i> Zwei Plasteschüsseln waren noch mit schimmelartigen Belägen verschmutzt Behebung: > reinigen.</p>	✓	unverzüglich
Schankraum / EG		
<p><i>Hygiene allgemein</i> Im Aufzug standen noch die dreckigen Teller samt Essensresten vom Vorabend. Dies kann unter anderem auch Schädlinge anlocken. Behebung: > Sämtliche Abfälle sind aus dem Lebensmittelbereich zu entsorgen. > Die Teller/ Geschirr sind täglich zu reinigen.</p>	✓	unverzüglich
<p><i>Hygiene allgemein</i> Der Bereich neben den Aufzügen (Schrank usw.) war mit staubigen Wrasenbelägen verschmutzt Behebung: > reinigen.</p>	✓	unverzüglich
<p><i>Hygiene allgemein</i> Der Fußboden war verklebt Behebung: > reinigen.</p>	✓	unverzüglich
<p><i>Hygiene allgemein</i> Die linke Flaschenkühlung war mit schimmelartigen Belägen verklebt Behebung: > reinigen.</p>	✓	unverzüglich
<p><i>Hygiene allgemein</i> Die Silikonfuge im Thekenbereich war schwarz verfärbt Behebung: > erneuern.</p>	✓	unverzüglich
Gastraum / Sushibereich EG		
<p><i>Hygiene allgemein</i> Die grünen Einlegeplatten in der Aufsatzkühlung waren mit Resten verklebt Behebung: > reinigen.</p>	✓	unverzüglich
<p><i>Hygiene allgemein</i> Der Fußboden war mit Altschmutzansammlungen verschmutzt. Des Weiteren ist durch die Höhersetzung des Fußbodens ein Spalt zwischen den Kühlschränken und des Fußbodens. In diesem Spalt sammeln sich alte Reste. Behebung: > Fußboden bündig verbauen > Fußboden reinigen.</p>	✓	unverzüglich
<p><i>Hygiene allgemein</i> Die unteren Ablageflächen waren mit Wrasenbelägen verschmutzt Behebung: > reinigen.</p>	✓	unverzüglich
Küche 1 UG		
<p><i>Hygiene allgemein</i> Der Aufzug war im Inneren mit gelben und dunklen Belägen verschmutzt Behebung: > reinigen.</p>	✓	unverzüglich
<p><i>Hygiene allgemein</i> Der Bereich rings um die Fritteuse war noch mit klebrigen Belägen verschmutzt Behebung: > reinigen.</p>	✓	unverzüglich
<p><i>Hygiene allgemein</i> Das Handwaschbecken war nicht frei und die Seifenspender waren verklebt Behebung: > Handwaschbecken stets frei halten > Spender reinigen.</p>	✓	unverzüglich
<p><i>Hygiene allgemein</i> Der Dichtungsgummi der Unterkühlung war defekt Behebung: > Gummi erneuern.</p>	✓	unverzüglich
<p><i>Hygiene allgemein</i> Der kleine weiße Dämpfer war im Inneren mit Belägen verschmutzt Behebung: > reinigen.</p>	✓	unverzüglich
<p><i>Hygiene allgemein</i> Die kleinen Holzbecher waren im Inneren mit öligen Resten verschmutzt Behebung: > reinigen.</p>	✓	unverzüglich

Kontrollbericht

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

Kontrolldatum: 07.04.2022

Seite 3 von 4

Tamahu GmbH

Schankraum 1 UG	V	zu beheben bis
<p><i>Hygiene allgemein</i> Wiederholt so vorgefunden</p> <p>festgestellt am 16.10.2020: Der Fußboden war mit Altschmutzansammlungen verschmutzt Behebung: > reinigen.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
<p><i>Hygiene allgemein</i> Die Unterkühlung war im Inneren mit schimmelartigen Belägen verschmutzt Behebung: > reinigen</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
Getränk Kühlhaus 1 UG	V	zu beheben bis
<p><i>Hygiene allgemein</i> Wiederholt war das Regal, die Wandflächen sowie der Lüfter mit massiven schimmelartigen Belägen verschmutzt</p> <p>festgestellt am 16.10.2020: Das Regalgestell und der Lüfter des Aggregates waren mit schimmelartigen Belägen verschmutzt Behebung: > gesamtes Kühlhaus gründlich reinigen.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
Lager vor Getränk Kühlhaus 1 UG	V	zu beheben bis
<p><i>Hygiene allgemein</i> Der Frostschrank war äußerlich mit Belägen verschmutzt Behebung: > reinigen</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
<p><i>Hygiene allgemein</i> Der Fußboden war mit Altschmutzansammlungen verschmutzt Behebung: > reinigen.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
<p><i>Hygiene allgemein</i> Der Gangbereich war an den Wänden und der Fußboden mit massiven Resten verschmutzt Behebung: > Gesamten Gang gründlich reinigen.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
Kühlraum 2 UG	V	zu beheben bis
<p><i>Hygiene allgemein</i> Das Regal war mit schimmelartigen Belägen verkrustet Behebung: > reinigen.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
Lageraum/ Vorbereitung/ Spüle 2 UG	V	zu beheben bis
<p><i>Hygiene allgemein</i> Eine rote Kiste war sehr verschimmelt Behebung: > reinigen.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich
Maßnahmen:		
mündliche Belehrung		
<input type="checkbox"/> Lichtbilder angefertigt <input type="checkbox"/> Proben entnommen <input checked="" type="checkbox"/> Eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt in 12 Tagen / ab 19.04.2022		
<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: _____

Kontrollbericht

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

Kontrolldatum: 07.04.2022

Seite 4 von 4

Tamahu GmbH

Kontrolle durch:

Begleitpersonal:



Kontrollleurin/Kontrollleur:



Kontrollbericht

Kontrolldatum: 19.04.2022

Seite 1 von 2

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

Tamahu GmbH

Kontrollierter Betrieb: Tamahu GmbH Tamakuchi Sushi-Bar + Restaurant Neumarkt 1 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: Nachkontrolle am: 19.04.2022 von: 10:45 Uhr bis: 12:10 Uhr																	
Betriebsräume/-bereiche: Kontrolliert: gesamte Betriebsstätte, Shushi-Raum/ Vorbereitung EG, Schankraum / EG, Gastraum / Sushibereich EG, Küche 1 UG, Schankraum 1 UG, Getränkekühlhaus 1 UG, Lager vor Getränkekühlhaus 1 UG, Umkleideraum 2 UG, Kühlraum 2 UG, Lagerraum/ Vorbereitung/ Spüle 2 UG, Tiefkühlzelle 2 UG																	
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"/> Zusammensetzung-nicht mikrob.</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> Kennzeichnung/Aufmachung</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Reinigung/Desinfektion</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> andere Kontrollpunkte</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Ausbildung/Schulung Personal</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Dokumentation</td> <td></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"/> Zusammensetzung-nicht mikrob.	<input checked="" type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit	<input checked="" type="checkbox"/> Kennzeichnung/Aufmachung	<input checked="" type="checkbox"/> Reinigung/Desinfektion	<input checked="" type="checkbox"/> andere Kontrollpunkte	<input checked="" type="checkbox"/> Ausbildung/Schulung Personal		<input checked="" type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung		<input checked="" type="checkbox"/> Dokumentation	
<input checked="" type="checkbox"/> Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle	<input checked="" type="checkbox"/> Hygiene allgemein																
<input checked="" type="checkbox"/> HACCP	<input checked="" type="checkbox"/> Zusammensetzung-nicht mikrob.																
<input checked="" type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit	<input checked="" type="checkbox"/> Kennzeichnung/Aufmachung																
<input checked="" type="checkbox"/> Reinigung/Desinfektion	<input checked="" type="checkbox"/> andere Kontrollpunkte																
<input checked="" type="checkbox"/> Ausbildung/Schulung Personal																	
<input checked="" type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung																	
<input checked="" type="checkbox"/> Dokumentation																	
Feststellungen/Mängel/Anordnungen:																	
gesamte Betriebsstätte		V	zu beheben bis														
<i>Reinigung/Desinfektion</i> Die geforderte Reinigung vom 07.04.2022 wurde in der Küche durchgeführt. Im Sushi- Raum sowie Tresenbereich sind noch Nachreinigungsarbeiten durchzuführen-->>>Unterkanten von Kühleinrichtungen, offene Regalbereiche, Fußboden besonders in Eckbereichen.		<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich														
<i>Ausbildung/Schulung Personal</i> Es wurde nochmals auf die wiederkehrende Schulung des Personal hingewiesen.		<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich														
<i>Kennzeichnung/Aufmachung</i> Es werden Sushi Zutaten die Azofarbstoffe beinhalten verwendet, eine Kennzeichnung in der Speisekarte ist diesbezüglich nicht vorhanden--->>>gegebene Hinweise sind umzusetzen.		<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich														
Shushi-Raum/ Vorbereitung EG		V	zu beheben bis														
<i>Hygiene allgemein</i> Es wurde Wasabi Paste außerhalb der Kühlung vorgefunden, nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln ist zu vermeiden, nach Küchenschluss ist diese unter Kühlbedingungen zu lagern.		<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich														
Küche 1 UG		V	zu beheben bis														
<i>Hygiene allgemein</i> Zum Zeitpunkt der Kontrolle war das Handwaschbecken mit Küchengerätschaften verstellt, dieses ist immer zur Nutzung freizuhalten.		<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich														
Tiefkühlzelle 2 UG		V	zu beheben bis														
<i>Kennzeichnung/Aufmachung</i> Fischerzeugnisse zur Sushi Produktion waren selbst eingefroren eine Kennzeichnung des Gefrierdatums fehlte--->>> im Rahmen der Rückverfolgbarkeit sind diese zu kennzeichnen.		<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich														
Maßnahmen: Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel, mündliche Belehrung																	
<input type="checkbox"/> Lichtbilder angefertigt <input type="checkbox"/> Proben entnommen <input type="checkbox"/> Eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt <input type="checkbox"/> Merkblätter ausgehändigt:																	

Kontrollbericht

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

Kontrolldatum: 19.04.2022

Seite 2 von 2

Tamahu GmbH

Anmerkungen:

[Redacted]

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

Eine Ausfertigung des Kontrollberichts habe ich erhalten.

Verantwortliche(r)/
Beauftragte(r):

[Redacted]

Unterschrift: _____

Anwesende(r):

[Redacted]

Unterschrift: _____

anwesendes Betriebspersonal:

[Redacted]

Kontrolle durch:

Begleitpersonal:

[Redacted]

Kontrollleurin/Kontrollleur:

[Redacted]