

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: <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"/> Ausbildung/Schulung Personal <input checked="" type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung <input checked="" type="checkbox"/> Dokumentation			
<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
<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]