

# Kontrollbericht

Kontrolldatum: 28.10.2020

Seite 1 von 2

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

<b>kontrollierter Betrieb:</b> [Redacted] Fischgeschäft [Redacted] Sagarder Weg 1 01109 Dresden	<b>kontrollierende Behörde:</b> 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:**  
**Nachkontrolle** am: 28.10.2020 von: 10:00 Uhr bis: 10:30 Uhr

**Betriebsräume/-bereiche:**  
 Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Verkaufsraum, Kühlraum, Gefrierraum, Küche, Personal-WC

**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 type="checkbox"/> andere Kontrollpunkte
<input type="checkbox"/> Ausbildung/Schulung Personal	
<input type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung	
<input type="checkbox"/> Dokumentation	

**Feststellungen/Mängel/Anordnungen:**

Verkaufsraum	V	zu beheben bis
Hygiene allgemein Zustand unverändert.  festgestellt am 23.09.2020 10:00: Schranktüren unterhalb der Kochstrecke und Handwaschbecken defekt--->>>instandsetzen. Behebung: Reinigen.	✓	unverzüglich
Hygiene allgemein Am Handwaschbecken kein Abfluss vorhanden. Abwasser wird in einem Schmutzwasserbehältnis gesammelt. Behebung: Regelmäßige Entleerung ist zu achten.	✓	unverzüglich
Hygiene allgemein Schrank unter der Kochstecke mit fettigen Belägen behaftet. Sowie das Gläserregal verfettet. Behebung: Reinigen.	✓	unverzüglich
<b>Gefrierraum</b>		<b>V zu beheben bis</b>
Hygiene allgemein Zustand unverändert.  festgestellt am 23.09.2020 10:00: Im Tiefkühlhaus war die Decke stark vereist--->>>beseitigen, Ursache abklären. Behebung: Ursache abklären.	✓	unverzüglich

**Maßnahmen:**  
 Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel

Lichtbilder angefertigt
  Proben entnommen
  Eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt

Merkblätter ausgehändigt:



# Kontrollbericht

Kontrolldatum: 28.10.2020

Seite 2 von 2

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

**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]



# Kontrollbericht

Kontrolldatum: 03.11.2020

Seite 1 von 1

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

<b>kontrollierter Betrieb:</b> Fischgeschäft Sagarder Weg 1 01109 Dresden	<b>kontrollierende Behörde:</b> 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:**  
**Schwerpunktkontrolle** am: 03.11.2020 von: 11:05 Uhr bis: 11:30 Uhr

**Betriebsräume/-bereiche:**  
Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein)  
Nicht Kontrolliert: Verkaufsraum, Kühlraum, Gefrierraum, Küche, Personal-WC

**Kontrollpunkte:**

<input type="checkbox"/> Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle	<input type="checkbox"/> Hygiene allgemein
<input type="checkbox"/> HACCP	<input type="checkbox"/> Ausbildung/Schulung Personal
<input type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit	<input type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung
<input type="checkbox"/> Reinigung/Desinfektion	<input 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
<i>andere Kontrollpunkte</i> Bei der heutigen Kontrolle erfolgte die Befundauswertung der letzten Probenentnahme--->>>Fischsuppe. Mikrobiologisch war die Probe nicht zu beanstanden. Beanstandungsgründe (Kennzeichnung) entnehmen sie der Befundkopie,gegebene Hinweise sind umzusetzen. Die Kennzeichnung der Fischsuppe ist diesbezüglich zu verändern.	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich

**Maßnahmen:**  
Schriftliche Belehrung

Lichtbilder angefertigt       Proben entnommen       Eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt

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:	Kontrollleurin/Kontrollleur:
[Redacted]	[Redacted]