



**Umwelt- und Verbraucherschutzamt
Lebensmittelüberwachung und Veterinärdienste**

Bezirksrathaus Porz
Friedrich-Ebert-Ufer 64-70, 51143 Köln
Auskunft [REDACTED]
Telefon 0221/221-[REDACTED] Telefax 0221/221-[REDACTED]
E-Mail 576-VIG@stadt-koeln.de
Internet www.stadt-koeln.de

Sprechzeiten
Mo.-Do. 09:00- 15:00, Fr. 09:00- 12:00
und nach Vereinbarung

S-Bahn-Linie S 12 Haltestelle: Porz (Rhein)
KVB Linien 7;
Busse 151, 152, 154, 160, 161, 162
Haltestelle: Porz Markt

57

Umwelt- und Verbraucherschutzamt
Friedrich-Ebert-Ufer 64-70, 51143 Köln

Ihr Schreiben

Mein Zeichen
#203139 Rm

Datum
11.01.2021

Ihr Antrag nach dem Verbraucherinformationsgesetz

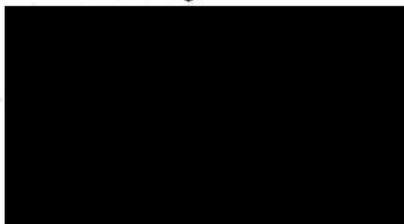
Hier: Übersendung der beantragten Informationen

Hier: Mango

Sehr [REDACTED]

in der Anlage erhalten Sie aufgrund meines Bescheides vom 09.12.2020 die gewünschten Informationen.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag



Antrag nach dem VIG über die Herausgabe von Informationen über den Betrieb:

Betriebsstätte:
Mango
Hohenzollernring 37
50672 Köln

Kontrollangaben:
Nachkontrolle am 27.01.2020 (Verstoß mit Maßnahme)

I. Kontrollierte Bereiche
Küche, Kühlraum, Lagerraum Tiefkühltruhen, Theke

II. Kontrollierte Punkte

Andere Kontrollpunkte, Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Kennzeichnung

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen)

Lagerraum Tiefkühltruhen
Es wurden Lebensmittel in einem Wertstoffsack/Abfallsack gelagert.

Kühlraum
Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.

Küche
Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen mit Mäusekot verunreinigt.

Theke
Das Regal war verunreinigt.

Theke
Die Silikonabdichtung an der Theke war schimmelähnlich verunreinigt.

Kontrollangaben:
planmäßige Routinekontrolle am 24.01.2020 (Verstoß mit Maßnahme)

I. Kontrollierte Bereiche
Küche, Kühlraum, Lagerraum, Lagerraum Tiefkühltruhen, Personaltoilette, Theke

II. Kontrollierte Punkte

Andere Kontrollpunkte, Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Kennzeichnung

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen)

Bei der Durchführung der Schädlingsbekämpfung wurden Mängel festgestellt. Das Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen war daher ungeeignet.

Es wurden keine der Art und Größe des Unternehmens angemessenen Dokumente und Aufzeichnungen erstellt, um nachzuweisen, dass die Verfahren, die auf HACCP-Grundsätzen beruhen, eingerichtet, durchgeführt und aufrechterhalten werden.

Ein geeignetes Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen, ein sogenanntes Schädlingsmonitoring, fehlte.

Lagerraum

Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen mit Mäusekot verunreinigt.

Personaltoilette

Der Abwasserschlauch von der Waschmaschine liegt auf dem Fußboden. Hier befindet sich eine große Abwasseransammlung.

Lagerraum Tiefkühltruhen

Auf tiefgefrorenen Lebensmitteln (Burgerpatties) war Frostbrand zu erkennen.

Kühlraum

Der Fußboden war stellenweise mit Mäusekot verunreinigt.

Kühlraum

Es wurden verdorbene und damit nicht sichere und nicht zum Verzehr durch den Menschen geeignete Lebensmittel (Burgerpatties ca. 2kg) gelagert.

Küche

Der Fußboden war stellenweise stark mit Mäusekot verunreinigt.

Küche

Der Fußbodenabfluss war stark mit fettigen Ablagerungen verunreinigt.

Küche

Es wurden Bedarfsgegenstände (Teller) unter unhygienischen Bedingungen aufbewahrt, dass eine nachteilige Beeinflussung der damit in Berührung kommenden Lebensmittel nicht sicher ausgeschlossen werden konnte. Hier befindet sich stellenweise Ablagerungen durch Mäusekot auf und neben den Tellern.

Küche

Die Wände waren mit Lebensmittelresten verunreinigt.

Theke

Die Silikonabdichtung an der Arbeitsfläche war schimmelähnlich verunreinigt.

Theke

Die Regale waren verunreinigt.

Theke

Der Innenraum des Getränkekühltresens war verunreinigt.