



57

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

Umwelt- und Verbraucherschutzamt
Lebensmittelüberwachung und Veterinärdienste

Bezirksrathaus Porz
Friedrich-Ebert-Ufer 64-70, 51143 Köln
Auskunft Frau Rama, Zimmer 146
Telefon 0221/221-29593, Telefax 0221/221-27616
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

Ihr Schreiben

Mein Zeichen
#163279 und 162963 bis 162965 Rm

Datum
02.12.2020

Ihr Antrag nach dem Verbraucherinformationsgesetz

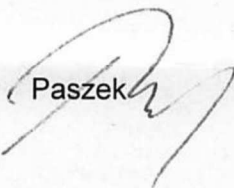
Hier: Übersendung der beantragten Informationen

Hier: [REDACTED] Chen Asia

Sehr geehrte [REDACTED]

in der Anlage erhalten Sie aufgrund meiner Bescheide vom 13.10.2020 und 16.10.2020 die gewünschten Informationen.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag


Paszek

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

Betriebsstätte:
Buffet Chen Asia Restaurant
Hohenstaufenring 13
50674 Köln

Letzte durchgeführte Kontrolle:

Kontrollangaben:
planmäßige Routinekontrolle am 14.03.2018 (Verstoß)

I. Kontrollierte Bereiche
Eigenkontrollsystem / HACCP, Küche, Lagerraum

II. Kontrollierte Punkte

Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen)

Küche

1. Die Dunstabzugsanlage war im Bereich der Ablaufrinnen durch alte Fettrückstände verunreinigt.

Küche

2. Der Ablagebereich unterhalb des Herdes war durch alte Fettrückstände verunreinigt.

Küche

3. Die Armatur des Handwaschbeckens war defekt.

Küche

4. Die Silikonabdichtung an der Spüle war schimmelähnlich verunreinigt.

Lagerraum

5. Das Insektengitter war durch alte Staub- und Fettrückstände verunreinigt.

Eigenkontrollsystem / HACCP

6. Die Dokumente und Aufzeichnungen, des auf HACCP-Grundsätzen beruhenden Verfahrens zur Minimierung der Gesundheitsgefahren, wurden nicht aktuell gehalten und waren daher nicht auf dem neuesten Stand.

Kontrollangaben:

Nachkontrolle am 06.07.2016 (Verstoß)

I. Kontrollierte Bereiche

Eigenkontrollsystem / HACCP, Küche, Lagerraum

II. Kontrollierte Punkte

Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen)

Küche

An den Fenstern blättert der Farbanstrich ab.

Lagerraum

An den Fenstern blättert der Farbanstrich ab.