

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

Betriebsstätte:  
Piccola Essen und Trinken  
Neusser Str. 316  
50733 Köln

Letzte durchgeführte Kontrolle: 22.07.2019 (Nachkontrolle)

Kontrollangaben:  
Nachkontrolle am 22.07.2019 (Verstoß)

I. Kontrollierte Bereiche

II. Kontrollierte Punkte

Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Kennzeichnung und Aufmachung

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen)

1. Die Dokumentationen der Lagertemperaturen beschränken sich lediglich auf eine TK-Truhe.
2. Die Mängel der Kontrolle vom 16.01.19 bestehen weiter wie folgt:
  1. In der Küche befindet sich eine stark verunreinigte Holzpalette auf dem Boden vor dem Spülbecken.
  2. Sämtliche Regalböden bestehen weiterhin aus offenporigem, rohem Holz, wodurch eine leichte Reinigung nicht möglich ist.
3. Die Allergen Kennzeichnung weist Mängel auf. Es fehlen die Angaben zu Weichtieren wie z.B. Muscheln, Calamari etc.

Kontrollangaben:  
Beschwerdekontrolle am 22.07.2019 (Verstoß)

I. Kontrollierte Bereiche

II. Kontrollierte Punkte

Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen)

Der Thunfisch wies im GN-Einsatz einer Saladette +13,8°C Kerntemperatur auf. Die Displayanzeige der Saladette gab eine Umgebungstemperatur von +4°C an. Ein zusätzliches Thermometer zur Überprüfung der Umgebungstemperatur ist nicht vorhanden, bzw. das Infrarotthermometer ist zur Temperaturermittlung von

metallischen Oberflächen ungeeignet. Der Koch [REDACTED] wurde darauf hingewiesen, dass Thunfisch in geschlossenen Konservendosen ungekühlt haltbar ist. Sobald die Konservendose geöffnet wird, jedoch bei Temperaturen über  $+7^{\circ}\text{C}$  sehr schnell verdirbt. Die ungeöffneten Thunfischdosen sind daher stets vorgekühlt zu lagern, damit sichergestellt ist, dass der Thunfisch nach dem Umfüllen eine Temperatur von max.  $7^{\circ}\text{C}$  aufweist.