

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

Betriebsstätte:  
Merzenich  
Hohe Str. 55 -61  
50667 Köln

Kontrollangaben:  
planmäßige Routinekontrolle am 17.10.2018 (Verstoß)

I. Kontrollierte Bereiche

Eigenkontrollsystem / HACCP, Kuchen/ Cafe Theke, Straßenverkauf,  
Tageskühlhaus, Vorbereitungsraum, 3.OG Personaltoilette

II. Kontrollierte Punkte

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

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen)

Kuchen/ Cafe Theke

1. Die Orangenpresse war verunreinigt.

Kuchen/ Cafe Theke

2. Der Schlagsahneautomat war verunreinigt.

Kuchen/ Cafe Theke

3. Die Türe vom Kühlschrank (Milchkühlschrank) war an der Innenseite beschädigt  
und ist nicht mehr leicht zu reinigen.

Straßenverkauf

4. Am Handwaschbecken stand nur lauwarmes Wasser zur Verfügung.

Vorbereitungsraum

5. Der Kühltischinnenraum war verunreinigt.

Tageskühlhaus

6. Der Fußboden war verunreinigt.

3.OG Personaltoilette

7. Der elektrische Warmwasserbereiter für das Handwaschbecken war defekt.

Eigenkontrollsystem / HACCP

8. Die Dokumente und Aufzeichnungen, im Hygienebuch, wurden nicht aktuell  
gehalten und waren daher nicht auf dem neuesten Stand. (Letzte Eintragung ende  
September)

Die Dokumentation auf dem Tablett war nicht einsehbar