

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

Betriebsstätte:

Hankki
Brabanter Str. 42
50672 Köln

Letzte durchgeführte Kontrolle: 06.09.2022 (planmäßige Routinekontrolle)

Kontrollangaben:

planmäßige Routinekontrolle am 06.09.2022 (Verstoß)

I. Kontrollierte Bereiche

Lagerraum, Personaltoilette, Show Küche, Vorbereitungsraum

II. Kontrollierte Punkte

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

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen)

Show Küche

Die Ordnung und Struktur des Raums, in dem Lebensmittel behandelt werden, war mangelhaft. Arbeitsprozesse im Sinne der guten Lebensmittelhygiene waren nicht möglich.

Show Küche

Für das Handwaschbecken fehlte die Warmwasserzufuhr.

Vorbereitungsraum

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

Vorbereitungsraum

Die Ordnung und Struktur des Raums, in dem Lebensmittel behandelt werden, war mangelhaft. Arbeitsprozesse im Sinne der guten Lebensmittelhygiene waren nicht möglich.

Personaltoilette

Im Vorraum der Personaltoilette wurden Lebensmittel aufbewahrt bzw. gelagert.

Lagerraum

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

Kontrollangaben:

Abnahmekontrolle am 14.12.2020 (Kein Verstoß)