

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

Betriebsstätte:
INGERA
Lindenstr. 86
50674 Köln

Letzte durchgeführte Kontrolle: 28.10.2019 (planmäßige Routinekontrolle)

Kontrollangaben:
planmäßige Routinekontrolle am 28.10.2019 (Kein Verstoß)

Kontrollangaben:
planmäßige Routinekontrolle am 09.10.2019 (Verstoß)

I. Kontrollierte Bereiche

Bedientresen, Eigenkontrollsystem / HACCP, Gesamtbetrieb, Küche, Schädlingskontrolle, Spülküche

II. Kontrollierte Punkte

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

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen)

Küche

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

Spülküche

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

Bedientresen

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

Eigenkontrollsystem / HACCP

Ein betriebliches Eigenkontrollsystem konnte vor Ort nicht eingesehen werden.

Schädlingskontrolle

Es wurde ein Mäusebefall festgestellt. Die in der Betriebsstätte hergestellten, verarbeiteten und in den Verkehr gebrachten Lebensmittel waren einer Kontaminationsgefahr ausgesetzt.

Gesamtbetrieb

Der Betrieb war so stark verunreinigt, dass eine Grundreinigung aller Geräte und Oberflächen erforderlich war.