



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

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
#289338 Rm

Datum
28.11.2023

**Ihr Antrag nach dem Verbraucherinformationsgesetz
Hier: Übersendung der beantragten Informationen**

in der Anlage erhalten Sie aufgrund meines Bescheides vom 30.10.2023 die gewünschten Informationen.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag

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

Betriebsstätte:

II Bagutta
Heinsbergstr. 20 a
50674 Köln

Letzte durchgeführte Kontrolle: 08.02.2023 (planmäßige Routinekontrolle)

Kontrollangaben:

planmäßige Routinekontrolle am 08.02.2023 (Verstoß)

I. Kontrollierte Bereiche

Küche, Küchen Kühlraum klein, Lagerraum

II. Kontrollierte Punkte

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

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen)

Trotz eines Fassungsvermögens von mehr als 10 Kubikmetern fehlte ein geeignetes Lufttemperaturmessgerät, dass während des Betriebs die Lufttemperatur so häufig und in regelmäßigen Zeitabständen misst und aufgezeichnet, dass das Temperaturgeschehen nachvollziehbar ist.

Küchen Kühlraum klein
Der Deckenlüfter im Kühlhaus war verunreinigt.

Küche
Der Fußboden war stellenweise beschädigt.

Küche
In den Wänden befanden sich nicht verschlossene Dübellöcher.

Lagerraum
Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.
Die Tür von Außen in die Küche ist vor Schadnagern zu sichern

Kontrollangaben:

planmäßige Routinekontrolle am 21.02.2022 (Verstoß)

I. Kontrollierte Bereiche

Küche, Küchen Kühlraum klein, Lagerraum

II. Kontrollierte Punkte

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

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen)

Küchen Kühlraum klein

Die Verdampferlamellen waren verunreinigt.

Küche

Die Decke war nicht so beschaffen, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt wurden.

Hier beginnt die Farbe sich leicht abzulösen.

Lagerraum

Es wurden Lebensmittel mit ungeeignetem Material (Abfallbeutel/Wertstoffsack) abgedeckt.

Eiswürfel und Brot im TK.