



**Umwelt- und Verbraucherschutzamt  
Lebensmittelüberwachung und Veterinärdienste**

Bezirksrathaus Porz  
Friedrich-Ebert-Ufer 64-70, 51143 Köln  
Auskunft Frau Rama, Zimmer 146  
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

57

Umwelt- und Verbraucherschutzamt  
Friedrich-Ebert-Ufer 64-70, 51143 Köln

Ihr Schreiben

Mein Zeichen

Datum

08.11.2023

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

Sehr geehrter

in der Anlage erhalten Sie aufgrund meines Bescheides vom 12.10.2023 die gewünschten Informationen.

Mit freundlichen Grüßen  
Im Auftrag

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

Betriebsstätte:  
Thai Gourmet  
Neusser Str. 311  
50733 Köln

Letzte durchgeführte Kontrolle: 29.06.2023 (Beschwerdekontrolle)

Kontrollangaben:  
Beschwerdekontrolle am 29.06.2023 (Kein Verstoß)

Kontrollangaben:  
Abnahmekontrolle am 30.01.2023 (Verstoß)

I. Kontrollierte Bereiche

Bedientresen mit Zubereitungsbereich, Kühlzelle in Trockenlager, Lagerraum, Personal-/Gästetoiletten, Spülküche, Trockenlager, Vorbereitungsküche

II. Kontrollierte Punkte

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

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen)

Ein Eigenkontrollsystem auf Basis der guten Hygienepaxis in Kleinbetrieben (Gastronomie, Imbisse, Kioske) war nicht eingerichtet.

Ein geeignetes Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen, ein sogenanntes Schädlingsmonitoring, fehlte.

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

Bedientresen mit Zubereitungsbereich

Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum Händewaschen (z. B. Flüssigseife im Spender).

Bedientresen mit Zubereitungsbereich

Das Handwaschbecken war so zugestellt, dass es nicht leicht erreichbar war. Während dem Herstellen, Verarbeiten und Inverkehrbringen von Lebensmitteln hat keine Händereinigung stattgefunden. Die Lebensmittel wurden der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung durch Kontaminationen ausgesetzt.

Bedientresen mit Zubereitungsbereich

Es wurden Reinigungsgeräte unmittelbar auf dem Fußboden abgestellt. Eine schnelle Abtrocknung konnte dadurch nicht erfolgen.

#### Bedientresen mit Zubereitungsbereich

Die Oberfläche des Fensterbretts, aus dem Lebensmittel gelagert wurden, war beschädigt. Laut Angabe von [REDACTED] ist ein neues bestellt und wird in Kürze eingebaut.

#### Bedientresen mit Zubereitungsbereich

Die Schubladendichtungen des Kühltisches waren beschädigt. Laut Angabe [REDACTED] sind neue bestellt und werden in Kürze eingebaut.

#### Bedientresen mit Zubereitungsbereich

Unter dem Schneidebrett wurden feuchte Tücher verwendet um ein Verrutschen zu unterbinden. Feuchte Tücher stellen eine mikrobiologische Gefahr dar.

#### Spülküche

Auch hier wurden Reinigungsgeräte unmittelbar auf dem Fußboden abgestellt. Eine schnelle Abtrocknung konnte dadurch nicht erfolgen.

#### Spülküche

Der Abfallbehälter war nicht verschlossen. Es war ein Befall mit Fruchtfliegen vorhanden.

#### Spülküche

An mehreren Stellen waren Wand- und Deckendurchbrüche nicht verschlossen.

#### Spülküche

Der Boden des Arbeitstischs war mit einem Klotz aus unbehandeltem, offenporigem und rissigem Holz, welcher nicht leicht zu reinigen und zu desinfizieren war, abgestützt.

#### Vorbereitungsküche

Der Wandanstrich war verbraucht.

#### Trockenlager

Es war nicht ausreichend Arbeitsfläche für hygienisch einwandfreie Arbeitsabläufe vorhanden. Im Raum war zuvor augenscheinlich Gemüse geschnitten worden. Während der Kontrolle war ein Mitarbeiter mit Abfüllen von Soße beschäftigt.

#### Trockenlager

Es fehlte ein Handwaschbecken.

#### Kühlzelle in Trockenlager

Das Kühlregal war beschädigt und wurde durch einen Kunststoffbehälter abgestützt. Eine leichte Reinigung des darunter liegenden Fußbodenbereichs war nicht gegeben.

#### Lagerraum

Es wurden private Gegenstände und Straßenkleidung offen aufbewahrt.

#### Personal-/Gästetoiletten

Die Türen der Damen- und Behindertentoilette waren nicht geschlossen, dadurch waren die Lebensmittel im an den Toilettenbereich angrenzenden Raum einer Kontaminationsgefahr ausgesetzt. Ein Toilettenvorraum ist nicht vorhanden.