

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

Betriebsstätte:

Bastian's

Auf dem Berlich 3 -5

50667 Köln

Letzte durchgeführte Kontrolle: 28.12.2023 (planmäßige Routinekontrolle)

Kontrollangaben:

planmäßige Routinekontrolle am 28.12.2023 (Verstoß)

I. Kontrollierte Bereiche

EG Backstube, EG Cafetheke, EG Küche, EG Spülküche, EG Konditorei

II. Kontrollierte Punkte

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen)

EG Cafetheke

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

EG Küche

Es wurde ein Schädlingsbefall festgestellt.

Das in der Betriebsstätte gelagerte Arbeitsgeschirr auf dem Wagen in der Küche war unmittelbar mit Mäusekot verunreinigt.

Diese Gegenstände sowie der Servierwagen sind unverzüglich zu reinigen sowie zu desinfizieren.

EG Spülküche

Der Innenraum der Haubenspülmaschine war mit alten Rückständen verunreinigt.

EG Backstube

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

Bodenbereiche sind vereinzelt mit Mäusekot verunreinigt

EG Konditorei

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

Kontrollangaben:

planmäßige Routinekontrolle am 27.02.2020 (Verstoß)

I. Kontrollierte Bereiche

EG Backstube, EG Brot und Brötchen Theke, EG Cafetheke, EG Küche, EG Lager  
Konditorei, EG Personalumkleideraum, EG Tiefkühlraum

II. Kontrollierte Punkte

Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche  
Eigenkontrolle), Zusammensetzung - nicht mikrob.

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen)

EG Brot und Brötchen Theke

Die rückwärtige Fensterbank war teilweise mit Mäusekot verunreinigt.

EG Cafetheke

Arbeitskleidung wie Schürzen wurden unterhalb der Theken in den Ablagen gelagert.

EG Küche

Die Fettfilter der Dunstabzugsanlage waren mit Fettrückständen verunreinigt.

EG Backstube

15. Der Deckenanstrich war verbraucht.

EG Tiefkühlraum

Das Verdampferschutzgitter der Aufsatzkühleinrichtung war verunreinigt.

EG Lager Konditorei

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

EG Personalumkleideraum

Hier werden Lebensmittel, Reinigungsmittel und Kleidung gelagert. Eine  
Waschmaschine wird betrieben.

Empfehlung:

Schaffung eines Raumes (zB Keller) der als alleinige Personalumkleide dient.  
Dadurch könnten alle privaten Gegenstände wie Kleidung und Rucksäcke des  
Personal an einem Bereich gelagert werden.

EG Personalumkleideraum

In dem hier befindlichen TK-Schrank wurden verschiedene Lebensmittel vorgefunden  
der MHD bzw. Verbrauchsdatum teilweise erheblich überschritten war.

Putenbrust ca. 3kg

Schweinenacken ca. 2,5 kg

Bratwurst ca. 3 kg

Hackfleisch 2 kg

Fleischzuschnitte und Burger-Paddys aus eigener Herstellung wurden ohne Einfrierdatum, teilweise mit Gefrierbrand vorgefunden.

Die Produkte wurden sofort freiwillig entsorgt.