

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

Betriebsstätte:

Edamame
Hauptstr. 436
51143 Köln

Letzte durchgeführte Kontrolle: 03.08.2021 (Abnahmekontrolle)

Kontrollangaben:

Abnahmekontrolle am 03.08.2021 (Verstoß)

I. Kontrollierte Bereiche

Bierkeller, Fisch - Vorbereitungsraum, Küche, Lagerraum EG, Schanktheke, Toilette

II. Kontrollierte Punkte

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

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen)

1. Es wird Personal ohne wissenschaftliche Ausbildung bzw. ohne eine abgeschlossene Berufsausbildung beschäftigt.
Dieses Personal stellte leicht verderbliche Lebensmittel her oder behandelte diese oder brachte diese in den Verkehr ohne entsprechende Fachkenntnisse nachweisen zu können.
2. Die Erst- oder Folgebelehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz konnten nicht eingesehen werden.
3. Ein geeignetes Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen, ein sogenanntes Schädlingsmonitoring fehlt.
4. Allergene und Zusatzstoffe sind nicht ausreichend gekennzeichnet.
5. Mit Dokumentationen der Eigenkontrollen wurde im Sommer aufgehört.

Küche

6. Lebensmittel sind in den Kühleinheiten nicht ausreichend abgedeckt, an einigen ist Frostbrand erkennbar, Produkte sind zum Teil noch offen in Dosen.

Küche

7. Putzmittel werden teilweise direkt auf dem Fußboden gelagert. Teilweise werden zu viele Gerätschaften unter den Tischen aufbewahrt, eine schnelle Reinigung wird erschwert.

Fisch - Vorbereitungsraum

8. Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Flüssigseife und Einmalpapierhandtücher sowie

Desinfektionsmittel in Spendern). Des Weiteren war zum Beginn der Kontrolle die Warmwasserversorgung ausgeschaltet.

Lagerraum EG

9. Eine ausreichende Ordnung ist im Raum noch nicht geschaffen worden. Schuhe und Kleidung wird noch nicht sachgerecht aufbewahrt.

Schanktheke

10. Das Handwaschbecken ist mit Gegenständen belegt und nicht nutzbar. Das weitere Becken wird zum Reinigen von Gläsern genutzt.

Toilette

11. Der Warmwasserbereiter für das Handwaschbecken war nicht an die Stromversorgung angeschlossen. Es fehlte somit während der Betriebszeit die Warmwasserzufuhr.