



**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](mailto:576-VIG@stadt-koeln.de)  
Internet [www.stadt-koeln.de](http://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  
#289337 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:

Rheinkult  
Neusser Str. 515  
50737 Köln

Letzte durchgeführte Kontrolle: 18.11.2022 (Nachkontrolle)

Kontrollangaben:

Nachkontrolle am 18.11.2022 (Verstoß)

I. Kontrollierte Bereiche

Anlieferungsbereich Kühlraum (Hof), Lagerraum Keller neben Getränk Kühlraum, Zugang Küche, Vorratsraum

II. Kontrollierte Punkte

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

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen)

Es wurde ein Rattenbefall im Keller festgestellt.

Es handelt sich hier um den Zuweg zum Heizraum vor dem Lagerbereich zum Getränkekühlhaus.

Es wurden insgesamt Kotpuren von Ratten gesichtet und Uringeruch wahrgenommen.

Zudem lagerten hier Abfall bzw. auch Sperrmüll der einem Schädlingsbefall Vorschub leistet.

Lagerraum Keller neben Getränkekühlraum

Hier wurde ein Wasserschaden festgestellt.

Bei Niederschlag im Außenbereich dringt von der Straßenseite Wasser in den Keller ein.

Lebensmittel und Lebensmittelbedarfsgegenstände sind vor Kontaminationen zu schützen.

Anlieferungsbereich Kühlraum (Hof)

Der Abfallsammelplatz war nicht so geführt, dass er sauber und frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden konnte.

Zugang Küche, Vorratsraum

Die Außentür schloss nicht vollständig bündig mit dem Türrahmen ab, sodass dem Eindringen von Schädlingen nicht vorgebeugt wurde.



Kontrollangaben:

planmäßige Routinekontrolle am 15.11.2022 (Verstoß)

I. Kontrollierte Bereiche

Anlieferungsbereich Kühlraum (Hof), Getränkekühlraum im Keller, Küche, Kühlraum im Hof, Lagerraum/Umkleideraum Personal, Zugang Küche, Vorratsraum

II. Kontrollierte Punkte

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

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen)

Im Gemeinschaftskeller wo sich das Bierkühlhaus befand wurde ebenfalls ein starker Rattenbefall festgestellt. Es sind erhebliche Kotspuren sichtbar und Uringeruch wahrnehmbar.

Getränkekühlraum im Keller

Die Wände waren teilweise mit schimmelähnlichen Belägen verunreinigt. Das Ablaufrohr des Verdampfers scheint noch immer undicht zu sein. Der Mangel wurde bereits 2021 dokumentiert.

Kühlraum im Hof

Es wurden Lebensmittel unabgedeckt gelagert.

Küche

Die Einrichtung war teilweise mit fettigen Ablagerungen verunreinigt. Insbesondere die Untertischkühlungen waren mit alten Lebensmittelrückständen behaftet.

Die Gummidichtung der Kühlung war durch schwarze schimmelähnliche Ablagerungen verunreinigt.

Küche

Die Fettfilter der Dunstabzugsanlage waren mit Fettrückständen verunreinigt.

Küche

Für das Handwaschbecken fehlte die Warmwasserzufuhr. Der Mangel wurde bereits 2021 dokumentiert.

Küche

Der Wand - und Deckenanstrich war verbraucht bzw. nachgedunkelt.

Küche

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

Zugang Küche, Vorratsraum

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

Zugang Küche, Vorratsraum

Der Servierwagen sowie die Abstellfläche war mit Schmutzrückständen älter als 24 Stunden verunreinigt.

Lagerraum/Umkleideraum Personal

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

Lagerraum/Umkleideraum Personal

Der Raum war so stark verunreinigt, dass eine Grundreinigung aller Gegenstände und Oberflächen erforderlich war.

Lagerraum/Umkleideraum Personal

Die Ordnung und Struktur des Raums, in dem Lebensmittel behandelt werden, war mangelhaft. Arbeitsprozesse im Sinne der guten Lebensmittelhygiene waren nicht möglich.