

Stadt Münster · 48127 Münster 0211

Niederdingstraße 30

Datum und Zeichen Ihres Schreibens Mein Zeichen (bitte angeben) Münster, 06.10.2020
53.52.0003

Ergebnis Ihrer Anfrage

Sehr 

aufgrund Ihrer Anfrage vom 28.07.2020 kann ich Ihnen Folgendes mitteilen:

Für den Betrieb **Piro, Hafengeweg 16 in 48155 Münster** wurden am 29.01.2020 und am 31.07.2020 Betriebsüberprüfungen durchgeführt. Bei den Überprüfungen wurden Mängel festgestellt. Nähere Informationen über die Mängel entnehmen Sie bitte den beigefügten Kontrollblättern.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne während der Öffnungszeiten zur Verfügung.

Stadt Münster

Telefon: 0251/492-0
Fax: 0251/492-7700
stadtverwaltung@
stadt-muenster.de
www.stadt-muenster.de

Service für Menschen
mit Behinderung:
www.stadt-muenster.de/
barrierefrei

Konten der Stadtkasse

Sparkasse Münsterland Ost
IBAN:
DE10 4005 0150 0000 0007 52
BIC: WELADED1MST

Vereinigte Volksbank Münster
IBAN:
DE21 4016 0050 0004 2008 00
BIC: GENODEM1MSC

Deutsche Bank Münster
IBAN:
DE25 4007 0080 0047 0005 00
BIC: DEUTDE33400

Gläubiger-ID:
DE 93 100 000 000 20799

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 29.01.2020 planmäßige Routinekontrolle

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle

Stadt Münster, Gesundheits-
und Veterinäramt \

Betriebsdaten

Betrieb

Piro

Straße

Hafenweg 16

Ort

Münster

Kontrollpunkte und Verstöße

1. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle) - Personaltoilette

Der für die Gewährleistung der Hygiene in der Betriebsstätte vorhandene Reinigungs- und Desinfektionsplan war nicht aktuell geführt (seid September 2019 nicht mehr geführt)

2. Kennzeichnung und Aufmachung - Personaltoilette

festgestellt am 28.03.2019

Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in Verkehr gebracht, ohne die Allergene anzugeben. Ein Hinweis auf eine mündliche Auskunft war nicht vorhanden.

festgestellt am 29.01.2020:

Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in Verkehr gebracht, ohne die Allergene anzugeben. Ein Hinweis auf eine mündliche Auskunft war nicht vorhanden.

3. Kennzeichnung und Aufmachung - Personaltoilette

Es wurden Lebensmittel mit einem Gehalt eines oder mehrerer Zusatzstoffe/s in den Verkehr gebracht, ohne die Zusatzstoffe in der Speise- und Getränkearte, auch nicht in Fußnoten, kenntlich zu machen.

4. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle) - Personaltoilette

Die Erfüllung der einschlägigen Hygienevorschriften war aufgrund der festgestellten Mängel nicht gegeben. Arbeitsanweisungen und/oder Pläne zur Sicherstellung der Temperaturanforderungen waren nicht aktuell geführt (seid September 2019 nicht mehr geführt)

5. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) - Personaltoilette

festgestellt am 28.03.2019 17:50:

In der Küche fanden sich Reinigungsgeräte (Besen und Schrubber) auf dem Boden.

6. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) - Personaltoilette

festgestellt am 28.03.2019 17:50:

Für das Handwaschbecken/ Spüle (Achtung! Spüle nur als Handwaschbecken nutzen) lagern keine Mittel zum Händereinigen und desinfizieren als auch Einmalhandpapier vor. Arbeitsanweisungen für den Spülbereich fehlten.

7. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) - Personaltoilette

Es wurden leicht verderbliche Lebensmittel eingefroren ohne diese mit einem Einfrierdatum zu versehen. Eiswürfel wurden in Mülltüten eingefroren.

8. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) - Personaltoilette

Es wurden leichtverderbliche Lebensmittel unabgedeckt in den Kühlschränken der Küche gelagert.

9. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) - Personaltoilette

Es wurden Schneidebretter aus offenporigem und rissigem Holz für die Behandlung von Lebensmitteln benutzt.

10. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) - Personaltoilette

Der Innenraum der Geschirrspülmaschine war mit einem rötlichen Belag und Kalk verunreinigt.

11. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) - Personaltoilette

festgestellt am 28.03.2019 17:50:

Für das Handwaschbecken an der Bedientheke fehlte die Warmwasserzufuhr.

12. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) - Personaltoilette

festgestellt am 28.03.2019 17:50:

Der Fußboden der Bedientheke war an den Eck- und Randbereichen stellenweise beschädigt (nicht geschlossen) und somit nicht in einwandfreiem Zustand.

13. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) - Personaltoilette

festgestellt am 28.03.2019 17:50:

Der Verdampfer vom Kühlhaus war stark verunreinigt und mit schimmelähnlichen Belägen behaftet. Die Silikonfugen vom Kühlhaus waren mit schimmelähnlichen Belägen verunreinigt.

14. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) - Personaltoilette

festgestellt am 28.03.2019 17:50:

In der Personaltoilette werden Schutzkleidung und Bedarfsgegenstände gelagert.

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 31.07.2020 Beschwerdekontrolle

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle

Stadt Münster, Gesundheits-
und Veterinäramt \

Betriebsdaten

Betrieb

Piro

Straße
Ort

Hafenweg 16
Münster

Kontrollpunkte und Verstöße

1. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) - Personaltoilette

Das Verdampferschutzgitter war verunreinigt.

2. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) - Personaltoilette

Die Beleuchtung war defekt.

3. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) - Personaltoilette

Der Verdampfer war schimmelähnlich verunreinigt.

4. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) - Personaltoilette

Das Regal war verunreinigt.