

Stadt Münster · 48127 Münster 0211

Nieberdingstraße 30 a
48155 Münster

Ihr/e Ansprechpartner/-in:


veterinaeramt@stadt-muenster.de

Datum und Zeichen Ihres Schreibens

Mein Zeichen (bitte angeben)
53.52.0003

Münster, 30.01.2024

Ergebnis Ihrer Anfrage


Ihre Anfrage wurde im Rahmen der Kampagne „Topf - Secret“ von Foodwatch und FragDenStaat abschließend bearbeitet.

Der Betrieb **Rossini (Salzstr. 46c in 48143 Münster)**, wurde im Rahmen der Betriebsüberprüfungen am 21.11.2019 und am 14.11.2022 kontrolliert.

Bei den Betriebsüberprüfungen wurden Mängel festgestellt. Diese sind in den beiliegenden Kontrollblättern aufgeführt.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag

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

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 21.11.2019 planmäßige Routinekontrolle

Durchgeführt von

Ansprechstelle

Stadt Münster \ Gesundheits-
und Veterinäramt

Betrieb

Betrieb

Rossini

Straße

Salzstr. 46 c

Ort

Münster

Kontrollpunkte und Verstöße

1. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) - Kühlraum

Die Eiswürfelmaschine war schimmelähnlich stark verunreinigt.

Deckel der Eiswürfelmaschine war defekt, Kunststoff geplatzt, es bildet sich Wasser im Deckel, beim Öffnen des Deckels bzw. beim Hochheben des Deckels tropft Wasser aus dem Deckel in die vorhandenen Eiswürfel.

Dies stellt eine nachteilige Beeinflussung des Lebensmittel Eiswürfel dar.

2. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) - Kühlraum

Der Raum war nicht so gestaltet/ konzeptioniert, dass Ansammlungen von Schmutz auf Oberflächen vermieden werden. Durch Platzmangel wird der Raum als Umkleide, Produktion für Pizzateig und Lagerraum genutzt.

3. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) - Kühlraum

Der Verdampfer war im Inneren und außen verunreinigt.

4. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) - Kühlraum

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

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 14.11.2022 planmäßige Routinekontrolle

Durchgeführt von:

Anw/Dienststelle:

Stadt Münster \ Gesundheits-
und Veterinäramt

Bezugsdaten

Bezeichnung:

Rossini

Strasse:

Salzstr. 46 c

Ort:

Münster

Kontrollpunkte und Vorgehensweise

1. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) -

Das Gitter der Belüftung war verunreinigt.
Es wurde Reiniger bzw. Desinfektionsmittel auf Alkoholbasis
empfohlen.

2. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) -

Es wurden Lebensmittel mit ungeeignetem Material
(Abfallbeutel/Wertstoffsack) abgedeckt.
Pizzateig lagerte in blauen Müllsäcken im Kühllager.

3. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) -

Die Eiswürfelmaschine war leicht verunreinigt.