

Bericht über eine Kontrolle gemäß Art. 9 VO (EU) 2017/625

Betrieb: Hüls Catering e.K. Party- und Cateringservice Stefan Hüls Schuckertstr. 31 48153 Münster MS-0032915H	Durchführende Behörde: Stadt Münster - Gesundheits- und Veterinäramt (0211) Nieberdingstraße 30a 48155 Münster Tel.-Nr.: 0251/4925461 Fax-Nr.: 0251/4925499 E-Mail: veterinaeramt@stadt-muenster.de Datum/Uhrzeit: 09.12.2024 von 10:55 bis 11:49 Uhr
Anwesendes Betriebspersonal: Herr Stefan Hüls	Anwesendes Behördenpersonal: Stefan Klein Tel.-Nr: 0251/4925485
Weiteres Betriebspersonal: Herr Stefan Hüls	Weiteres Kontrollpersonal:
Zweck der amtlichen Kontrolle: Plankontrolle (gebührenrelevant)	Betriebsart Risikopunkte: 60 / Punkte Produktrisiko:
Kontrollierte Betriebsart/en: Großküche Großkantine (Zubereitung >100 Essen täglich), Partyservice	

I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)

Großküche, Küche, Lagerraum I, Kühlager, Lagerraum II, Lagerraum III, Cateringbereich, Sahnemaschine, Umpackbereich, Kühlraum, Spülküche, Büro, Anlieferungsbereich, Personaltoilette, Technikraum, Verladebereich, Sozialraum, Sanitärbereich, Büro II

II. Kontrollierte Punkte/Angewandte Kontrollmethoden

✓ = kontrolliert ■ = nicht kontrolliert ○ = nicht zutreffend

01 Hygiene (-management, betriebliche Eigenkontrolle)	02 Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	03 Zusammensetzung -nicht mikrobiologisch
1. Mitarbeiterschulung	✓	1. Bauliche Beschaffenheit
2. Rückverfolgbarkeit	✓	2. Personalhygiene
3. Schädlingsbekämpfung	✓	3. Produktionshygiene
4. Reinigung / Desinfektion	✓	4. Temperatureinhaltung
5. HACCP-Verfahren	✓	
		04 Kennzeichnung / Aufmachung
		05 Andere Kontrollpunkte

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen und Punkten)

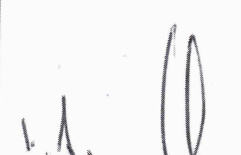
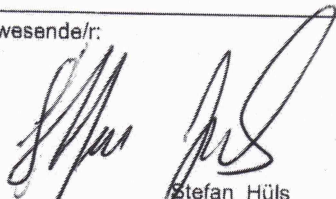
Folgende Kontrollbereiche wiesen keine Verstöße auf: Großküche, Küche, Lagerraum I, Kühlager, Lagerraum II, Lagerraum III, Cateringbereich, Sahnemaschine, Umpackbereich, Kühlraum, Spülküche, Büro, Anlieferungsbereich, Personaltoilette, Technikraum, Verladebereich, Sozialraum, Sanitärbereich, Büro II

Anmerkung:

- Rückverfolgbarkeit bei selbst hergestellten Produkten ohne Mängel
- Betriebs- und Personalhygiene ohne Mängel
- Schädlingsmonitoring wird regelmäßig durchgeführt, keine Mängel, kein Befall
- Dokumentationen / Eigenkontrolle ohne Mängel
- Kennzeichnung stichprobenartig überprüft, keine Mängel
- MHD stichprobenartig überprüft, o.B.
- Temperaturen ohne Mängel, Kühlanlagen frei von Schimmel / Verschmutzungen

Der gesamte Betrieb zeigt sich in einem hervorragenden, erstklassig gepflegten hygienischen Zustand. Alle Geräte, insbesondere die Spülmaschine befinden sich in einem hervorragenden technischen und hygienischen Zustand. Eigenkontrollen werden regelmäßig durchgeführt, keine Auffälligkeiten.

Das Original wurde dem Anwesenden ausgehändigt und sollte an den Verantwortlichen weitergeleitet werden.

Unterschrift Behörde:  Klein	Unterschrift Anwesende/r:  Stefan Hüls
---	--

Stefan Klein, 09.12.2024
Lebensmittelkontrolleur