

# JOURNAAL

**Chronologisch overzicht van alle gebeurtenissen (inspecties en andere activiteiten), contactmomenten (in persoon en telefonisch) en correspondentie (e-mail, faxen, brieven, waarschuwingen, beschikkingen) die de relatie vormen tussen de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit en het geïnspecteerde bedrijf**

Dossier van bedrijf (handelsnaam):	Pizzeria Della Casa
Inschrijfnummer Kvk en naam:	56778554
Rechtsvorm:	VOF
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Keucheniusstraat 2 3144EN Maassluis
Inspectielocatie	
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	8 juli 2016 t/m 18 juli 2017
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Open keuken en bar
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [REDACTED]

**20-07-2017:** Brief afzien voornemen aangevraagd bij TBM door [REDACTED].

## 2de Nazorg

**Datum:** 19-07-2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** nvt

**SW-nummer:** nvt

**Kort verslag:**

*Gesproken met* [REDACTED]

*HACCP: thermometer aanwezig, registratie kon [REDACTED] niet vinden. Normaal is zijn broer aanwezig die weet waar het ligt, deze was in overleg met gemeente Rotterdam. Temp en codering in orde*

*Ongedierte: geen sporen*

*Bouwkundig: in orde*

*Hygiëne: in orde*

*bedrijf kan terug naar het reguliere traject*

## Openingsinspectie

**Datum:**

**Inspecteurs:**

**Gesproken met:**

**Kort verslag:**

Hygiëne  
Bouwkunde  
Ongedierte  
Temperatuur  
Code HACCP

---

### **Controle op beschikking**

**Periode:**

**Kort verslag van de totale sluitingsperiode:**

---

### **Sluitingsbeschikking**

**Datum:**

**Inspecteurs:**

**Gesproken met:**

**Kort verslag:**

---

### **1<sup>e</sup> nazorg inspectie**

**Datum: 18-01-2017**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:**

**SW-nummer:**

**Kort verslag:**

*HACCP: HC Horeca aanwezig, naast de 2 insteekthermometers heeft [REDACTED] ook een nieuwe IR thermometer gekocht. Gezegd dat hij deze wel mag gebruiken maar naast de insteekthermometer.*

*Temp: in orde*

*Hyg: in orde*

*Ongedierte: geen verse sporen aangetroffen*

*Bouwtechnisch: in orde*

*Procesmonster genomen van bereide penne 89176395. Indien in orde kan Della Casa door naar 2<sup>e</sup> nazorg.*

*21-01-2017: procesmonster in orde, kan door naar 2<sup>e</sup> nazorg.*

---

### **2<sup>de</sup> marsroute inspectie**

**Datum: 21 november 2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:**

**SW-nummer:**

**Kort verslag:**

*HACCP: nieuwe HC horeca, thermometer 2 stuks aanwezig.*

*Maakt nu de pasta per dag klaar, bewaard niet meer. Kennis is voldoende.*

*Temp: in orde*

*Hygiëne: opm plafond koelwerkbank licht verontreinigd*

*Ongedierte: bestrijder vorige week nog geweest, probleem is onder controle*

*Bouwtechnisch: in orde*

*Procesmonster genomen van gekookte spaghetti in de terugkoelfase 89130743, indien in orde gaat het bedrijf naar de 1<sup>e</sup> nazorg.*

*25-11-2016: procesmonster is in orde, bedrijf gaat naar de 1<sup>e</sup> nazorg.*

---

### Voornemen tot sluiting

**Datum:** 03 november 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:** Beschikking voornemen tot sluiting doorgenomen en besproken. Plaats in de Marsroute en consequenties nogmaals kort toegelicht. Daarna RvB over gekookte spaghetti uitgebreid besproken en mogelijke oorzaken aangegeven. [REDACTED] overweegt om een adviesbureau in de arm te nemen om probleem op te lossen. Volgende inspectie na 17 november 2016.

---

### BAH gesprek

**Datum:** 02 november 2016

**Inspecteurs/TBM:** [REDACTED],

**Kort verslag:** RvB en Marsroute in orde. Loggergegevens in orde. DKV aanwezig.

Voornemen tot sluiten kan opgemaakt en uitgereikt worden. Uitreiking op donderdag 3 november 2016 door [REDACTED]

---

### 1ste Nazorg

**Datum:** 26 oktober 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** 480004108

**SW-nummer:**

**Kort verslag:**

*HACCP: kan geen HC tonen, registratie beperkt zich tot ontvangst, opslag en verhitten.*

*Terugkoelen wordt niet gemeten / geregistreerd.*

[REDACTED] *\*verklaart\** dat hij lasagna omstreeks 13.30 uit de oven haalt, en als hij klaar is rond 22.00 uur het in de koeling zet. Omdat dit alleen verklaring is, is het een zacht feit.

*Temp: gering, producten langer dan 2 dagen bewaard 6,2 °C (hiervoor geen rvb schrijven)*

*Hygiëne: gering/OPM:*

*bladen onder de oven waarop de deegbakken staan zijn aan de onderzijde verontreinigd met oud vuil.*

*De rand van een koelkast is aan de onderzijde verontreinigd met wat oude resten.*

*De kast achter de bar is verontreinigd met oud vuil.*

*Ongedierte:*

*laatste rapportage van de muizendokter dateert van 13-09. Geen sporen waargenomen.*

*Bouwtechnisch: geen opm*

*Procesmonsters genomen van spaghetti (89130522) en lasagne (89130514)*

*Indien in orde kan bedrijf naar de 2<sup>e</sup> nazorg.*

*31-10-2016: procesmonster spaghetti 89130522 was fout en er zal een bah gesprek volgen.*

---

### 1<sup>ste</sup> marsroute inspectie

**Datum:** 18 augustus 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** -

**SW-nummer:** 280401034

**Kort verslag:**

Vanwege lichamelijke problemen is [REDACTED] geruime tijd niet in staat geweest om te werken. Nu zijn deze problemen verleden tijd en heeft [REDACTED] de touwtjes weer strak in handen.

Het plafond in de keuken is geschilderd en de keuken grondig schoongemaakt.

Bedrijf voldoet aan deze normen van de HI.  
Echter wel SW opgemaakt voor het niet hebben van een hor (met veel vliegen in de keuken) en het te lang bewaren van zelfbereide producten.

*Hygiëne Voldoende  
Bouwkunde voldoende  
Ongedierte SW (hor)  
Temperatuur voldoende  
Code HACCP SW (bewaartermijn)*

*Bedrijf kan door naar 1<sup>e</sup> nazorg*

---

#### **Gesprek ondernemer**

**Datum:** 01 augustus 2016

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Korte weergave van het gesprek:**

Er is uitleg gegeven door [REDACTED] en [REDACTED] over de onderstaande punten:

1. Over de NVWA en het project Verscherpt toezicht traject en de daarbij horende maatregelen.
2. Uitleg over de juridische middelen. Het opmaken van Rapporten van Bevindingen en de mogelijkheid tot sluiting van uw bedrijf of het stilleggen van processen middels een beschikking met een Last onder dwangsom.
3. De inspecties zijn toegelicht met de daarbij horende maatregelen.
4. De afspraken die u met ons gemaakt heeft zijn:

- U overweegt of u een schoonmaakbedrijf dan wel een adviesbureau in
- U gaat de schoonmaak controleren
- U stelt een schoonmaakplan op
- U gaat het bedrijf goed schoonhouden

1<sup>e</sup> marsroute inspectie na 15 augustus.

---

#### **HISTORIE:**

**8 juli 2016:**

**RVB vuile bedrijfsruimte en apparatuur: 283191401**

gezien het feit dat dit het derde RVB is, wordt Pizzeria Della Casa aangemeld voor VeTo. Dit besproken met [REDACTED] na afloop van de inspectie.

1. gesproken met [REDACTED]
2. HACCP: geen opm
3. Temp: in orde
4. Ongedierte: er is een contract met de muizendokter. [REDACTED] laat een rapportage zien van 25 juni jl en op zijn telefoon een email met 6 vervolgspraken, om de 2 maanden. Tijdens de inspectie nog veel muizen uitwerpselen gevonden, achter de bar achter de afvalbak zeer veel en penetrante lucht van muizenurine.
5. Bouwtechnisch: heeft de koelcel weggehaald en in plaats daarvan koelkasten neergezet.
6. Hygiëne:  
Apparatuur  
De bodems van de wandkoelkasten waren verontreinigd met oude productresten.  
Het plafond van de rechter wandkoelkast was verontreinigd met oude productresten.  
De wielen waarop de wandkoelkasten stonden waren verontreinigd met meerkleurig verwijderbaar vuil.  
De rand onder het aanrechtblad was verontreinigd met verwijderbaar vuil.

Het rubber van de deurtjes van de koelwerkbank was verontreinigd met vochtig zwartgekleurd vuil.  
De pizza inpaktafel was verontreinigd met enkele muizenuitwerpselen.  
De handgreep van het tafelmodel vrieskast was verontreinigd met bruingekeurd verwijderbaar vuil.  
Het rek waarop blikken met olijven bewaard werden was verontreinigd met enkele muizenuitwerpselen.

**Bedrijfsruimten:**

De vloer tussen het koelmeubel en de vaatwasser was verontreinigd met oude productresten.  
Het plafond was verontreinigd met geelbruingekeurd vettig vuil.  
De leidingen aan het plafond waren verontreinigd met bruingekeurd vuil.  
De tegels aan de muur onder de saladiere waren verontreinigd met rode sausspetters.  
De vloer onder de oven was verontreinigd met tientallen muizenuitwerpselen.  
De vloer onder de pizza inpaktafel was ernstig verontreinigd met honderden muizenuitwerpselen.  
De vloer onder de bar was ernstig verontreinigd met honderden muizenuitwerpselen en er hing een penetrante lucht van muizenurine.

**28 april 2016 RVB vuile bedrijfsruimten en apparatuur: 281860832**

**SW adequate maatregelen**

Gesproken met [REDACTED].

**HYG:**

- diverse punten uit vorige inspectie opgelost (verdamer koelcel schoon, koelceldeur schoon, afvalbak schoon, flessennesten en werkblad onder espressomachine schoon, tevens andere pizzakoelwerkbank aangeschaft en handgrepen schoongemaakt), echter diverse punten ook nog niet (rekken, wanden, plafond en vloer koelcel nog vies, afzuigkap nog vies, op diverse plaatsen op de keukenvloer muizenkeutels, productresten en vuil, binnenzijde groentesnijder productresten)->RVB

**ONG:**

- meneer zegt een ong. bestr. in dienst te hebben, maar kan dit niet aantonen aangezien dit als vriendendienst wordt aangeboden->SW

**3 februari 2016: RVB vuile bedrijfsruimten en apparatuur: 281930736**

Gesproken met [REDACTED]:

RVB.

-bedrijf en uitrusting ernstig verontreinigd.

- De keukenvloer was onder de apparatuur ernstig verontreinigd met een donkergekleurde afzetting van oud vuil, oude productresten en honderden muizenuitwerpselen;
- De koelcelvloer was in de randen en hoeken ernstig verontreinigd met oud aangekoekt vuil;
- De koelcelwanden waren in de hoeken verontreinigd met schimmel en spinrag;
- De roosters van de koelcelverdamer waren verontreinigd met donkerkleurig vuil en een op zwarte schimmel gelijkende besmetting;
- De koelceldeur was ter hoogte van de handgreep ernstig verontreinigd met een dikke bruingekeurde plakkaat van oude productresten;
- Het deksel en de randen van de afvalbak in de keuken waren ernstig verontreinigd met oude productresten;
- De flessennesten in de bar waren ernstig verontreinigd met oud vuil;
- Het werkblad onder de espressomachine achter de bar was ernstig verontreinigd met oude koffieresten.
- De pizzakoelwerkbank in de keuken was intern ernstig verontreinigd met een weerzinwekkende afzetting van oude product- en grondstofresten, alsmede een op schimmel gelijkende besmetting;
- De deegkneder was onder het aandrijfgedeelte en op de mengarm ernstig verontreinigd met een dikke bruinkleurige afzetting van oude grondstofresten;
- De "Halde" groentesnijmachine was verontreinigd met donkergekleurde oude groenteresten;

- De vleeswarensnijmachine was verontreinigd met oude bruinkleurige productresten;
- De onderzijde van de opzetkoeling op de pizzawerkbank was verontreinigd met een aangekoekte afzetting van oude productresten;
- De grepen / handcontactpunten op de vrieskasten in de keuken waren verontreinigd met een donkerkleurige afzetting van oud vuil.

=====

- HACCP registraties bijgehouden, maar geen actie opgetekend bij afwijking;
- Temp. in orde;
- Bouwkundig matig;
- Veel (oude?) muizen uitwerpselen en los gif op schoteltje;
- Rookvrij.