

# 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):	Assaggi
Inschrijfnummer Kvk en naam:	56570791
Rechtsvorm:	Besloten Vennootschap
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Tweede Elegantierdwarsstraat 4 1015 SC Amsterdam Restaurant Assaggi
Inspectielocatie	
@-mail	
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	opnieuw va 2-5-2017 - heden 2 april 2015 - tm 25-01-2017 2 <sup>e</sup> verdieping keuken
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	
Dossier-eigenaar	[REDACTED] va 2-5-2017 tm 25-4-2018 [REDACTED] tm 25-01-2017

## Plattegrond van het bedrijf

### 2<sup>e</sup> nazorg inspectie

**Datum: 25-04-2018**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Maatregel nr:** nvt

**Verslag:**

HACCP: voldoende

Horeca boek, ingevulde lijsten en thermometer zijn aanwezig.

Hygiëne: voldoende

Temperaturen: binnen de norm

Ongedierte: geen sporen

Bouwkunde: voldoende

RW: nvt

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

**Datum: 26-09-2017**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Maatregel nr:**

**Verslag:** RW onderzoek was in orde, bedrijf kan door naar 2<sup>e</sup> nazorg!!!!!!

1<sup>e</sup> nazorginspectie, de inspectie was voldoende, indien het resultaat van de RW in orde is kan het bedrijf door naar de 2<sup>e</sup> nazorg.

Gesproken met [REDACTED]. Deze kwam op het eind van de inspectie ook nog bij.

Code: horeca code, registratie volledig, producten zijn voorzien van een productiedatum. Werkende thermometer. Bewaard max. 3 dagen. De temperaturen zijn lager dan 4 graden.

Bouwtechnisch: voldoende

Temperaturen: in orde

Ongedierte: nu onder controle

Hygiëne: voldoende. Alleen opmerking, de snijplanken op tijd vervangen. Op de 3<sup>e</sup> etage, in het magazijn, stond een kleine vrieskist waarin in zakken ijsklontjes bewaard werden, aangegeven op de schuiflades te "behandelen", deze waren verroest.

Ter verificatie een RW genomen. Indien i.o. verder naar 2 nazorg

---

### **2<sup>e</sup> marsroute inspectie module D**

**Datum:** 27-7-2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken:** [REDACTED]

**Maatregel nr:** geen

**Verslag:**

op verzoek hier inspectie op de vloer uitgevoerd. de inspectie was al gedaan een week geleden op de 18<sup>de</sup> juli, maar de vloer was nog niet in orde. De rest was wel in orde.

Aan de vloer is gewerkt en het beton is geleverd met dakbedekkings verf.

De vloer was niet geëgaliseerd.

Geen gruis en kaal beton meer te zien.

De vloer was dus nu in orde en wel besproken dat over 8 weken een nazorginspectie komt en dat er dan weer op de vloer gelet wordt. Want nu is het twijfelachtig of het zo werkt met deze verf.

Rw monster genomen van risotto, nummer 89019346.

Monster in orde.

Deze inspectie is in rekening gebracht als 2de marsroute. (besproken met spd)

---

### **2<sup>e</sup> marsroute inspectie module D**

**Datum:** 18-7-2017

**Inspecteur:** [REDACTED]

**Gesproken:** [REDACTED]

**Verslag:**

Hygiëne io

Bouwkunde; twijfelgeval. De vloer v/d keuken onder vaatwasser en bij de gang is deels stuk. De eigenaar heeft de vloer begin februari laten leggen en is nu al een tijdje bezig om ervoor te zorgen dat het bedrijf het in orde maakt, aangezien het onder de garantie valt.

De bovenste laag laat los en daaronder zit los gruis e.d. ofwel niet goed schoon. In overleg met [REDACTED] en TBM hebben we afgesproken dat het bedrijf een week de tijd krijgt om de vloer te repareren en dat er volgende week een inspectie plaatsvindt. Is de vloer dan goed, gaat het bedrijf verder, is het niet in orde dan wordt het gesloten.

Ongedierte io

Temp io

Code io

---

### **Uitreiken voornemen**

**3 juli 2017**

[REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Verslag:**

Voornemen uitgelegd en toegelicht. Zijn bezig om de deur er weer in te zetten. Hebben nieuwe koeling aangeschaft. Met de vloer zijn zij ook bezig maar de aannemer komt niet. Afgesproken dat de scheur in de vloer in ieder geval schoon moet zijn. Ook uitgelegd dat als de deur er volgende keer er niet in zit wij dan hierop een aparte dwangsom op gaan maken.

---

**BAH gesprek****29 juni 2017****[REDACTED]****Verslag:**

Termijnen kloppen marsroute in orde.

**Let op tweede deur toilet wordt extra onderdeel in de beschikking met een andere werkwijze dan normaal. Als het de volgende keer niet in orde is kan het bedrijf niet nav ontbrekende deur gesloten worden. Dan gaan wij gelijk een dwangsom per dag rekenen.**

Uitreiken op maandag 3 juli in Amsterdam op kantoor.

---

**1<sup>ste</sup> marsroute inspectie****Datum:** 22-06-2017**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**RVB nummer:** 283061047

- in de bedrijfsruimten voor levensmiddelen kwamen toiletruimten rechtstreeks uit in de ruimte waar voedsel werd gehanteerd.
- de exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen

**Kort verslag:**

*HACCP:* SW (herhaalde overtreding RVB)

- registratie aanwezig, elke maandag wordt de koelcel gecontroleerd. in de ochtend is deze goed later op de dag als de koelcel deur vaak over gaat kan de temperatuur oplopen tot 9 graden celsius.

- temperatuur in de koelcel te hoog.

Maandag geleverd:

- 5x 1000 gram te bewaren tussen de 0°C en 4°C, Ravioli gigante aubergine 12,0°C.
- 2x 2000 gram te bewaren tussen de 0°C en 4°C, mascarpone taliano 12,0°C.
- Burrata Bio, gekoeld bewaren +4°C 9,9°C.

Woensdag geleverd:

- 12x mozzarella conservare in trigorifero 0°C + 4°C 11,3°C
- eigeel gekoeld bewaren tussen 0°C en 4°C 15,5°C

Display stond tussen de 13,8°C en 17,9°C graden tijdens de inspectie.

*Hygiëne:* geringe overtreding

- de trapleuning was verontreinigd (van de tweede naar de derde verdieping).
- enkele moeilijk bereikbare plaatsen kunnen beter schoon.
- onderzijde, boven de mengbak deegmengmachine kan beter schoon.

*Bouwkundig:* SW (herhaalde overtreding RVB)

- WC tweede verdieping komt na een deur in de keuken uit.
- de schuifdeur stond naast het kozijn van de keuken en het schuif gedeelte was stuk.

*Ongedierte wering:* geringe overtreding

- diverse ramen open zonder hor (geen vliegen of andere ongedierte waargenomen).
-

## **Gesprek Ondernemer**

**Datum:** 31 mei 2017

**Betreft:** Brief bevestiging niet aanwezig tijdens gesprek

Geachte [REDACTED]

Bij achtereenvolgende controles van uw bedrijf is gebleken dat niet wordt voldaan aan de geldende Warenwettelijke regelgeving.

Bij de controles op 2 mei 2017 zijn daarom maatregelen getroffen.

Er zijn een aantal Rapporten van Bevindingen en/of processen verbaal opgesteld.

Uit deze feiten blijkt dat er, binnen uw bedrijf, sprake is van structurele overtredingssituaties.

Op 30 mei 2017 heeft [REDACTED] telefonisch contact met u gehad en u op de hoogte gebracht voor de mogelijkheid voor het inplannen van een gesprek.

Reden van dit gesprek is het belang om de overtredingssituatie in uw bedrijf op te heffen en hiermee verdere sancties te voorkomen. U heeft aangegeven al op de hoogte te zijn met betrekking tot de informatie die in dit gesprek aan bod komt.

Deze informatie is u namelijk al medegedeeld tijdens een vorige "verscherpt toezicht traject" van uw bedrijf. U heeft daarom besloten om geen gebruik te willen maken van het bijwonen van het informatiegesprek.

Naar aanleiding van de Rapporten van Bevindingen, welke in uw bedrijf zijn opgesteld, dient u binnen 14 dagen, uiterlijk 17 juni 2016, aan alle wettelijke voorschriften te voldoen welke op uw bedrijf van toepassing zijn.

Na 17 juni 2016, komen inspecteurs een inspectie uitvoeren in uw bedrijf om te beoordelen of uw bedrijf voldoet aan de wettelijke voorschriften.

Indien uw bedrijf wederom niet voldoet aan de wettelijke voorschriften, zal ik zwaardere instrumenten gaan inzetten om deze situatie te beëindigen.

---

## **Regulier toezicht Inspectie nav melding**

**Datum:** 2-5-2017

**Inspecteur:** [REDACTED]

**N.a.v. mosmelding:** 592567.00, twee personen ziek na eten 'panini vegetariana' en friet.

**RVB nummer:** 280750578

**Gesproken met:** [REDACTED]

[REDACTED] Uitgelegd dat bedrijf door dit rvb waarschijnlijk weer terug gaat vallen in het Veto traject.

### *HACCP: rvb*

- zeggen hygiëencode voor de horeca te gebruiken, deze was niet aanwezig;
- registratielijsten had de chefkok meegenomen naar huis. Chefkok is de broer van de directeur. Op het moment van inspectie waren er twee koks aanwezig die geen Nederlands spraken.
- digitale kernthermometer aanwezig.

in de koelcel de volgende producten aangetroffen die niet goed waren teruggekoeld:

- aubergine uit de oven, gisteren bereid, 10,5°C kern en 8,9°C rand;
- risotto, zondagavond bereid, 9,3°C;
- vegetarische lasagne, zondagavond bereid, 10,3°;

overige producten in de koelcel waren wel onder de 7°C, dus de werking van de koelcel was in orde. Er waren geen controles uitgevoerd van het terugkoelproces (volgens de aanwezige kok, wilde zijn naam niet noemen)

### *Hygiëne bedrijfsruimte: rvb*

in de keuken op de 2e verdieping:

- de afzuigkap op zijkanalen en op de aanhechting met de wand verontreinigd was met geelkleurig druipend vet;
- de roosters van de afzuigkap verontreinigd waren met donkerkleurig vet;
- de wand, links van de gaspitten, verontreinigd was met geelkleurig druipend vet;
- de wand, onder de gaspitten, verontreinigd was met geelkleurig vet;
- de vloer onder de gaspitten, beschadigd was en verontreinigd was met donkerkleurig vuil;
- de vloer onder de oven verontreinigd was met donkerkleurig en vettig vuil;
- de randen van de vloer onder de koelwerkbank die tegen de koelcel stond, verontreinigd was met donkerkleurig vuil;
- de gietvloer, onder de vaatwasser en wasbak, ernstig gescheurd was en verontreinigd was met donkerkleurig vuil, stof en gruisdelen;

in het magazijn op de 3e verdieping:

- het vierkant metalen omhulsel van de vetafzuiger, verontreinigd was met plassen geelkleurig vet.

Ik heb de vloer niet apart ten laste gelegd. De gietvloer is drie maanden oud en nu al kapot. Volgens de eigenaar zit daar nog garantie op en zijn ze er mee bezig om deze te vervangen.

**N.a.v. deze rvb gaat bedrijf gaat terug naar Veto!! Begin 2<sup>e</sup> veto traject.**

## **Bedrijf gaat uit Veto; einde eerste veto traject**

**25-01-2017: 23138** [REDACTED]

Telefonisch gesproken met [REDACTED]. Ik had offerte ontvangen (zie map T schijf) vandaag via de mail, volgens [REDACTED] (ook telefonisch gesproken vandaag) had hij deze al eerder 19-01-2017 verzonden. (Heb ik niet ontvangen.) Navraag gedaan wanneer dit klaar is. Er werd aangegeven dat men volgende week begint en dat het begin februari klaar is.

### **2e Nazorg inspectie**

**Datum** : 1-3-2017

**Inspecteurs** : [REDACTED]

**Gesproken met** : [REDACTED]

**BR-nummer** : NVT

**SW-nummer** : NVT

#### **Kort verslag:**

*Hygiëne:* opmerking. Koelcel verdamper en metalen delen onderzijde rekken iets vuil. Zolder vet bij de afzuigpijp. Trap oud vuil.

*Bouwkunde:* vloer in de keuken is op diverse plaatsen stuk. De aannemer komt in januari om een gietvloer te leggen.

*Ongedierte:* Rentokil komt elke twee maanden, laatste bezoek 8-12-16.

*Temperatuur:* alles onder de 7C.

*Code HACCP:* in orde.

---

### **1e Nazorg**

**Datum:** 22 juni 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met** [REDACTED]

**BR-nummer:** NVT

**SW-nummer:** NVT

#### **Kort verslag:**

*Hygiëne:* geringe overtreding, opmerking.

*-Op vloer magazijn 2e verdieping enkele muizenuitwerpselen aangetroffen (achter de vriezer).*

*Bouwkunde:* in orde

*Ongedierte:* in orde

*Temperatuur:* in orde

*Code HACCP:* in orde

- Werken volgens de hygiëncode vd Horeca (boek versie 2010 gezien)
- Steekthermometer en registraties actueel. Processen worden gecontroleerd.
- Producten worden max 2/3 bewaard. Alles wordt nu dagvers bereid.
- Weinig tot geen voorraad in koelingen aanwezig.

Geen RW monster aanwezig.

---

### **Openingsinspectie**

**Datum:** 20 april 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:** Openingsinspectie uitgevoerd, processen mogen weer uitgevoerd worden.

*Haccp:* voldoet. Bedrijf heeft bureau SENSZ een controle laten uitvoeren, hiervan is een rapportage ingevuld. Nog enkele opmerkingen op de rapportage. zoals het niet hebben van een vetmeter. Dit als gering beoordeeld. Hygienecode 2007 aanwezig. De nieuwe besteld. Steekthermometer aanwezig. Registratielijsten worden ingevuld.

geen zelfbereide eetwaren meer aangetroffen.

*Temperaturen:* in orde

*Ongedierte:* Niet beoordeeld

*Bouwkunde:* opmerking in rapportage over deur van de keuken en scheiding met toilet. schuifdeur is aanwezig, deze gaat alleen eenvoudig uit de rails.

*Hygiëne:* Niet beoordeeld, echter wel opmerking gemaakt over de hygiëne van de rekken in de koelcel. In de koelcel stond ook een blik met sardientjes in zout. Hiervan was de rand al gaan roesten. Dit besproken.

RW: nvt

Roken: Geen opmerking.

Ter info: [REDACTED] wil de Ossobuco, geleverd door [REDACTED], laten onderzoeken door advies bureau SENSZ. Hiervoor heeft hij een offerte aangevraagd. Hij twijfelt aan de kwaliteit, en denkt dat het wellicht al verkeerd binnen komt. Het komt bevroren binnen. Volgens zege gaat SENSZ nu twee keer per jaar een controle bij het restaurant uitvoeren.

**Let op: Volgende keer goed vragen voor contra monster en of het zelf bereid is en niet kant en klaar binnenkomt. Nu veel kant en kant klare pasta aanwezig.**

---

#### **20 april 2016 14.05 uur**

Via [REDACTED] openingsinspectie aangevraagd. Volgens [REDACTED] voldoet het bedrijf aan de beschikking. Het controle bureau is langs geweest en de zelfbereide producten zijn uit het bedrijf. (vermoedelijk gebracht naar de overzijde van het pand).

[REDACTED] voeren tussen 14.30 en 15.30 een openingsinspectie uit.

---

#### **Controle op beschikking**

**Datum: 19-04-2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

##### **Kort verslag van de totale sluitingsperiode**

- Aan de deur gevoeld, deze was dicht.
- Briefje op het raam, dicht i.v.m lekkage.
- Geen mensen in het bedrijf gezien.

Opmerking:

- Door het raam kon ik een slush/ijsmachine zien, deze was nog gevuld en stond aan.
- 

#### **Sluitingsbeschikking**

**Datum: 19 april 2016 om 15.45 uur**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

##### **Kort verslag:**

Uitleg gegeven over beschikking. Verteld dat er geen zelfbereide levensmiddelen meer bewaard mogen worden. (ook niet in koelkast of vriezer). Bedrijf had vorige keer [REDACTED] maar wil nu ander adviesbureau inschakelen. Ze hebben geen idee waar het fout is gegaan.

Gesproken over het werken met handschoenen.

Zij geven aan evenals vorige keer zich te houden aan beschikking en ook te weten wat te doen.

Vervolg uitgelegd na openingsinspectie van 2 nazorginspecties en de kosten hiervoor. Indien er bij deze nazorginspecties een overtreding wordt geconstateerd wordt bedrijf op basis van het voornemen wederom stilgelegd.

---

#### **1e Nazorg inspectie**

**Datum: 13 april 2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer: NVT**

**SW-nummer: NVT**

##### **Kort verslag:**

Hygiëne: in orde;

Bouwkunde: in orde;

Ongedierde: geen;

Temperatuur: koelcel rond 7,5 tot 8 graden, was enige tijd geopend geweest ivm bevoorrading;  
Code HACCP: als voldoende beoordeeld,  
- temperatuur koelcel besproken.  
- stickers, oude stickers van de verpakkingen afhalen;  
- producten uit de vriezer van sticker voorzien;  
**Procesmonster: 79261327 : Ossobouco en**  
**Procesmonster: 79261319: varkensrollade.**

**Datum 19 april 2016, Door [REDACTED].**

**Uitslag monster Procesmonster: 79261327 : Ossobouco is fout.**  
**Bedrijf moet opnieuw een onderzoeksbureau inschakelen en mag tot die tijd zelf niet produceren.**

---

#### Openingsinspectie

**Datum:** 11 februari 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

Geen zelfbereide producten aanwezig.

Het bedrijf had [REDACTED] langs gehad. Zij hebben een inspectie uitgevoerd.

Bedrijf mag weer open. Dit om 16:35 uur tegen [REDACTED] verteld.

Nadat we vertrokken zijn zag [REDACTED] dat vanuit een tegenover liggend restaurant gerechten naar het bedrijf gebracht werden.

---

#### Aanvraag Openingsinspectie

**Datum:** 11 februari '16 om 13:15

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED], telefoon: [REDACTED]

**Kort verslag:**

Telefonisch gesproken met [REDACTED] hij gaf aan dat alles gedaan is zo als het in de beschikking werd beschreven. Alle zelf bereide levensmiddelen zijn uit het bedrijf verwijderd. Ze hebben samen met een advies bureau formulier ingevuld en die heeft ze ook geadviseerd hoe ze voedselveiligheid in het bedrijf kunnen borgen.

[REDACTED] zullen openingsinspectie uitvoeren.  
[REDACTED] geweest.

---

#### Controle op beschikking

**Periode:** 10 februari 2016 om 19.00

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Kort verslag van de totale sluitingsperiode:**

Bedrijf was gesloten, er stonden stoelen op de tafel. Op de buitendeur hing een melding 'gesloten wegens lekkage'. Geen personen aanwezig in het bedrijf.

---

#### Sluitingsbeschikking

**Datum:** 10 februari 2016 om 13.30 uur

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

Uitleg gegeven over beschikking. Verteld dat er geen zelfbereide levensmiddelen meer bewaard mogen worden. (ook niet in koelkast of vriezer). Bedrijf heeft voor morgen een afspraak met adviesbureau. Gaat vermoedelijk dus 11 februari bellen voor openingsinspectie.

---



\_\_\_\_\_ geeft aan dat \_\_\_\_\_ zich tijdens de inspectie onjuist bejegend voelde. Aangeraden dat als hij dit zo voelt een klacht (schriftelijk) in te dienen. Volgens boekhouder waren de producten zo lang uit de koelkast door de inspectie en daardoor zou de temperatuur opgelopen zijn. Uitgelegd dat de temperatuur niet oploopt van 7-18 graden in 1 uur en gewezen op de risico's. Vervolg uitgelegd na openingsinspectie van 2 nazorginspecties en de kosten hiervoor. Indien er bij deze nazorginspecties een overtreding wordt geconstateerd wordt bedrijf op basis van het voornemen wederom stilgelegd.

---

#### **BaH gesprek**

**Datum 10 februari 2016**

**Inspecteurs/ TBM:** \_\_\_\_\_

**Kort verslag:**

Aan het bedrijf word beschikking "stillegging bereiding en behandelingsprocessen van levensmiddelen" uitgereikt. Tijdens inspectie zijn er twee artikelen ten lasten gelegd niet voldoende toepassen van de hygiëne code voor de horeca en BBL voor de te hoge temperaturen. In de beschikking wordt alleen niet toepassen van de code opgenomen omdat het met elkaar verbonden is en al het een opgelost is zal de andere ook in orde zijn.

---

#### **2<sup>e</sup> marsroute inspectie module D**

**Datum ; 10-2-2016**

**Inspecteurs;** \_\_\_\_\_

**Gesproken;** \_\_\_\_\_

**RvB nummer;** 281140682

RvB; temperaturen en code

de koelsaladiere zetten ze uit als ze geen pizza's meer verkopen. Hier staat nu;

-polenta wat om 14 uur gemaakt is; 18,3 graden ( terugkoelen)

-rauwe kalfsvleesballetjes; 17,8 graden

op werkbank; roergebakken groenten; 19,5 graden ( gister gemaakt)

op werkbank; zwijngerecht; 11,3 (6-2 gemaakt)

op werkbank; pompoensaus; 21,5 graden (7/2 gemaakt)

op werkbank; aardappels uit de oven; 22,9 (gister gemaakt)

*hygiëne bedrijfsruimte;* gering

-enkel mk op de zolder/magazijn

-zwerfvuil in de bar

*hygiëne apparatuur;* gering

-echter de kwb ( onder de saladiere) als geringe overtreding beoordeeld

roosters van verdamper, zijkant van de lekbak en plafond vuil en schimmel

*ongedierte;* gering, enkele mk op de zolderverdieping

*bouwkunde;* de deur van het toilet wordt na mijn vraag; waarom deze ontbreekt in de rails gehangen ( de deur hebben ze er uit gehaald omdat de bestellingen vanmiddag geleverd zijn)

*Tabak:* wel asbak met peuken op de zolder ; niet besproken

---

#### **Voornemen tot sluiting**

**Datum:19 januari 2016 om**

**Inspecteurs;** \_\_\_\_\_

**Gesproken met:** \_\_\_\_\_

**Kort verslag:**

Beschikking uitgereikt en toegelicht. \_\_\_\_\_ twijfelt of er misschien toch witte truffel toegevoegd was maar weet zeker dat product zondag was gemaakt. (eigen waarneming niet gecodeerd). Gesproken over terugkoelen. \_\_\_\_\_ laat risotto altijd 3 uur buiten de koeling. Weet niet en meet niet met hoeveel graden product dan de koeling in gaat. Meet daarna het

product ook niet nogmaals. Dringend geadviseerd om de hygienecode goed te lezen en eventueel een adviesbureau voor nadere uitleg te benaderen. Beiden zijn van mening beter niets meer te bewaren en alles dagelijks te gaan bereiden.

Volgende inspectie kan plaatsvinden na 2 februari 2016.

Op 15 januari 2016 telefonisch contact met [REDACTED]. Hij is tot 22 januari in Italië en verwijst naar [REDACTED] die in de keuken staat en [REDACTED]. [REDACTED] twijfelt of er geen witte truffel is toegevoegd aan de risotto die is bemonsterd. Met [REDACTED] afgesproken om het voornemen op dinsdag 19 januari 2016 om 16.00 uur uit te reiken.

---

#### **BaH gesprek**

**Datum 15 januari 2016**

**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]

#### **Kort verslag:**

Inspectie van 4 november had eigenlijk voor 27 oktober moeten plaatsvinden. Dit belemmert de route echter niet. (overgangsperiode nieuw protocol). Voornemen kan 19 januari 2015 worden uitgereikt.

---

#### **1<sup>e</sup> Nazorg**

**Datum: 6-1-2015**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer: 480003003**

**SW-nummer:**

#### **Kort verslag:**

*Hygiëne net aan voldoende*

*Bouwkunde een en ander in magazijn aangepast, blijft oud*

*Ongedierte rentokil, probleem nog niet geheel opgelost, mk in magazijn langs wand.*

*Temperatuur voldoende*

*Code HACCP voldoende, geen feiten*

*Monster risotto afwijkend > RvB*

BAH gesprek volgt

[REDACTED]: Er waren twee bakken met risotto. Eén met toegevoegde truffel en één zonder toegevoegde truffel. Ik heb bemonsterd uit de tweede gesloten bak risotto, waar geen truffel aan was toegevoegd. Deze stond achter in de koelwerkbank. Daarvoor stond een geopende bak met risotto en kleine zwarte stukjes erin. Ik vroeg [REDACTED] waar zijn broer en de woordvoerder [REDACTED] en een andere kok bijstonden of alles was verhit en [REDACTED] verklaarde dat in deze bak risotto de truffel later was toegevoegd en niet was meeverhit. Ik heb de bak vervolgens teruggezet en de gesloten bak gepakt. Vervolgens verklaarde [REDACTED] dat deze risotto in zijn geheel was verhit met ui en witte wijn en dat hier geen truffel bij zat. Er zaten ook geen zwarte puntjes in deze bak, zoals in de andere bak. [REDACTED]. Er is bemonsterd uit de bak zonder toegevoegde truffel in bij zijn van [REDACTED].

De risotto was gemaakt op Zondag 3 januari 2016.

---

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

**Datum 4-11-15**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

#### **Kort**

Ze zijn bezig met de huisbaas om het hele pand te verbouwen.

SW lijmplaat, 2 lege lijmplaten aangetroffen boven in het magazijn. Regel 20

Bouwkunde io,

Hygiëne io. Meerdere mk's langs de randen v/h magazijn.

Ongedierte io

Code io

### **Gesprek ondernemer**

**Datum:** 6 oktober '15

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Korte weergave van het gesprek:**

We hebben aan [REDACTED] uitleggegeven over de notoire overtreder. Hij gaf aan dat hij wel bereid is om te verbeteren en dat hij wel wil investeren in zijn bedrijf. Na de laatste inspectie is alles opgelost en goed schoongemaakt. Er werd toot voor kort alleen in de avond schoongemaakt maar nu is er ook een schoonmaker in de ochtend die ook alles schoonmaakt. Hij gaf aan dat hij contract met Rentokil heeft afgesloten en dat hij de advies van de ongedierte bestrijder al heeft opgevolgd. Gaten en kieren zijn al afgedicht. Er komt ook een nieuwe vloer in het bedrijf. Er is ook een dubbele deur geplaatst. Hij gaf ook aan dat ze beter willen worden en zo blijven daarom zal de keuken op de termijn vernieuwd worden.

Volgende inspectie kan na 20 oktober '15 plaats vinden.

---

### **Historie**

**3<sup>e</sup> BR (2 september 2015, RVB 283160476):**

Herinspectie te retribueren.

Keuken is op de 2e etage. Er is een intercom systeem tussen boven en beneden. Het duurde lang voordat we naar boven werden begeleid. Eenmaal boven was er niemand met producten bezig en was er iemand de vloer aan het schoonmaken. Ondernemers spreken slecht Nederlands, maar redelijk Engels.

Er was die morgen geen water geweest in de hele straat.

Tijdens de inspectie was een serveerster bezig met het nemen van bestellingen van klanten die er eten en dranken nuttigden.

Gesproken met [REDACTED]

Hygiëne -> RvB (apparatuur)

- De kop van de snijmachine was verontreinigd met tiental muizen uitwerpselen.
- Op de snijmachine lagen kleine stukken van plakken verse vleeswaren, die er net gesneden waren.

HACCP

- niet beoordeeld.

Bouwkundig staat -> Opmerking

- De verf van het doorgeefluik bladderde af.
- De kitrand van het rvs werkblad liet los.
- De lampenkappen ontbraken. De vorige waren volgens de eigenaar kappot en er zijn nieuwe besteld.
- De schapplanken aan de muur tegenover de deur van de koelcel was beschadigd en delamineerden

Temperaturen

- Voldoende, onder de 7°C

Ongedierte

- Muizen uitwerpselen in de kop van de snijmachine.
- Rentokil in dienst, was vanmorgen geweest, geadviseerd om de ruimtes tussen de muur en het plafond bij de koelcel dicht te maken.

Regel interventiebeleid

- Regel 8

## **2<sup>e</sup> BR (21 mei 2015, RVB 281810630):**

### Inspectiebevindingen:

HI app, bedrijfsruimte en de dubbele deur voor het toilet.

Gesproken met [REDACTED].

### Hygiëne:

=> Geringe overtreding bedrijfsruimte, de vloer onder de grill bezet met aangekoekt vet, ruimte onder het fornuis hangen wat vetsporen, mogelijk uit de afzuigkap?

### => KBR apparatuur:

- deegmenger onder de kom tientallen muizenuitwerpselen. Werkbank voor het raam bezet met muizenuitwerpselen buiksmeer en het stinkt naar muizenurine, in de werkbank staan afgesloten bakken met meel, op de bakken liggen muizenuitwerpselen, de open schapplanken zijn bezet met muizenuitwerpselen, bak met winterwortelen zijn enkele winterwortels aangevreten.

### Bouwkunde:

=> Geringe overtreding

- De vloer is de coating beschadigd, dit besproken.

- Factuur gezien van de deur met hang en sluitwerk, deur moet nog geplaatst worden.

Maatregel open laten staan.

### Temperatuur:

=> In orde, er is een nieuwe opzetkoeling gekocht, en de gastronormbakken zijn dicht.

- Nieuwe koelwerkbank, temp in orde.

### Ongedierte:

=> SW geen adequate maatregelen genomen om ongedierte te bestrijden.

In het verleden is wel een bestrijder geweest, offerte gehad, drie doosjes geplaatst.

Hier was meneer niet tevreden over, nu geen ongediertebestrijder.

### HACCP:

=> Geringe overtreding.

Hebben een thermometer,

Weekformulieren ingevuld, echter elke keer oké ingevuld, geen temp en geen tijdsduur ingevuld.

Besproken om de temp/tijd te gaan meten.

Hygiëncodeboek niet gezien, zou op kantoor liggen.

Producten zijn voorzien van een datum, bv 18/5 geven 3 dagen mee, echter temp gescand 7 graden.

Besproken om de temp te controleren, in relatie met de bewaartermijn.

## **1<sup>e</sup> BR (2 april 2015, RVB 283220296)**

Gesproken met [REDACTED], eigenaar.

Het bedrijf heeft een werkende thermometer en de temp van de opgeslagen producten waren goed.

Het personeel spreekt matig Engels en onvoldoende Nederlands.

Ze kunnen redelijk uitleggen hoe men de code toepast, de regi-lijsten lagen in het moederbedrijf.

Code op het randje.

Br voor bedrijfsruimte..meerdere plaatsen vuil+muizenuitwerpselen.

Br apparatuur..koelwerkbanken op meerdere plaatsen verontreinigd met schimmel, oud vuil en vettig vuil.

Sw voor dubbele deur.2e keer