

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):	Happy Italy
Inschrijfnummer Kvk en naam:	60882468 Happy Italy De kuip B.V.
Rechtsvorm:	Besloten Vennootschap
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres inspectielocatie:	Cor Kieboomplein 120, 3077MK Rotterdam
Postadres:	[REDACTED]
@-mail	info@happyimg.nl
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	Vanaf 9 november 2016 tot 6 oktober 2017
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum: 6 oktober 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

RvB-nummer: -

SW-nummer: -

Kort verslag:

Hygiëne: ijsblokjesmachine lamellen schoon maken.

Bouwkunde: in orde

Ongedierte: niet waargenomen

Temperatuur: in orde

Code HACCP: geen afwijkingen van ccp's waargenomen

1ste Nazorg

Datum: 31 maart 2017

Inspecteur: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Uitgelegd dat door de termijnoverschrijding de marsroute verder wordt gevolgd en dat er geen voornemen tot sluiting wordt uitgereikt.

Datum: 31 maart 2017

Inspecteur: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

[REDACTED] belde met de vraag hoe het nu verder gaat met de marsroute. Afgesproken om maandag 3 april hierover terug te bellen.

Datum: 22 maart 2017

Inspecteur: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

[REDACTED] belde: had met name vragen over VeTo traject en het RvB. Niets inhoudelijk de afwijkingen waren duidelijk en hadden niet voor mogen komen.

Datum: 22 maart 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

RvB-nummer: 280743321

SW-nummer: 280743322

Kort verslag:

-HACCP:

Hygienecode voor de horeca in gebruik, registratie tot dinsdag 21 maart ingevuld en thermometer aanwezig.

CCP= temperatuur opslag; RVB 852/5

- In de saladiëre helemaal rechts in de pastahoek:
 - o Gesneden groenten in de saladiëre, deze saladiëre stond uit en werd pas aangezet toen de temperatuur gemeten werd van de groenten.
 - o De bakken waren volgens de kok om 11.00 uur uit de koelwerkbank gehaald (meeste koud genoeg, alleen de gesneden komkommer was 16,2 gr. En gesneden paprika was 8,0 gr.)
- Koelwerkbank genummerd met 3 (onder snijmachine) stond uit bij aanvang van de inspectie en was nog steeds uit om 12.30 uur, toen wij [REDACTED] dit tijdens de nabespreking lieten zien.
De Kwb werd gedurende de inspectie wel regelmatig geopend om te vullen. Het feit dat het apparaat uit stond werd niet opgemerkt.

Gemeten temp.:

- o Pasta met sticker maandag erop 16,3 gr.C
- o Pasta (fusili) met sticker 'ma' (hoge bak) 12,2 gr.C
- o Pasta (fusili) met sticker 'ma' (lage bak) 13,6 gr.C
- o Bak met gesneden tomaten 16,2 gr.C
- o Bak met gesneden paprika 16,6 gr.C
- o Lade met zakken slamix (happy salad) met IR gemeten 13,1 gr.

Coderen/FiFo SW 178/14

- Koelcel:
 - o 2x bak met fusili met sticker 'zo' (bij uitgifte stonden al bakken met ma en din)
Deze bakken werden veel later door de medewerkster opgemerkt omdat deze door ons apart gezet waren in de koelcel, omzichtig weggegooid in de hoop dat wij ze nog niet gezien hadden.
 - o Krat met gesneden kipfilet (gegaard en gekruid) zonder datum wanneer deze uit de vriezer zijn gekomen.
 - o Zalmfilet/gerookte zalm per stuk verpakt in zakje, in krat zonder datum.
 - o 2 kratten met portie verpakte ravioli 's zonder datum.
- Hygiëne/onderhoud: RVB na SW op apparatuur/uitrusting
 - o Pizzahoek op diverse plaatsen spinrag (zie foto's)

- o Onafgewerkt en vervuild hout achter counter pizzahoek
- o Met aangekoekte tomatensaus vervuild steen onder de counter pizzahoek

Temperaturen: in orde in de andere apparaten,
Bouwkundig: zie hygiëne/onderhoud,
Ongedierte: niet beoordeeld.

Mevrouw Soares ook gewezen op de vele memo's op de koelcel: zoals

"Temperaturen???? Alles moet onder de 7 graden zijn!!!!!"

Haar gewezen op het feit dat er ook diverse producten in de koelcel staan (zoals pasta en tomatensaus) die volgens bereider bewaard moeten worden op max. 4 gr.C

"op alle bakken/kratten/zakken moet een dagsticker zitten."

Wie controleert dit? Tevens aangegeven dat het beter zou zijn dat de stickers aan de voorzijde zitten, zodat je net als bij de bakken tomatensaus, deze niet eerst van het bovenste schap hoeft te halen om te zien van welke dag deze zijn.

██████████ medegedeeld dat er een voornemensbeschikking met LOD opgemaakt zal worden. Tevens beide binnengekomen TIPs besproken.

Rekening houdende met het onderstaande (dit niet met haar besproken)

14 maart 2017: Bedrijf had 1^e nazorginspectie moeten krijgen tussen 16-02 en 02-03. Was ingepland op 22-02 maar is vanwege een miscommunicatie tussen collega's niet bezocht. Hierdoor termijnoverschrijding. Opnieuw ingepland voor woensdag 22-03, (Aletta)

Binnengekomen TIP

Datum: 13 maart 2017

Inspecteur: ██████████

Toelichting: 577114

Bakken worden niet goed schoongemaakt, producten worden steeds overgegooid in nieuwe bakken en men plakt er een nieuwe THT-sticker op, dan is het weer langer houdbaar. Stickers op pasta (op de laatste houdbaarheidsdag) worden zo'n 3x per week omgestickerd zodat ze langer bruikbaar zijn. Producten (Cherry tomaten en garnalen) worden vaak te lang buiten koeling gehouden, Tomaten onafgedekt en garnalen afgedekt met folie/ijs en dan weer opnieuw de koeling in mochten ze niet nodig zijn. 2x voorgekomen dat van Pasta schimmel is weggehaald en het restant gewoon verkocht is. De stickers worden met de hand geschreven. Allergie: sommige mensen werken met handschoenen en pakken allerlei soort voedingsmiddelen vast zoals kaas etc. en houden geen rekening met klanten die evt. allergieën hebben. Volgens melder mag het bedrijf geen fout meer maken, dan zou het dicht gaan.

Binnengekomen TIP

Datum: 23 februari 2017

Inspecteur: ██████████

Toelichting:

571392.00 VVG: Betreft een klacht met kenmerk 9856001

Pizza gegeten bij happy Italië bij de kuip Rotterdam

Adres Cor Kieboomplein 120

Na de pizza werd ik misselijk

Ben gaan overgeven

Tot mijn grote schrik kropen de maden in de wc pot

Was de enige met ricotta kaas op de pizza

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 21 december 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

RvB-nummer: -

SW-nummer: -

Kort verslag:

Relevante bedrijfsinformatie:

- E-mail (i.v.m. retributie): info@happymg.nl (Inspectie: 4 kwartier)

HACCP: OPM

- Hygienecode: 4 codes aanwezig. (2x NL en 2x Engels)
- Thermometer: Meerdere aanwezig.
- Registratie: In orde. Terugkoelen wel toevoegen aan de map met temperatuurregistratielijsten.
- Codering: In orde.
- Terugkoelen: In orde. Op ijswater.
- Weinig bereiding. Bereiding op productielocatie Dordrecht.
- Instrueren medewerkers voortaan. Medewerkers leggen b.v. een examen af. In het bedrijf op meerdere locaties briefjes met instructies aan het personeel aangetroffen.
- 4 zakken met gekookte champignons (20/12). Overtreding direct laten opheffen. (OPM)

HYGIENE: OPM.

- In orde.
- OPM: Knaagschade aan isolatiemateriaal in ruimte met ijsblokjesmachine. Sporen van knaagschade verwijderen en indien het opnieuw terugkomt contact opnemen met de ongediertebestrijder.
- Diverse koelingen met kapotte rubbers. Nieuwe zijn inmiddels binnen en worden gefaseerd geplaatst.

BOUWKUNDIG:

- In orde.

ONGEDIERTE:

- Nieuwe bestrijder: Rentokil.
- Eerste bezoek was op 6 december 2016. Geen bijzonderheden.
- Er zijn verschillende maatregelen getroffen zoals in de pizza-hoek. Hier zijn verschillende delen waar muizen zich kunnen nestelen afgekit.

TEMPERATUUR:

- In orde.

ROKEN:

- Ten tijde van de inspectie was het bedrijf rookvrij.

MONSTERNAME:

- 89126932 / MW
- Gekookte gamba's
- Temp: 5,1 graden
- In koelwerkbank (pastakeuken) van het merk Metos
- Dinsdag 20/12 bereid
- Contramonster gemaakt. Deze wordt binnen 36 uur opgehaald door Bureau de Wit.
- Telefonische terugkoppeling, ongeacht de uitslag met [REDACTED] (management): [REDACTED]

UITSLAG MONSTER: Geen tekortkomingen geconstateerd. Eerste belpoging: 27-12-2016: 15.15 uur. Geen gehoor. [REDACTED] op 29-12-2016 omstreeks 13.00 uur gesproken. Uitslag Bureau de Wit was al binnen en was goed. Medegedeeld dat er door ons ook geen tekortkomingen zijn geconstateerd in het monster en dat het bedrijf naar de eerste nazorg gaat.

Gesprek ondernemer

Datum: 05 december 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Er is uitleg gegeven over de onderstaande punten:

1. Over de NVWA en het traject Verscherpt toezicht 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. Uitleg over de mogelijkheden van openbaarmakingsverzoeken door derden.
4. De inspecties zijn toegelicht met de daarbij horende maatregelen.
5. De afspraken die u met ons gemaakt heeft zijn:

- U heeft Bureau de Wit ingeschakeld.
- U heeft gekozen voor andere gegaarde gehaktballetjes die kleiner van formaat zijn en een andere bereidingswijze hebben.
- Het personeel op het filiaal Cor Kieboomplein worden voorgelicht met betrekking tot de HACCP regels en door het management team gecontroleerd.

Historie:

Datum: 9 november 2016

Inspecteur: [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED]

Datum: 2 november 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED]

Herinspectie, melding 532661.00: Muis in het restaurant en Tip: 530678.00: Ziek geworden na consumeren pasta Con Polpette (gehaktballetjes)

RvB-nummer 480004138 monsternamen gehaktballetjes voor pasta con polpette (terugkoelfase)

- 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

Datum: 3 oktober 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED]

RvB-nummer: 283230999

- 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
- Onverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar werd niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden dat de temperatuur van de waar 7°C of lager was

Datum: 26 augustus 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED]

RvB-nummer: 281340088

- Onverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar werd niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden dat de temperatuur van de waar 7°C of lager was

SW-nummer: 281340087

- 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
 - artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet
-