

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):	Horeca Exploitatie Maatschappij IJsselweide B.V.
Inschrijfnummer Kvk en naam:	57493197
Rechtsvorm:	B.V.
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	-
Inspectielocatie	Sluisdijk 15, 2809NA Gouda
@-mail	mark@dezalm.com
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	30 november 2016 - heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken en ruimte voor desserts met o.a. koelcel
Veiligheid:	-

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf: -

2^e Nazorg

Datum: 1 november 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: -

SW-nummer: -

Kort verslag:

Hygiëne: geringe overtreding

- De rekken in de koelcel waren bij de koppelpunten en aan de onderzijde licht verontreinigd met schimmeldotjes.

Bouwkunde: in orde

Ongedierte: in orde

Temperatuur: geringe overtreding.

- De saladiere stond niet aan, waardoor de temperatuur van de koolsla was opgelopen tot 9,2°. Andere producten waren net gesneden en daarom niet gemeten.

Code HACCP: geringe overtreding

- Steekthermometer, code en registraties waren aanwezig, alleen ontbraken de laatste 4 weken.
- Spareribs waren na het ontdooien niet voorzien van een nieuwe datum.

Geen RW- monster genomen omdat het de 2^{de} nazorg inspectie was.

1^e Nazorg

Datum: 20 april 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: -

SW-nummer: -

Kort verslag:

Hygiëne apparatuur – OPM

- de rubbers van de koelkast met wijn waren verontreinigd met zwarte schimmel.

Bouwkunde in orde.

Ongedierte in orde.

Temperatuur in orde.

Code HACCP – OPM

- er was een werkende steekthermometer aantoonbaar,

- er was registratie van alle processtappen aantoonbaar,

- er was een samenvatting van de hygiëncode voor de horeca aantoonbaar,

- in de koelcel lagen spareribs met datum 14-4. Bleken uit de vriezer te komen. Aangegeven ontdooisticker te plakken.

Richtwaardenmonster (89085837) genomen van kipwings op 17-4-2017 bereid.

Monster was in orde. Bedrijf kan door naar de 2^e nazorg.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 15 februari 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: -

SW-nummer: -

Kort verslag:

Hygiëne – OPM

- De hele keuken is verbouwd en ziet er netjes uit. Enkele opmerking gemaakt.

- De koelwerkbank was aan de binnenzijde licht verontreinigd met schimmel.

Code HACCP: - OPM

- Hygiëncode, steekthermometer en registraties waren aanwezig. Een deel van de registraties wordt digitaal bijgehouden, maar ook nog wat op papier.

- Producten worden gestickerd en max 3 dagen bewaard. In de koelcel 1 bak met spruiten aangetroffen die zaterdag 11/2 waren bereid. Verder in orde.

- Kennis over de kritische processen was voldoende.

Ongedierte, bouwkunde en temperatuur: in orde.

Richtwaardenmonster (89076021) van gegaarde kip meegenomen. Monster was in orde.

Bedrijf mag door naar 1^e nazorg.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 26 januari 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: -

SW-nummer: -

Kort verslag:

Hygiëne: niet beoordeeld

Bouwkunde: niet beoordeeld

Ongedierte: niet beoordeeld

Temperatuur: niet beoordeeld

Code HACCP: niet beoordeeld

Eerste marsroute inspectie niet kunnen uitvoeren, omdat de keuken volledig in verbouwing was.

Geen Levensmiddelen aanwezig. Bedrijf gaat volgende week vrijdag 3 februari 2017 weer open en beginnen met een kleine kaart.

Na deze datum kan er weer een eerste marsroute inspectie plaatsvinden.

Gesprek ondernemer

Datum: 6 januari 2017

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek: Uitleg gegeven over verscherpt toezicht en het verkort overzicht verscherpt toezicht meegegeven. In de periode 16 januari - 26 januari 2017 gaat het bedrijf in verbouwing, maar blijft waarschijnlijk de deur open voor de gasten.

1. De afspraken die u met ons gemaakt heeft zijn:
 - *U werkt in uw bedrijf volgens de geldende hygiënecode voor de Horeca.*
 - *U houdt toezicht op naleving van de HACCP-principes,*
 - *U maakt een goed schoonmaakplan voor uw bedrijf en er worden adequate controles uitgevoerd op de dagelijkse schoonmaak in het bedrijf,*
 - *In de maand januari 2017 worden in het bedrijf diverse verbouwingen uitgevoerd, waardoor reiniging en desinfectie goed uitgevoerd kan worden,*
 - *Ook tijdens deze verbouwing zorgt u ervoor dat er geen risico's op gebied van voedselveiligheid zullen ontstaan,*
 - *Er worden geen producten in het bedrijf langer bewaard dan zoals in de Hygiënecode voor de Horeca staat omschreven.*

Na 20 januari 2017 komen inspecteurs een inspectie uitvoeren

Historie

3^e RvB

Datum: 30 november 2016

RvB nummer: 281640503

- Hygiëne bedrijfsruimte

2^e RvB

Datum: 12 augustus 2016

RvB nummer: 280251894

- Hygiëne bedrijfsruimte
- HACCP

1^e RvB

Datum: 10 juni 2016

RvB nummer: 280503942

- Hygiëne bedrijfsruimte
 - Ongeschikt
 - HACCP
-