

# 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):	CHINEES JAPANS RESTAURANT GOYA
Inschrijfnummer Kvk en naam:	54771749
Rechtsvorm:	B.V.
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Stadsplein 2 <sup>e</sup> 3431LZ Nieuwegein
@-mail	info@sushi-goya.nl
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	13 mei 2015 tot en met 25 januari 2017
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [REDACTED]

## Plattegrond van het bedrijf

## 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:

---

**BaH gesprek****Datum:****Inspecteurs/ TBM:****Kort verslag:**

---

**2<sup>de</sup> marsroute inspectie****Datum:****Inspecteurs:****Gesproken met:****BR-nummer:****SW-nummer:****Kort verslag:**

---

**Voornemen tot sluiting****Datum:****Inspecteurs:****Gesproken met:****Kort verslag:**

---

**BAH gesprek****Datum:** 2 februari 2017**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]**Kort verslag:**

-Marsroute is goed doorlopen.

-Het RvB is opgemaakt voor het ontbreken van codering op zelfbereide producten. De directeur waarmee is gesproken, heeft aangegeven niet te weten wanneer de producten zijn bereid en dat de kok waarschijnlijk vergeten is de codering aan te brengen.

Er is dus alleen een verklaring. De producten waren niet bedorven en zouden zowel op de dag van inspectie tot enige dagen ervoor bereid kunnen zijn. Daar weten we verder niets van. Als je dan een risico schatting gaat maken, kom je hooguit bij een categorie C overtreding uit. Het bedrijf heeft op 26 april 2016 een schriftelijke waarschuwing gekregen voor artikel 5 en dus kan hiervoor een tweede schriftelijke waarschuwing worden verzonden. Digitaal reageren is dan niet mogelijk.

Vervolg:

-Voornemen wordt niet opgemaakt.

-Bedrijf gaat uit Verscherpt Toezicht.

-Wijzigingsformulier is ingevuld en is met toelichting en advies gezonden aan [REDACTED]

-Het RvB zal omgezet worden in een SW in ISI na accordering door [REDACTED]

-Het aantal in rekening gebrachte kwartieren voor de herinspectie laten aanpassen ([REDACTED])

-Na omzetting van RvB in SW de ondernemer telefonisch op de hoogte brengen ([REDACTED])

Op 3 februari de planner op de hoogte gebracht en verzocht om bedrijfsmap te verplaatsen naar het archief + voornemen laten opheffen.

---

**2de Nazorg****Datum:** 25-01-2017**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:** 281680361**SW-nummer:**

**Kort verslag:**

*Hygiëne enkele muizenkeutels in magazijn op vloer. Ook opgemerkt door ongedierte bestrijder, hij spreekt over enkele oude muizenkeutels in magazijn*  
*Bouwkunde in orde.*  
*Ongedierte niets aangetroffen*  
*Temperatuur in orde*  
*Code HACCP: RvB. Opslaan bewaren. Zelfbereide producten niet voorzien van productiedatum of houdbaarheidsdatum.*

---

Melding MOS nummer 512141.00 op 19-8-2016 ontvangen.

Melding betreft onder andere muizen en kakkerlakken.

Aan kerngroep VeTo toestemming gevraagd om extra inspectie uit te voeren nav melding. Dit is akkoord. Melding uitgezet naar [REDACTED] met het verzoek een inspectie in duo te plannen om de melding te beoordelen.

Inspectie uitgevoerd op 31-08-2016 [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED].

Inspectie nav klacht nr; 512141. In overleg/opdracht van SPD'r inspectie uitgevoerd. Inspectie valt niet onder VeTo( tenzij afwijkend) en wordt niet in rekening gebracht.

Klacht betreft muizen/kakkerlakken, hygiëne algemeen en roken.

Klacht is vrijwel identiek aan melding in mei 2016. Gezien aard van klacht denk ik dat deze is te herleiden naar arbeidsconflict.

Tijdens inspectie geen sporen van ongedierte vastgesteld en bedrijf is voldoende schoon.

---

**1ste Nazorg**

**Datum: 1 juli 2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer: nvt**

**SW-nummer: nvt**

**Kort verslag:**

*Gesproken met [REDACTED] (eigenaar tijdens gesprek aanwezig)*

*Besproken melding datum 9-5-2016; nummer 490948.00 kenmerk 96207*

*(ongedierte, roken en onvoldoende hygiëne): niet aangetoond.*

*Hygiëne: in orde*

*Temperatuur: in orde*

*Ongedierte: geen sporen aangetroffen*

*Bouwkundig: Enkele wandtegels stuk mondeling aangegeven. De toilet was afgesloten de toilet werd nog aangepast.*

*Code: thermometer aanwezig (werkend, de nieuwe Hygiëncode voor de horeca aanwezig, registratie aanwezig en kennis aanwezig ([REDACTED]))*

*Rw monster bami indien in orde kan het bedrijf naar de 2 nazorg.*

---

**1ste marsroute inspectie**

**Datum: 26-04-2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED].

**BR-nummer:**

**SW-nummer: 280030743**

**Kort verslag:**

*Hygiëne: in orde*

*Bouwkunde: SW*

---

Ongedierte: in orde  
Temperatuur: in orde  
Code HACCP: SW

Gesproken met [REDACTED].

**HYGIENE;**

- nu in orde, er is hard gewerkt, boodschap is doorgekomen.
- geen kakkerlakken/ muizen aangetroffen.

**TEMPERATUREN;**

- in orde

**ONGEDIERTEBESTRIJDING;**

- Bestrijder: ATTACK
- bezoekfrequentie minimaal 1 x per 2 weken, in eerder stadium wekelijks.

**HACCP;**

- geen werkende voedselsteekthermometer aanwezig, vandaag kapot gegaan...
- ingevulde registratieweekformulieren recente periode aanwezig.
- er vinden geen metingen plaats van de PH van de sushirijst( geen PH meter of PH- teststrips aanwezig.

SW opgemaakt

**BOUWKUNDIG:**

- toilet in magazijn- dubbele deur ontbreekt.
- SW opgemaakt.

Bedrijf kan naar 1e nazorg

---

**Gesprek ondernemer**

**Datum: 7 april 2016**

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Korte weergave van het gesprek:**

Gesproken over het traject Verscherpt Toezicht en de daarbij behorende termijnen, maatregelen, mogelijk voornemen, mogelijke sluiting of stillegging en kosten. Benadrukt dat het belangrijk is de overtredingen te beëindigen en de wet op alle punten (dus niet alleen hygiëne) na te leven en te blijven naleven zodat het bedrijf zsm weer naar Regulier Toezicht gaat.

Aangegeven dat er volledige inspecties uitgevoerd worden en dat er verder gekeken wordt dan alleen hygiëne.

Melding die nog bij de NVWA binnen gekomen is besproken en aangegeven dat deze tijdens de volgende inspectie beoordeeld zal worden.

Gemaakte afspraken:

- U gaat verder met de bestrijding van kakkerlakken in uw bedrijf. U zult hierbij de adviezen die de ongediertebestrijder aan u geeft opvolgen.
- U zult met uw ongediertebestrijder bespreken op welke wijze u kunt voorkomen dat er ongedierte in uw bedrijf blijft komen. U gaf aan dat er via leveringen van leveranciers en via het open gedeelte boven het plafond ongedierte in uw bedrijf komt.
- U zult het gehele bedrijf grondig schoonhouden.

Vervolg:

2<sup>e</sup> Marsroute inspectie na 21 april 2016.

Brief met gespreksverslag verstuurd aan de ondernemer.

Planner op de hoogte gebracht.

---

[REDACTED] Op 1-4-2016 telefonisch gesproken met [REDACTED]. Hij heeft vertaald voor [REDACTED]

Afspraak gemaakt voor donderdag 7 april om 13.00 uur in Utrecht. [REDACTED] zal ook aanwezig zijn bij het gesprek om te vertalen.  
Uitnodigingsbrief verstuurd.

---

**Historie : 02-mrt-2016 3<sup>de</sup> Rapport van Bevinding nr 281750444 (1 bevinding)  
AL (nav) klacht/voedselvergiftiging**

Tijdens de inspectie is gebleken dat de bedrijfsruimte onvoldoende schoon en/of onderhouden was. Dit bleek uit het feit dat onder andere:

- er werden in een printer op een werkbank in de keuken, alwaar op het moment van de inspectie levensmiddelen bereid werden, een tiental levende kakkerlakken aangetroffen;
- er werden in een printer, op een koeling in de verkoopruimte alwaar onder andere gesneden zalm in bewaard werd, een tweetal levende kakkerlakken aangetroffen;
- er werden op de bar, tussen de schone glazen, tientallen muizen uitwerpselen aangetroffen en enkele levende kakkerlakken.

**(17 november 2015 SW 281851069 AL (nav) klacht/voedsel vergiftiging**  
er waren geen adequate maatregelen getroffen om schadelijke)

**Historie 23-jul-2015 2<sup>de</sup> Rapport van Bevindingen nr 281540602 (1 bevinding plus 2x SW)**

**HI met maatregel**

Inspectiebevindingen

Reiniging en desinfectie (bedrijfsruimten)

- de vloer in de keuken, op meerdere plaatsen, bezet was met tientallen muizen uitwerpselen;
- de onderste schappen van meerdere werkbanken in de keuken bezet waren met een tiental muizen uitwerpselen;
- de vloer in het magazijn, welke in open verbinding met de keuken staat, langs de randen bezet was met tientallen muizen uitwerpselen;
- de onderste schap planken in het magazijn bezet waren met tientallen muizen uitwerpselen;
- de vloer in de spoelkeuken, welke in open verbinding met de keuken staat, op meerdere plaatsen bezet was met tientallen muizen uitwerpselen;
- de vloer in de afval ruimte, welke in open verbinding met de spoelkeuken staat, op meerdere plaatsen bezet was met tientallen muizen uitwerpselen;
- de vloer in de sushibar, op meerdere plaatsen, bezet was met een tiental muizen uitwerpselen;
- de verdampers van de vriescel bezet was met aangekoekt bruinkleurig stoffig vuil.

**(23 -juli -2015 SW 281540603**

-er waren geen adequate maatregelen getroffen om schadelijke organismen te bestrijden en/of te voorkomen dat huisdieren op plaatsen kunnen komen waar levensmiddelen worden bewerkt, gehanteerd of opgeslagen

- ijs dat in contact kwam met levensmiddelen of dat levensmiddelen zou kunnen verontreinigen werd niet op een zodanige wijze gemaakt, gehanteerd en/ of opgeslagen dat het tegen verontreiniging werd beschermd)

**Historie 13-mei-2015 1<sup>ste</sup> Rapport van Bevindingen nr 280221068 (2 bevindingen)  
A/AL inspectie**

inspectiebevindingen

Reiniging en desinfectie (bedrijfsruimten)

Ik, toezichthouder, zag dat alle vloerdelen in de keuken onder de werktafels, koelwerkbanken ernstig vervuild waren met oude resten van levensmiddelen en muizen uitwerpselen. Ik zag in de spoelkeuken die in open verbinding was met de keuken dat de vloerranden bezet waren met muizen uitwerpselen. Tevens zag ik dat de vloerranden in het magazijn bezet waren met muizen uitwerpselen. Ik zag dat op de schappen in het magazijn diverse levensmiddelen werden bewaard. Ik zag onder andere blikken met levensmiddelen. Ik zag dat de schappen in het magazijn op diverse plaatsen bezet waren met muizen uitwerpselen.

Opslaan producten (temperatuur)

Ik, toezichthouder, zag dat in het magazijn bakken met vers kippenvlees werd bewaard. Ik zag ongeveer 10 kilo kipfilet, 8 kilo kipdelen en een viertal hele kippen. Vanuit mijn vakdeskundigheid weet ik dat dit bederfelijke waren zijn, zoals bedoeld in artikel 15, eerste lid, van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen. Deze waren dienen teneinde microbiologisch bederf of uitgroei van pathogene bacteriën tegen te gaan, gekoeld te worden bewaard, vervoerd of in voorraad te worden gehouden, zodanig dat de temperatuur van de waar ten hoogste 7 °C bedraagt, zoals bedoeld in artikel 15, eerste lid, onder b, van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen. Met een door de dienst verstrekte en gekalibreerde kernthermometer heb ik deze eetwaren gemeten en heb ik de volgende temperaturen van de genoemde producten vastgesteld:

Kipdelen, 16,8°C;  
Kipfilet, 16,4 °C;  
hele kippen, 12,3 °C;

---