

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):	Italiaans Specialiteiten Restaurant Ciao
Inschrijfnummer Kvk en naam:	33172713 [REDACTED]
Rechtsvorm:	Eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Hartveldseweg 43, 1111BH Diemen
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	20 mei 2015 tot heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken en kelder als magazijn en koelcel
Veiligheid:	nvt

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Opmerking: In het archief staat journaal van dit bedrijf over de periode van 3 maart 2015 tot 22 juni 2016.

Plattegrond van het bedrijf: In het restaurant de open keuken en beneden de kelder met koelcel en magazijn.

2de Nazorg

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne

Bouwkunde

Ongedierte

Temperatuur

Code HACCP

1ste Nazorg

Datum: 21-03-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

*Hygiëne is op orde
Bouwkunde op orde
Ongedierte geen sporen meer aangetroffen van muizen en kakkerlakken. Hij volgt nauwkeurig de adviezen op van de ongediertebestrijder
Temperatuur in orde
Code HACCP in orde*

*We zagen bij binnenkomst een kat wegglijpen uit het restaurant. Dit besproken
Rw monsters genomen*

*89151627 spaghetti terugkoelfase. (was pas 3 kwartier geleden gekookt volgens eigenaar)
89151635 lasagne.*

Uitslag van de monsters waren goed en bedrijf kan naar de 2^{de} nazorg

2^{de} marsroute inspectie

Datum: 10 januari 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Gesproken met [REDACTED]

[REDACTED]. Ook twijfel bij hem over de afwijkende monsters. Geprobeerd om het allemaal nog wat te verduidelijken.

Liet me ook rekeningen zien van herinspectie kosten waarvan hij niets begreep.

Bedrijf is schoon en geen sporen van muizen of kakkerlakken.

De GGD is 3 X langs geweest om te spuiten tegen de kakkerlakken.

Vaste bestrijder is Ronada.(muizen)

HACCP is twijfelachtig. Geen administratie. Wel een thermometer.

Voor terugkoelen is een chiller aanwezig. Echter bij navraag wordt deze (vrijwel)niet gebruikt. In koelcel staan volle kunststof emmers met bolognese saus. Maar de vraag is of dit snel genoeg gaat. Geen duidelijke antwoorden gekregen. Bij verklaring worden ook te lange houdbaarheidstermijnen gehanteerd. Hiervan geen feiten.

Spaghetti/pasta wordt na bereiding nu ingevroren.

RW monsters genomen van bolognese saus en diepgevroren spaghetti.

Voornemen tot sluiting

Datum: 21 december 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

-Kopie Verkort overzicht Verscherpt Toezicht nogmaals besproken en toegelicht. Met name aangegeven dat de indien de volgende inspectie niet in orde is of de nazorginspecties niet in orde zijn, het bedrijf op dat moment dicht gaat. Tevens aangegeven dat een adviesbureau, een bestrijder of een schoonmaakbedrijf opgelegd kunnen worden in de beschikking. Ook aangegeven dat het meneer vrij staat om alvast een adviesbureau in de hand te nemen.

-Voornemen doorgenomen en besproken.

-Kopie RvB besproken en doorgenomen. Meneer blijft bij zijn verhaal dat de penne enige uren voor de inspectie is gekookt. Hij zegt dat hij op maandag gesloten is en dat de pasta op dinsdag dus altijd vers wordt gemaakt. Hij weet ook niet wat er fout is gegaan. Hij zegt dat hij ongeveer 2 kilo kookt, dan er een beetje koud water bij doet, dan in een vergiet doet en er een beetje olie bij doet en dan in de koeling zet. Hij roert dit met een lepel. Meneer wil geen adviesbureau inschakelen om te kijken waar het fout gaat.

Volgende inspectie na 5 januari 2017. Planner ingelicht en verzocht dit uit te laten voeren in week 2, gezien de vakantieperiode.

BAH gesprek

Datum: 19 december 2016

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

-Marsroute is goed doorlopen.
-In Journaal moet RvB van 3 september 2015 worden opgenomen voor richtwaarde spaghetti. Dit wordt het 2^e RvB.
-Loggegevens zullen rond 18 uur gezonden worden aan TBM. Deskundigenverklaring is opgevraagd via TA bij het lab.
-Enige kleine verbeteringen/aanpassingen doorvoeren in het RvB.
-Voornemen wordt opgesteld en zal uitgereikt worden op woensdag 21 december 2016.
Afgesproken dat wij tijdens het uitreiken van dit voornemen onze twijfels bespreken of deze penne daadwerkelijk diezelfde dag is gemaakt, of wellicht toch eerder gezien de hoge uitgroei van bacteriën. De communicatie met deze meneer verloopt tijdens de inspecties moeizaam.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 13 december 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Kakkerlakken probleem is opgelost, hygiëne is voldoende, haccp in orde, richtwaarde monsters genomen.

Rw monster penne is fout RvB. BAH gesprek volgt.

Het aantal kweekbare micro-organismen was 6.800.000 per gram, terwijl dit maximaal 10.000 per gram mocht zijn.(afkoeltraject)

Gesprek ondernemer

Datum: maandag 28-11-2016

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 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:
 - Afspraken met de ongediertebestrijder worden nageleefd en onderhouden.
 - Er is afgesproken dat in ieder geval het gehele bedrijf grondig schoongehouden zal worden.
 - Met betrekking tot het procesmatig werken zullen de processen volgens de hygiënecode voor de Horeca worden uitgevoerd en geborgd.
- Inspectie kan na 12-12 -2016 uitgevoerd worden.
-

Historie:

3^e BR

25 oktober 2016, nav consumentenmelding (vieze keuken) Maatregelnummer RvB 282510700, overlast van kakkerlakken: bedrijfsruimte en apparatuur niet schoon en SW geen professionele bestrijder (kakkerlakken).

2^e BR (datum, maatregelnummer, tekortkomingen):

3 september 2015, maatregelnummer 480002751, richtwaardemonster bereide spaghetti:

Het aantal kweekbare micro-organismen was meer dan 49.000.000 per gram, terwijl dit maximaal 1.000.000 per gram mocht zijn

Het aantal kweekbare Enterobacteriaceae was meer dan 490.000 per gram, terwijl dit maximaal 1.000 per gram mocht zijn.

1^e BR (datum, maatregelnummer, tekortkomingen):

18 juni 2015. maatregelnummer 281600667, Hygiëne bedrijfsruimte en artikelen.
