

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):	Itoshii Hoofddorp B.V.
Inschrijfnummer Kvk en naam:	851638338 H.K. Man Holding B.V.
Rechtsvorm:	B.V.
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	
Inspectielocatie	Marktplaats 106, 2132DD Hoofddorp
@-mail	
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	28 januari 2015 – 22 februari 2017
Bedrijfsbeheerder	[REDACTED]
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Restaurant, keuken
Veiligheid:	

2de Nazorg

Datum: 22-02-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: n.v.t.

SW-nummer: n.v.t.

Kort verslag:

Hygiëne: voldoende

Bouwkunde: voldoende

Ongedierte: voldoende

Temperatuur: voldoende

Code HACCP: voldoende

Bedrijf gaat per direct uit Veto

1ste Nazorg

Datum: 17 augustus 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: -

SW-nummer: -

Kort verslag:

RW-Monster meegenomen van gefrituurde kip 89022118, afgedekt met folie.

Hygiëne	in orde, opm. verdamper in de koelcel was vuil.
Bouwkunde	in orde
Ongedierte	in orde
Temperatuur	in orde
Code HACCP	in orde (thermometer en registratielijsten in orde)

Indien RW-monster in orde dan naar 2^e nazorg.
RW in orde.

1^{ste} marsroute

Datum: 14 juni 2016

Inspecteurs: [REDACTED].

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Haccp: Voldoende. Hygienecode voor de horeca 2016 aanwezig. Registratielijsten worden voldoende ingevuld. Steek- en laser thermometer aanwezig. Ph-strips voor sushirijst aanwezig. Producten worden voorzien van productiedatum.

Temperaturen: in orde

Ongedierte: in orde, geen sporen.

Bouwkunde: in orde

Hygiëne: in orde

RW: gekookte rijst, 13/06 gemaakt, 5.1 graden. plastic bak afgedekt met folie in koelcel. Nr: 79575119

roken: geen opmerking.

Indien RW in orde dan naar 1^{ste} nazorg --> Monster in orde (17-06-2016)

24-5-2016:

Telefonisch heeft [REDACTED] gebeld nav gesprek met [REDACTED] hij kan niet via de NVWA-site de lijst van microbiologische labs vinden. Ik heb hem geadviseerd te googelen en een gecertificeerd bedrijf te zoeken. Dit bedrijf de opdracht te geven de parameters te hanteren zoals in de code vermeld staat.

Gesprek ondernemer

Datum: 24-5-2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Het doel van het gesprek; uitleg geven over het verscherpt toezicht. Tijdens het gesprek met de beide heren is het volgende besproken;

- de werkwijze notiore overtreders,
- de kosten hiervan besproken,
- de mogelijkheid tot sluiting besproken,
- het belang van de hygienecode besproken,
- het belang van een adviesbureau besproken,

De bovenstaande onderdelen kwamen duidelijk over. De heren begrepen wat hun te doen stond. Tevens gaf de [REDACTED] aan dat hij vanaf de laatste inspectie al veel had veranderd zoals;

- nieuw apparaat aangeschaft,
- alles persoonlijk schoongemaakt,
- oude uitwerpselen weggehaald,
- duidelijk taakverdeling onder de medewerkers, iedere medewerker is verantwoordelijk voor zijn eigen werkstation. Hierop controleert de eigenaar en de bedrijfsleider zelf.

Tijdens het gehele gesprek gaven de beide heren meerdere malen aan dat het goed gaat komen en dat hun zo snel mogelijk uit het verscherpt toezicht willen

2° Nazorg**Datum:** 19-04-2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:** 281580820**SW-nummer:****Kort verslag**

2E nazorg inspectie uitgevoerd gesproken met [REDACTED]

Hygiëne onvoldoende zowel bedrijfsruimte als apparatuur. Volgens de eigenaar was het de laatste tijd erg druk geweest, waardoor er minder tijd aan het schoonmaken was besteed. RVB.

Tijdens ons bezoek werden er spiesjes van kippendijenvlees voorgegaard op de bakplaat deze werden slechts aangezet.

Van binnen waren deze nog rauw. Deze werden voorbereid voor de avond. Tevens stond er een bak met gaarde kipschnitzels af te koelen in de koelcel. Deze stonden op een bak met gekookte rijst van de vorige dag deze rijst werd op deze manier opgewarmd. De temperatuur van de rijst was 14,2 graden Celsius aan de bovenkant en in de kern 10,7 Celsius. De overige producten in deze koelcel waren op temperatuur. Er werden al lange tijd geen registratielijsten ingevuld van de processtappen. Producten niet van coderingen voorzien in opslag RVB.

Er volgt en BAH gesprek

Onderstaande melding binnen gekomen op 17-12-15.

Geweest bij restaurant itoshi in hoofddorp. Na het eten van verschillende soorten sushi heb ik een voedsel vergiftiging opgelopen. Ik ben op dit moment in de 38e week van mijn zwangerschap en deze vergiftiging is geen pretje op het moment.

1° Nazorg**Datum:** 14-10-2015**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:** nvt**SW-nummer:** nvt**Kort verslag:****HACCP:** voldoende toegepast.

- kennis, registratie en thermometer aanwezig.
- richtwaarden genomen kipschnitzel nummer 79549266 (geen afwijkingen aangetroffen)

Hygiëne: geringe overtreding.

- vloer in de keuken, onder de apparatuur wat verontreinigd.
- rekken koelcel op enkele plaatsen wat verontreinigd.
- frame wok tafel deel verontreinigd.
- enkele deksels van de voorraadbakken in het magazijn deels verontreinigd.

Ongedierde: voldoende beheerst.

- enkele muizenuitwerpselen naast de koelcel in de nis waargenomen.

Bouwkundig: geen opmerkingen

Temperaturen geen afwijkingen aangetroffen.

bedrijf kan na de tweede Nazorg.

Verificatie-inspectie (4° Inspectie, Module A)**Datum:** 19-8-2015**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:****SW-nummer:****Kort verslag:****WHM inspectie (4e inspectie module A)****Gesproken met:** [REDACTED]

Code: horecacode en thermometer aanwezig. Veel wordt a la minuté bereid. Alleen gebakken en gekookte rijst, deze wordt hooguit 2 dagen bewaard.
Hiervan een PM genomen. Geen contra.

Temperaturen: goed
Bouwkundig: in orde
Ongedierte: in orde
Hygiëne: in orde

Opmerking: beter geen opengesneden jerrycans als voorraadbakken gebruiken!

Antwoorden op toelichtingsvragen:

- Met welke hygiëncode wordt er gewerkt en is deze aanwezig in het bedrijf?
- Op welke wijze brengt u uw medewerkers op de hoogte van geldende werkinstructies?
- Toetst u de kennis van uw medewerkers en op welke wijze toetst u die kennis?
- Op welke wijze houdt u de kennis van uw personeel op peil?
- Door wie worden de benodigde controles uitgevoerd en geregistreerd?

Historie

3° BR, maatregelnummer: 283210623. (19-05-2015)

- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden

2° BR maatregelnummer: 281580654. (18-03-2015)

- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden

1° BR maatregelnummer: 281360504. (28-01-2015)

- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet
 - de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
 - **SW** voor de code.
-