

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):	Kösk
Inschrijfnummer Kvk en naam:	65963032 Kesmi BV
Rechtsvorm:	BV
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Kievitslaan 31 3016CG Rotterdam
Inspectielocatie	
@-mail	kesmi@live.nl
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	21-12-2016 t/m
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Restaurant met keuken en keldermagazijn. Boven shishalounge : men is tabaksvrije shisha gaan gebruiken blijkt uit onderzoek
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum: 1 februari 2018

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne goed

Bouwkunde voldoende

Ongedierte afwezig

Temperatuur goed

Code HACCP goed

Na de komst van [REDACTED] is het bedrijf met sprongen vooruit gegaan! Het bedrijf verlaat nu het VeTo-traject en keert **terug in regulier**.

1ste Nazorg

Datum: maandag 17 juli 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne: goed;

Bouwkunde: voldoende

Ongedierte: niet waargenomen

Temperatuur: zie HACCP

Code HACCP: Bedrijf had vanmorgen Bureau de Wit over de vloer gehad en bezit inmiddels daadwerkelijk de hygiëncode voor de Horeca. Betrokkene stelt alles in het werk om overal aan te voldoen, maar moet dit ook nog tussen de oren van het personeel krijgen!

Voorbeeld: aan het begin van de inspectie zagen wij een bak rauw gehakt op de werkbank, met daarnaast een tiental gehaktspiesen. Aangezien er in deze situatie tijdens de inspectie geen verandering kwam en de temperaturen inmiddels flink opliepen, informeerden wij wat de bedoeling hiervan was. Wat bleek, de desbetreffende keukenmedewerker had pauze genomen en stond buiten een sigaretje te roken. Aangezien de [REDACTED] meteen besloot om alles weg te gooien, vonden wij dit voldoende opgelost, daar dit anders tot een sluiting geleid had.

Procesmonster bereide rijstepap (sutlac) nr. 89119103 voldeed (vrijdag 21 juli 2017)

Bedrijf gaat naar 2e nazorg.

Contactmoment

Datum: 6 juli 2017

NVWA: [REDACTED]

Kort verslag:

Telefonisch contact gehad met nieuwe [REDACTED] Op de hoogte gebracht van verscherpt toezicht, marsroute en belangrijkste tekortkomingen in het bedrijf. Hij heeft contract getekend met Bureau de Wit en hygiëncode voor de Horeca aangeschaft. Graag telefonisch contact met hem opnemen bij inspectie.

2de marsroute inspectie

Datum: 16 mei 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

HACCP:

- Op het moment van de inspectie was er geen hygiëncode voor de horeca of ander voedselveiligheidsplan aanwezig;
- Registratie en kennis in orde.
- Werkende steekthermometer aanwezig;
- Geen afwijkingen geconstateerd.

Hygiëne: opmerking

- De rekken van de koelkast waar onder andere gemarineerde kip in bewaard werd verontreinigd waren met zwart kleurig vuil.

Bouwkundig, temperaturen en ongedierte geen afwijkingen geconstateerd.

RW monster genomen van de rijst en ratatouille indien in orde gaat het bedrijf door naar de 1e nazorg. Indien afwijkend volgt sluiting.

Uitslag monsternamen: SW = RVB. Echter i.v.m. loggerfout in overleg met SPD'er [REDACTED] overgegaan tot herbemonstering. Dit is op 26-5-2017 gedaan. De uitslag van dit monster was goed.

Voornemen tot sluiting

Datum: 26 april 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

kopie RvB uitgereikt en kort besproken

voornemensbeschikking uitgereikt en volledig doorgenomen.

kort het VeTo-traject uitgelegd, maar was ook zonder gesprek ondernemer al bekend.

Volgende inspectie over 2 weken.

BAH gesprek

Datum: 24 april 2017

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag: Procedure is conform afspraak doorlopen. Termijnen Ok.

1e Nazorg

Datum: woensdag 19 april 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 281930931

SW-nummer: 281930932

Kort verslag:

Hygiëne; apparatuur en uitrustingsstukken onvoldoende schoon

- "Hendi" magnetronoven intern verontreinigd met oude productresten;
- Houten snijplank, waarop Turkse pizza's werden bereid verkeerde in slechte staat en was verontreinigd met ingetrokken donkergekleurde sporen van oude productresten;
- Opstaande rand van keukenwerktafel was verontreinigd met een zwarte afzetting van oud aangekoekt vuil;
- De handcontactpunten op de deuren van de koelwerkbanken waren verontreinigd met oude aangekoekte productresten;
- De deurrubbers van de koelwerkbanken waren verontreinigd met oude aangekoekte productresten.

Bouwkunde; voldoende

Ongedierte; niet waargenomen

Temperatuur; zie HACCP

Code HACCP; geleverd vlees wordt te laat in de koeling geplaatst en te lang buiten de koeling gehouden voor verdere verwerking.

Gemeten temperaturen in keuken:

- 4 verpakkingen met verse lamskoteletten (buiten koeling) resp. 14,5 -, 14,1 -, 13,9 - en 13,8 °C;
- ± 10kg vers lamsgehakt voor spiesen 10,1 °C, na 40 minuten resteert ± 5kg vers lamsgehakt 10,3 °C;

Gemeten temperaturen in "Zanussi"keukenkoelkast:

- 2x ± 15kg vers lamsvlees resp. 9,3 - en 10,5 °C;
- ± 10kg vers lamsgehakt 12,3 °C;
- 1 verpakking met verse lamskoteletten 15,0 °C.

BAH-gesprek volgt

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: woensdag 8 februari 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne; goed

Bouwkunde; voldoende. Het personeelstoilet is buitenwerking gesteld, door een koelkast voor te plaatsen;

Ongedierte; niet waargenomen

Temperatuur; in orde;

Code HACCP: registratie in orde, horecacode is digitaal voorhanden, maar wordt na lidmaatschap KHN ook daadwerkelijk aangeschaft. Thermometer is tijdelijk zoek, aangezien deze er vorige keer was, heb ik dit als incidenteel beoordeeld.

Procesmonster sutlac (bereide rijstepap) nr. 89118581

13 februari 2017: monster voldoet, het bedrijf kan naar 1^e nazorg.

Opm. vanwege doodzieke opa is [REDACTED] met zijn hoofd niet volledig bij de zaak.

Datum 30 januari 2017

Inspecteur: [REDACTED]

Via het Klantcontactcentrum is op 29 januari 2017 een verzoek per email ontvangen van de advocaat [REDACTED] namens zijn [REDACTED]. Dit betrof een informatie verzoek over de overtreden regelgeving. Ik heb in mijn reactie verwezen naar de 3 eerder opgemaakte RvB's, en naar de werkwijze Verscherpt Toezicht. Bijgaand de reactie die ik op 30 januari aan [REDACTED] zond.



FW 563208 00 Uw
kenmerk 693.msg

Gesprek ondernemer

Datum: 23-01-2017

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met:

Korte weergave van het gesprek:

De ondernemer is niet op gesprek verschenen. Er zal een brief worden verzonden.

Historie: 21-12-2016

RVB: 283191509

Inspecteurs: [REDACTED]

Vuile bedrijfsruimten

Geen dubbel deur toilet

Art.5 (opslaan)

(sw roken, geen deuren in de rookruimte)

Historie: 20-09-2016

RVB: 280900355

Inspecteur: [REDACTED]

Art. 5

Vuile bedrijfsruimten

Sw dubbele deur toilet – RVB roken in de kelder

Historie: 15-07-2016

RVB: 281291304

Inspecteur: [REDACTED]

Art. 5

BBL temp onverpakt

BBL temp verpakt

Vuile bedrijfsruimten

SW dubbele deur, hor en adequate maatregelen.

