

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):	Le Nord
Inschrijfnummer Kvk en naam:	24455371
Rechtsvorm:	Ez
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Molenwaterweg 5a 3033CA Rotterdam
Inspectielocatie	
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	20-10-2016 t/m 6-9-2017.
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum: 6-9-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:nvt

SW-nummer:nvt

Kort verslag:

Gesproken met [REDACTED].

Haccp: voldoende

Hygiëne: voldoende =>

gering: slijpkop snijmachine licht verontreinigd en de vloer onder de apparatuur tegen de achterwand licht verontreinigd.

Temperatuur: voldoende

Bouwkundig: voldoende

Ongedierte: voldoende
geen sporen aangetroffen.

=> naar regulier toezicht!

1ste Nazorg**Datum:****Inspecteurs:****Gesproken met:****BR-nummer:****SW-nummer:****Kort verslag:***Hygiëne**Bouwkunde**Ongedierte**Temperatuur**Code HACCP*

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^{de} marsroute inspectie**Datum:****Inspecteurs:****Gesproken met:****BR-nummer:****SW-nummer:****Kort verslag:**

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

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

1^e Nazorg inspectie**Datum: 9 februari 2017****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met :** [REDACTED]

HACCP: voldoende

TEMP: voldoende

HYG: opmerking

BOUWK: voldoende

ONGEDIERTE: geen sporen

HYG;

- vloeistof op bodem koelwerkbank nabij de steamer. Schoonmaken.

Richtwaardenmonster in oven bereide aubergine, 7/2; wanneer deze in orde is kan het bedrijf naar de 2^e nazorg.

13/2/2017; monster blijkt niet-afwijkend. Email aan betrokken collega's verzonden.

1^{ste} marsroute inspectie**Datum: 1 december 2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer: nvt****SW-nummer: nvt**

HACCP: opmerking

TEMP: voldoende

HYG: voldoende

BOUWK: voldoende

ONGEDIERTE: geen sporen, opmerking wering

Opmerking wering: duct-tape voor enkele (tijdelijke) opening vervangen door mouse-stop oid. Uit laten voeren door bestrijder Muizendokter. Deze is inmiddels 3x geweest en heeft in keuken blokjes en in kruipruimte graan uitgezet.

RW (bewaarfase) 89128676, contramonster afgegeven.

RW was in orde; bedrijf definitief door naar 1^e nazorg. [REDACTED] op 7 december 2016 via email geïnformeerd over de resultaten.

Gesprek ondernemer**Datum: 15 november 2016, 11:00uur, hoorkamer Zwijndrecht****Deelnemers NVWA:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Korte weergave van het gesprek:**

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:
 - U heeft per 11 november 2016 een professionele gediplomeerde ongediertebestrijder ingeschakeld.
 - Er is in overleg met deze ongediertebestrijder gekeken welke bouwkundige aanpassingen er moesten worden gedaan om de muizen beter te weren uit de bedrijfsruimten. Deze aanpassingen zijn inmiddels uitgevoerd.
 - U gaat bij deze bestrijder navraag doen ten aanzien van het verplichte logboek dat bij deze werkzaamheden behoort.
 - Buiten de natte schoonmaak wordt het bedrijf bij opening en bij afsluiten aanvullend gestofzuigd.
 - Er vindt inmiddels 3 maal daags een controle plaats op het juist uitvoeren van deze schoonmaakwerkzaamheden. Dit gebeurt door de dag-verantwoordelijke en wordt regelmatig gecontroleerd door uzelf.

Volgende inspectie ná 29 november 2016.

Datum 10 november 2016

Inspecteur: [REDACTED]

Telefonisch met [REDACTED] gesproken om hem uit te nodigen voor gesprek op dinsdag 15 november om 11:00u te Zwijndrecht.



9027 3033CA5a
uitnodiging gesprek L

eveneens per email verzonden op 10/11/2016 aan info@lenord.nl

Historie: 20-10-2016: RVB vuile bedrijfsruimten ([REDACTED])

1. gesproken met [REDACTED]
2. HACCP: heeft geen HC, wel registratielijsten van Start Horeca, hierop staat niet alles ingevuld, alleen ontvangst en opslag. [REDACTED] heeft webadres van andere registratie lijsten gegeven.
3. Temp: in orde
4. Hyg: er is een nieuwe vloer in de keuken geplaatst. Echter de vloer is verontreinigd met tiennen muizen uitwerpselen:
Onder de combisteamer, onder het fornuis en achter de tristar vriezer, en in de spoelkeuken onder de wasbak. Sporen van buikmeer onder de combisteamer bij de gaten richting het klanttoegankelijke gedeelte.
5. Bouwtechnisch: nieuwe vloer, deze omissie is dus verholpen
6. Ongedierte: [REDACTED] heeft zelf op internet lokdoosjes met los gif besteld. [REDACTED] heeft zelf nooit van buikmeer gehoord, en zegt dat er nauwelijks muizen meer zijn en dat het wel meevalt met de verontreiniging.
Hij verzoekt ons foto's te nemen omdat hij onze beslissing wil aanvechten. Wij zijn niet op dit verzoek ingegaan. Hierop neemt [REDACTED] zelf foto's en gaat deze mailen naar info@nvwa.nl. Wij, [REDACTED] inspecteurs, delen hem mede dat deze foto's niet te vergelijken zijn met hoe wij de situatie beoordelen en omschrijven. De foto's zijn van afstand genomen en hierop zijn de muizen uitwerpselen niet goed te zien.

Medegedeeld dat Le Nord met dit derde RVB naar VETO gaat en dat men binnenkort wordt uitgenodigd voor een gesprek.

Historie: 20 augustus 2016: RVB vuile bedrijfsruimten en apparatuur [REDACTED]

281870658

Gesproken met [REDACTED]

HACCP/TEMP: onvoldoende, SW

HYG: onvoldoende, RvB

BOUWK: onvoldoende, SW

ONGEDIERTE: geen sporen

HACCP:

- [REDACTED] zegt verantwoordelijk te zijn voor HACCP maar weet de registratie pas na 20 minuten continue zoeken, te vinden.
- Registratie tot laatste moment, 15 juni 2016
- koelwerkbank (oud, links naast dubbele rvs-koelkast) werkt al langere tijd niet goed volgens kok en wordt daarom enkel gebruikt voor de zachte kazen (Taleggio, Chaources Fermier) en diverse hammen om deze door een hogere temp "op smaak te houden". Deze producten worden buiten openingstijden niet in een andere koeling bewaard vlg kok. Temp 13,4-14,4°C. Er ligt een forse hoeveelheid hammen in deze lades die onmogelijk voor verbruik op deze dag bedoeld kan zijn. Er ligt eveneens een voorverpakte Parmaham in met op de verpakking bewaarvoorschrift max. 7°C (op etiket; Restaurant Le Nord, parmaham blok, afleverdatum 30-07-2016, opslagcondities max. 7°C, [REDACTED])
- afgaande op de registratie worden er meerder koel/vriesapparaten niet gecontroleerd/geregistreerd. Vlg [REDACTED] wordt de kaas/ham-koeling niet gecontroleerd.

HYG/BOUWK:

De vloer wordt vlg [REDACTED] (email laten zien) in de keuken volgende week vervangen. De vloer is momenteel dramatisch slecht, kunststof tegels krullen langs de randen meerdere cm's op, is flink vervuild op/onder/tussen de tegels. synth.voegen zijn vrijwel overal verdwenen en de ontstane geultjes zijn inmiddels gevuld met zwartkleurig vuil.
opheffingstermijn in vorige RvB "onmiddellijk" voor schoonmaak en reparatie van de vloer. (Er is inmiddels bijna 3 maanden tijd geweest voor deze actiepunten)

Waarschuwings-kaart VeTo uitgereikt en besproken.

Historie: 26 mei 2016: RVB vuile bedrijfsruimten [REDACTED] 280401017

Gesproken met [REDACTED].

Toepassen van de processen kan goed worden omschreven, reg lijsten zijn niet te vinden.

Geen sporen ongedierte

Bouwkundig; kunststof vloertegels in keuken laten los en krullen om

Temp; in dubbeldeurs koelkast alle temp net onder 7 graden.

Hyg; zwaar onvoldoende, de vloer is baggervet en dikke lagen oud vet en productresten aanwezig.

Ook loze ruimte net onder werkblad van koelwerkbank vuil