

JOURNAAL

Chronologisch overzicht van alle gebeurtenissen (inspecties en andere activiteiten), contactmomenten (in persoon en telefonisch) en correspondentie (e-mail, faxen, RvB's, waarschuwingen, brieven, beschikkingen) die de relatie vormen tussen de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit en het geïnspecteerde bedrijf

| | |
|------------------------------------|--|
| Dossier van bedrijf (handelsnaam): | Chinees Japans Restaurant Osaka |
| Inschrijfnummer Kvk en naam: | 20104501 Chinees Japans Restaurant Osaka Roosendaal B.V. |
| Rechtsvorm: | Besloten Vennootschap |
| Naam ondernemer: | [REDACTED] |
| Inspectielocatie Adres: | Nispensestraat 14, 4701CW Roosendaal |
| @-mail: | info@osakaroosendaal.nl |
| Telefoon: | [REDACTED] |
| Telefoon mobiel: | [REDACTED] |
| Tijdvak: | 16-03-2016- heden |
| Bedrijf beschikt over de ruimten: | |
| Veiligheid: | - |
| Dossiereigenaar: | [REDACTED] |

Brief afzien voornemen verstuurd door TBM en gearchieveerd in dossiermap beschikkingen ([REDACTED])

2^e Nazorg

Datum: 7 december 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne In orde

Bouwkunde In orde

Ongedierte Geen sporen aangetroffen

Temperatuur geringe afwijkingen in het presentatiebuffet (opmerking)

HACCP Geen feitelijke tekortkomingen kunnen vaststellen.

!!!!!!! Bedrijf kan per 7-12-2017 het VETO traject verlaten !!!!!!!

1^e Nazorg

Datum: dinsdag 9 mei 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

RvB-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

- Hygiëne voldoende met opm. over onderzijde van werkblad van keukenwerkbank
- Bouwkundig: voldoende
- Nauwelijks plaagdiersporen (preventief Rentokil);
- Temperatuur goed
- HACCP: voldoende beheerst en toegepast.

Opmerking: op bovenverdieping is een ruimte om te verkleden, annex privéverblijf. In een ruimte met onder meer blikken olie, waren ook sporen van sigarettenas aanwezig. Duidelijk aangegeven, dat er hier een keus moet worden gemaakt tussen zakelijk en privé. Wanneer de waren voor het bedrijf niet worden verplaatst, geldt hier dus een rookverbod.

Procesmonster:

89118905: bereide rijst voldoet aan norm.

Bedrijf gaat naar 2e nazorg (module I)

2^e marsroute inspectie

Datum: 7 maart 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne: is nu in orde. Alle teppanyaki tafels zijn nu schoon, en de goten naast de tafels zijn vervangen. Ook het onderstel van de tafels is nu schoon, en de vuile schakelaars zijn vervangen. Tevens zijn de koelingen en de transportkarren nu in orde.

Temperaturen: Gemeten temperaturen zijn in orde.

Ongedierte: Geen sporen van ongedierte aangetroffen, ondernemer geeft aan wel af en toe last te hebben en heeft daarom een contract met een ongedierte bestrijder.

HACCP: Ondernemer heeft Bureau de Wit in de arm genomen, en de gebruikte registratielijsten zijn nu meer op maat gemaakt voor het eigen bedrijf. De van toepassing zijnde processen worden gecontroleerd en geregistreerd. Bij de bereiding van de Sushi wordt de PH gemeten, en men probeert een vast recept te hanteren voor de sushirijst.

RW monster genomen van de bami (89189519). 10-maart-2017: RW monster (89189519) is in orde, ondernemer kan door naar de 1^e nazorg.

Voornemen tot sluiting

Datum: 15 februari 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Beide heren waren naar Zwijndrecht gekomen voor de uitreiking.

Uitleg gegeven RvB en beschikking. Tijdspad doorlopen. Originele RvB was al binnen gekomen.

Alsnog kopie uitgereikt. Tevens was de boete oplegging binnen en men had een pakket formulieren bij zich mbt WOB verzoek.

De heren bevestigen dat de uitleg procedure Veto begrepen is. Men wilde graag uitleg mbt boete oplegging, zienswijze, bezwaar en WOB verzoek.

Over alle zaken gedetailleerde uitleg gegeven.

Tevens aangegeven dat niet alleen de punten vermeld in RvB schoongemaakt moeten worden, maar dat er door de eigenaar voornamelijk kritisch gekeken moet worden naar het hele bedrijf op alle punten zoals benoemd in de hygiëncode.

[REDACTED]

Alle tekortkomingen die in het laatste RvB vermeld stonden, waren opgelost. Men had van alle foto's die tijdens inspectie gemaakt waren, een foto gemaakt hoe het na de schoonmaak eruit zag. Ze zeggen zelf ook erg geschrokken te zijn van de resultaten van de laatste inspectie. Naast de schoonmaak die ze hebben uitgevoerd, zijn alle collega's/medewerkers geïnstrueerd hoe er schoongemaakt moet worden.

BAH gesprek

Datum: 09-02-2017

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

Procedure is gevolgd.
Alles binnen de termijnen verlopen.
Alle documenten aanwezig.
RvB: voldoende bewezen.

Verwachte uitreiking woensdag 15 februari 2017 door [REDACTED]

2^e Nazorg

Datum: 2 februari 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 280302821

SW-nummer: --

Kort verslag:

Hygiëne:

- keuken voldoende schoon met de volgende opmerkingen: vuil karretje voor vervoer van frisdrankkratten en veel vuilophoping in sluitrubber van koelkast met wijnen.

Restaurant:

- de ruimte met teppanyakitafels waren in sterk onvoldoende schone staat;
- het rook er naar oud vet nabij de tien teppanyakitafels;

Dringend geadviseerd bij het reinigen van de woktafels en ruimte erom heen iets van een bouwlamp te gebruiken om goed alles te kunnen zien bij het schoonmaken. En een los lampje aan te schaffen voor tussentijdse controle.

Temperatuur:

Het buffet was nog niet gevuld, gebeurt pas omstreeks 17.00 uur. In de keuken geen opmerkingen over de temperatuur.

Bouwkundig:

Geen opmerkingen.

Plagdieren en/of -sporen:

Niet aangetroffen.

HACCP:

Registratie, inclusief die van de buffetten wordt goed bijgehouden (door de heer Tan zelf). Een kok stond half ontdooid rauw varkensvlees te snijden op een tafel waaronder een vergiet met bereide bami stond, dat ook nog buiten de tafel uitstak waardoor de kans op besmetting door vleesvocht levensgroot aanwezig was.

Aangegeven dat een beschikking Voornemen tot sluiting zal worden uitgereikt.

1^e Nazorg (Module I)

Datum: 21 juli 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne: voldoende met opmerking over het frequenter verwijderen van muizenuitwerpselen (b.v. achter diepvrieskist). Deurrubber van koelkast achter keuken is kapot en daardoor intern verontreinigd met zwarte schimmel (gering)

Bouwkunde: voldoende

Ongedierte: lichte muizenoverlast wordt bestreden door Rentokil. Let op frequentie van bezoeken, vooral nu vanwege vakantieperiode.

Temperatuur: voldoende, met geringe overschrijding van gekoelde presentatie op buffet (vanwege zomerse omstandigheden ook kleine hoeveelheden gepresenteerd)

Code HACCP: voldoende

Richtwaarde monster 89117461 (bereide rijst) voldeed (25-7-16) -> 2^e nazorg.

1^e marsroute inspectie

Datum: 13-5-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Haccp: voldoende

via Bureau de Wit bami laten onderzoeken, uitslag is max 2 dagen bewaren.

Hygiëne: voldoende

Temperatuur: voldoende

Bouwkundig: voldoende

Ongedierte: voldoende
wering en bestrijding via Rentokil.

Richtwaarde monster 79399604 bereide bami voldeed -> 1^e nazorg.

Gesprek ondernemer

Datum: 25 april 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Bureau de Wit is door hen ingeschakeld ter ondersteuning en heeft al enkele keren monsters bami meegenomen. De 1^{ste} keer waren de monsters in orde. De uitslag van de laatste keer was nog niet binnen.

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:

- u gaat zorgen voor schone en onderhouden bedrijfsruimten,
- u gaat zorgen voor schone artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur,
- u zorgt door goede hygiëne, desinfectie en het juist toepassen van de procedures uit hygiëncode voor de horeca. Zodat de uitslagen van

onderzochte monsters binnen de norm vallen, zoals vermeld in de door u gebruikte hygiëncode.

U wordt geadviseerd om bij de volgende inspectie aan te geven contra monsters te willen laten onderzoeken.
U wordt er op gewezen dat het onderzoek van contra monsters binnen 36 uur na monstername dient plaats te vinden.

Historie:

3^e BR

Datum: 16 maart 2016

Inspecteur: [REDACTED]

BR-nummer: 480003345

Afwijkend procesmonster

2^e BR

Datum: 8 oktober 2015

Inspecteur: [REDACTED]

BR-nummer: 480002836

Afwijkend procesmonster

1^e BR

Datum: 1 april 2015

Inspecteur: [REDACTED]

BR-nummer: 280742924

Hygiëne bedrijf en apparatuur onvoldoende
