

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):	Pizzeria Ristorante Piccolo
Inschrijfnummer Kvk en naam:	27319314 [REDACTED]
Rechtsvorm:	Eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres ondernemer:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Heereweg 192, 2161BP Lisse
@-mail	
Telefoonnummer:	0252416536
Tijdvak:	26 juli 2016 – heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken
Veiligheid:	Nvt

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum: 26 juli 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met:

BR-nummer: n.v.t

SW-nummer: n.v.t.

Kort verslag: [REDACTED]

- Haccp in orde, metingen werden uitgevoerd van de verplichte processen en geregistreerd.

Hygienecode uit 2016 en kern thermometer aanwezig.

- hygiëne in orde

- temperaturen in orde

- bouw in orde

- ongedierte geen sporen gezien

Bedrijf in orde en is nu uit Veto, gaat nu naar regulier.

[REDACTED] had veel geleerd van Bureau de Wit, m.b.t. het bereiden van lasagna.

1ste Nazorg

Datum: 19-01-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

RW monsters meegenomen van Pasta Penne en Bolognesesaus. monsteruitslag als voldoende beoordeeld. Bedrijf kan door naar 2^{de} nazorg.

Hygiëncode : In orde

- Hygiëncode voor de horeca aanwezig.
- Registratielijsten aanwezig.
- Kernthermometer aanwezig.
- Desgevraagd kennis van processen aanwezig.

Temperaturen: In orde

Bouwkunde : Geen tekortkomingen geconstateerd.

Ongedierte : Geen ongedierte en geen sporen waargenomen.

Hygiëne : Opmerking

- de onderkant van de werkbank bevuild was met oude productresten.
- de opslagruimte onder de afbakoven bevuild was met grijskleurig vuil/spinraggen.
- de afzuigkap op een enkele plek bevuild was met bruinkleurig vuil.

Openingsinspectie

Datum: 23 november 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Het bedrijf voldoet aan de voorwaarden van de beschikking. De processen mogen weer hervat worden. Bureau de Wit is ingeschakeld. De punten welke Bureau de Wit als onvoldoende had beoordeeld zijn opgepakt. Registratielijsten waren aanwezig. De lijsten welke ingevuld moeten worden zijn nogmaals doorgenomen met [REDACTED].

Zij gaf aan dat de lasagne wellicht niet volledig verhit werd. Tevens gaf zij aan dat het proces terugkoelen niet op de juiste wijze gedaan werd.

Controle op beschikking

Kort verslag van de totale sluitingsperiode:

Datum: 22 november 2016

Tijd: 18:45

Inspecteur: [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED]

Bedrijf voldeed aan de beschikking. Conform afspraak wordt alles a la minute gemaakt. Geen opslag van zelfbereide producten in de koelkasten en vriezer.

-Bureau de Wit was vandaag geweest rond 11 uur. Er is een andere lijst ingevuld, dan de standaard check lijst die normaal gebruikt wordt bij uitreiking beschikking. Lijkt wel of ze nu contract hebben?

Ze heeft gebeld voor openingsinspectie maar de telefoniste begreep haar niet. Of ze een foto wilde maken van document en dit kon doorsturen zodat telefoniste kon zien waarom ze belde.. Maar dit was niet gelukt. Ze heeft gewacht op een inspecteur. Er zijn geen ingevulde lijsten van bureau de Wit aanwezig op zaak met handtekening, wel op de mail als pdf. Maar zonder handtekening. Deze heb ik doorgestuurd naar mijn mailbox en toen weer verder doorgestuurd naar [REDACTED] (spd) en de teamleidster [REDACTED]

Verteld dat ze wel klaar zijn voor openingsinspectie.

Tevens bleek dat de lasagne elke keer waarschijnlijk niet goed verhit werd in oven. Dus kaas werd waarschijnlijk niet boven de 75 graden, vandaar waarschijnlijk de hoge kiemgetallen.

De kok liet lasagne namelijk 10 minuten tot kwartier in oven staan, ipv de gebruikelijke 30 tot 45 minuten. Dan wordt kaas aan binnenzijde niet goed verhit.

Ze hebben nu verhittingsstap goed door.

-ze maken heel graag weer lasagne en pasta's, vertelde ze mij, want ze zijn klanten kwijt geraakt.

Openingsinspectie graag rond 12.30 en 12.45. want de eigenaresse kan dan komen van haar werk.

In de ochtend op woensdag de 23^{ste} nog gesproken met eigenaresse. Het bleek dat ze toch nog een mail had gehad met het invulformulier die buro de wit handmatig heeft ingevuld met stempel en handtekening. Dus openingsinspectie kan doorgaan.

Het bleef hier namelijk op hangen, de hand tekening van buro de wit

Documenten toegevoegd aan bestand.

Datum: 19 november 2016

Tijd: 19:10

Inspecteur: [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED]

Bedrijf voldeed aan de beschikking. Conform afspraak wordt alles a la minute gemaakt. Geen opslag is van zelfbereide producten in de koelkasten en vriezer.

Bureau de Wit komt als het goed is maandagochtend a.s. langs. Man van de eigenaresse gaf aan dat dit traject hun veel gasten kost omdat ze onder andere geen lasagne kunnen verkopen nu.

Datum: 17 november 2016

Tijd: 19:15

Inspecteur: [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED]

Bedrijf voldeed aan de beschikking. Conform afspraak wordt alles a la minute gemaakt. Geen opslag is van zelfbereide producten in de koelkasten en vriezer.

Datum: 16 november 2016

Tijd: 17:30

Inspecteur: [REDACTED]

COB

Gesproken met [REDACTED]

Bureau de Wit was vandaag in het bedrijf voor een oriënterend gesprek. Men is van plan om Bureau de Wit zo snel mogelijk langs te laten komen voor een "controle/uitleg" hoe men voedselveilig werkt.

Geen zelfbereide levensmiddelen in voorraad, alles werd à la minute bereid. Voldeed aan de beschikking.

Datum: 14 november 2016

Tijd: 18:30

Inspecteur: [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED]

Bedrijf voldeed aan de beschikking. Conform afspraak wordt alles a la minute gemaakt waardoor er geen opslag is van zelfbereide producten in de koelkasten en vriezer.

op woensdag de 16de november rond 12 uur komt bureau de wit.

eigenaresse had eerst geprobeerd een ander bureau te laten komen maar dat bleek geen goede te zijn. daarom duurde het zo lang voordat er een adviesbureau langs komt.

verteld dat ze na bezoek van bureau de wit een openings inspectie kunnen aanvragen.

Datum: 12 november 2016

Tijd: 20:15

Inspecteur: [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED]

Bedrijf voldeed aan de beschikking. Conform afspraak wordt alles a la minute gemaakt waardoor er geen opslag is van zelfbereide producten in de koelkasten en vriezer.

Datum: 11 november 2016

Tijd: 19:25

Inspecteur: [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED]

Bedrijf voldeed aan de beschikking. Er werden geen zelfbereide gerechten in voorraad gehouden. Alles werd à la minute bereid.

Datum: 10 november 2016

Tijd: 17:20

Inspecteur: [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED]

Bedrijf voldeed aan de beschikking. Conform afspraak wordt alles a la minute gemaakt waardoor er geen opslag is van zelfbereide producten in de koelkasten en vriezer.

Er stonden wel 2 kleine bakken met bolognesesaus op het aanrecht, omdat ze een reservering hadden van 10 mensen die avond. De groep kwam tijdens de controle beschikking ook daadwerkelijk binnen. De eigenaresse vertelde ook dat als het niet opging, dat het dan werd weggegooid. In overleg met een collega, het zo gelaten en geen actie ondernomen.

Mevrouw heeft inmiddels contact gehad met een controle adviesbureau. Bureau de Wit komt volgende week woensdag langs om alle processen met hun door te nemen.

Datum: 9 november 2016

Tijd: 20:00

Inspecteur: [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED]

Bedrijf voldeed aan de beschikking. Conform afspraak word alles a la minute gemaakt waardoor er geen opslag is van zelfbereide producten.

Mevrouw gaf aan inmiddels contact te hebben met een controle adviesbureau. Nog geen definitieve afspraak wanner ze komen.

Datum: 8 november 2016

Tijd: 19:25 uur

Inspecteur: [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED]

Bedrijf voldeed aan de beschikking. Conform afspraak word alles a la minute gemaakt waardoor er geen opslag is van zelfbereide producten.

Mevrouw geeft aan inmiddels contact te hebben met een controle adviesbureau. Echter weet ze nog niet wanneer deze langs komen.

Datum: 5 november 2016

Tijd: 20:30

Inspecteur: [REDACTED]

Bedrijf voldeed aan het gestelde in de beschikking. Gerechten werden a la minute bereid. Er waren geen zelfbereide producten in de koelingen aanwezig.

Datum: 4 november 2016

Tijd: 19:30

Inspecteur: [REDACTED]

Bedrijf voldeed aan het gestelde in de beschikking. Gerechten werden a la minute bereid. Er waren geen zelfbereide producten in de koelingen aanwezig.

Wel stond er naast het fornuis een klein steelpannetje met bolognesesaus. Hierover niets gezegd, maar met de spd-er afgesproken dit morgen wel te doen als blijkt dat het er dan weer staat.

Datum: 2 november 2016

Tijd: 20:00

Inspecteur: [REDACTED]

Het bedrijf voldeed aan de eisen van de beschikking. De pasta's en bolognesesaus werden er a la minute bereid en geserveerd.

Sluitingsbeschikking

Datum: 01-11-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Sluitingsbeschikking uitgereikt. De beschikking legt het proces opslag stil. Ik heb de interpretatie gemaakt dat alleen de zelf bereide verhitte producten niet meer in de opslag mogen omdat het

een afwijkend RW monster betrof. De rauwe producten zoals gesneden paprika, ui of ham mag zij nog wel opslaan en bewaren of snijden. Alsook het ala minute koken. Pasta voorkoken mag niet.

2^{de} marsroute inspectie

Datum: 26 oktober 2016 (uitlag richtwaarden monster 1 november 2016)

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 480004110

SW-nummer: NVT

Kort verslag:

HACCP: geringe overtreding.

- beperkte registratie aanwezig. De registratie is nooit volledig ingevuld. temperaturen worden zelden vermeld.
- geen afwijkingen geconstateerd. Kennis voldoende.
- afgesproken dat de registratie volgens de hygiënecode uitgevoerd gaat worden.

Hygiëne: voldoende

Bouwkundig/temperaturen: geen afwijkingen geconstateerd

Ongedierte: niet aangetroffen.

Richtwaarden: lasagne genomen nummer 89007658. **(Uitlag 1-11-2016)**

Het aantal kweekbare micro-organismen was 9.100.000 per gram, terwijl dit maximaal 1.000.000 per gram mocht zijn. Dit is in strijd met het bepaalde in artikel 5, eerste lid, juncto tweede lid, van de Verordening (EG) 852/2004, hetgeen een overtreding is van artikel 2, eerste lid, van het Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen.

Voornemen tot sluiting

Datum: 07-10-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Uitreiking vond plaats op het locatieadres, dit ivm agenda technische problemen bij [REDACTED]. Het voornemen pagina voor pagina doorgenomen en nog wat tips betreft het terugkoelen gegeven. [REDACTED] gaf aan al veel verandert te hebben en dat het monster wat afwijkend was in het laatste RvB waarschijnlijk nog in de oude situatie is bereidt. Het voornemen alsook de consequenties waren duidelijk en is op de hoogte dat er over twee weken een inspectie plaats gaat vinden waarbij de kans bestaat dat er tijdens die 2^e marsroute inspectie geconfronteerd wordt met een sluiting of stillegging.

BAH gesprek

Datum: 04-10-2016

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

Tekstueel het RvB doorgenomen en de termijnen doorgenomen. Geen bijzonderheden. Een paar kleine grammaticale aanpassingen in het RvB maar verder waren de feiten en termijnen in orde. Uitreiking vindt plaats op 07-10-2016 op het bedrijf zelf ivm agenda technische problemen bij [REDACTED].

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 21-09-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag: Zijn twee weken gesloten geweest waren deze week weer open. Doen hun uiterste best om alles zo goed mogelijk te doen.

Hygiëne in orde

Bouwkunde in orde

Ongedierte geen sporen

Temperatuur in orde

Code HACCP geen registratie ingezien, kleine werkvoorraad ,werkwijze als voldoende beoordeeld procesmonster van de lasagne genomen.

Wanneer het monster in orde is kan het bedrijf door naar de eerste nazorg.

27-09-2016 Monster lasagne niet in orde 3.700.000 algemeen kiemgetal. Al eerder RVB artikel 5.

Er volgt BAH- gesprek en voornemen.

Gesprek ondernemer

Datum: 02-09-2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Procedure uitgelegd aan mevrouw en alles is begrepen. Mevrouw had een vraag m.b.t. het telefonisch overleg die de inspecteur had tijdens de inspectie. Men vroeg zich af of dit overleg normaal was. Ik heb haar uitgelegd dat als de inspecteur een extra verificatie van zijn besluit nodig vindt hij altijd met een collega kan bellen en dat dat wel vaker gebeurt. Ook verteld dat bij een marsroute inspectie twee inspecteurs op inspectie komen die onderling ook wel eens discussie hebben om zo tot een overwogen besluit te komen. Men moet daar niet van schrikken

Verder:

- *Gaat het bedrijf voor een periode van twee weken dicht om grondig onderhoud te plegen aan de keuken en deze schoon te maken.*
- *En overweegt de ondernemer een controleadviesbureau in te huren*

In verband met het tijdelijk vrijwillig sluiten van de zaak die tot 19 september duurt kunnen de inspecteurs na 19 september 2016 een inspectie uitvoeren in het bedrijf.

Correspondentie / telefonisch contact:

Datum: 19-8- 2016 17.00 uur , [REDACTED] 10252414496 gebeld: eigenaresse komt volgende week di of woe terug van vakantie. Haar man gesproken en afgesproken dat de eigenaresse mij terugbelt op mijn 06.

Datum: 03-08-2016 Brief NVWA verzonden in reactie op het schrijven van [REDACTED]

Kenmerk van dit schrijven is NVWA/2016/6355 Verstuurd door: [REDACTED]

Datum: 27-07-2016 brief ontvangen van [REDACTED] inzake bijzonderheden inspectie dd 26-07-2016.

Historie 3 rvb's :

Inspectie: 26 juli 2016 RVB 281250349, HACCP ivm terugkoelen

Inspectie: 24 juni 2016 RVB480003648, HACCP ivm richtwaardemonster fout, pasta penne, te hoog aantal entrobacterien 41.000 en overschrijding kiemgetal 9.100.000

Inspectie: 3 mei 2016 RVB 281580827, hygiëne Appratuur
