



Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Economische Zaken

Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit
Catharijnesingel 59, 3511 GG Utrecht
Postbus 43006, 3540 AA Utrecht

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 PORTOFINO
Inschrijfnummer Kvk en naam:	33139333 V.O.F. Pizzeria Portofino
Rechtsvorm:	Vennootschap onder firma
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Correspondentie Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Kloveniersburgwal 131, 1011KD Amsterdam
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	2 juli 2015 - heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	
Dossiereigenaar:	[REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

Bezoek Overschiestraat 65

14-06-2017 Tijd: 11:00 uur [REDACTED]

[REDACTED] kwam persoonlijk langs met een brief van RTL of hij nog wilde reageren op de openbaarmaking. [REDACTED] wilde graag een brief van ons waarin stond dat hij nu uit het Veto traject is, zodat hij dat zwart op wit kon laten zien. Dat konden we niet geven.

2de Nazorg

Datum: 7-6-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne; goed.

Bouwkunde; goed

Ongedierte; goed

Temperatuur; goed

Code HACCP; goed

Bedrijf gaat uit VETO.

1ste Nazorg

Datum: 30 november 2016

Inspecteurs: [REDACTED]
Gesproken met: [REDACTED]
BR-nummer: nvt
SW-nummer: nvt
Kort verslag:

Bouwkundig was er veel werk in het bedrijf gedaan, met name achter in het magazijn.

HACCP, geringe overtreding

Het nieuwe boek Hygienecode voor de Horeca was aanwezig
er was een goedwerkende thermometer aanwezig
Bij binnenkomst zat de medewerker in het restaurantgedeelte de registratielijsten van week 45 over te nemen.

Zowel met de eigenaar als met de medewerker zijn de lijsten uitgebreid doorgenomen. Er bleek dat ze niet helemaal begrepen wat er precies van hun verwacht werd. De medewerker gaf mij te kennen dat hij voortaan elke maandag controle gaat uitvoeren en vastleggen.

Richtwaarde monster genomen van lasagne (monsteruitslag als voldoende beoordeeld)

Hygiëne als voldoende beoordeeld

het bedrijf was erg schoon. Geen sporen van muizen gezien

Temperaturen: waren in orde

Bouwkundig: in orde geen gaten of kieren gezien

Ongedierte: geen sporen van muizen

Roken: er werd niet gerookt

Openingsinspectie

Datum: 30-9-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag: het bedrijf is schoon en mag open.

Hygiëne; goed

Bouwkunde; goed; alle gaten gedicht

Ongedierte; nieuwe bestrijder; Erik Piké; welke de gaten gedicht heeft met gaas en stop.

Afgelopen week 4 keer het bedrijf bezocht

Temperatuur; nvt

Code HACCP; niet beoordeeld

-plafond is opnieuw geschilderd

-roestvrij staal is aangebracht achter de pizzaoven

-twee vliegenlampen geplaatst

-extra kliko is geplaatst

-afsluitbare bakken gekocht voor de voorraad

de ruimte achter de pizzaoven; er staan nog 2 koelingen welke weggegooid worden.

Controle Beschikking

28-09- 2016 Tijd 19:40 [REDACTED]

Bedrijf voldeed aan de beschikking.

- bedrijf was gesloten, deur was dicht,

- geen activiteiten waargenomen binnen in het pand.

Telefonisch contact

27-9-2016 tijd circa 15.30 uur [REDACTED] (piket TL)

Mevrouw [REDACTED] van GGD Amsterdam belde. Zij zijn door het bedrijf benaderd voor Hygiene begeleiding. Zij had wat vragen over de beschikking en of haar advies juist was. Er staan nu levensmiddelen in kratten in het restaurant. Omdat ze het restaurant ook willen schoonmaken, vroeg mevr of de spullen in de keuken gezet mogen worden. Ik heb aangegeven dat de ruimten uit de beschikking leeg gehaald moesten worden voor reiniging en pas weer gevuld na een inspectie van ons. Ze gaan er een andere oplossing voor zoeken. Ook had ze een vraag over de vrieskist in de keuken. Of de spullen daar in mochten blijven.

Dit heb ik nagevraagd bij [REDACTED] zij heeft de beschikking uitgereikt. Ze gaf aan dat de vrieskist niet leeg hoeft, omdat het een sluiting op vuile bedrijfsruimte is. Dit heb ik later weer telefonisch door gegeven aan mevrouw [REDACTED].

Controle Beschikking

24-09- 2016 Tijd 17:05 [REDACTED]

Bedrijf voldeed aan de beschikking.

- bedrijf was gesloten, deur was dicht,
- geen activiteiten waargenomen binnen in het pand.

Controle Beschikking

22-09-2016 omstreeks 17:00 door [REDACTED]

Bedrijf voldeed aan de beschikking.

- bedrijf was gesloten, deur was dicht,
- geen activiteiten waargenomen binnen in het pand.

Controle op beschikking

21-09-2016 om 16:30. [REDACTED]

voldeed aan Controle Beschikking, bedrijf is gesloten.

Sluitingsbeschikking

Datum:21-9-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Beschikking uitgereikt en uitleg gegeven. [REDACTED] vindt zijn bedrijf wel schoon en vindt het onzin het ook onzin dat de levensmiddelen uit het bedrijf moeten. Uitgelegd dat dit in de beschikking staat en dat de beschikking gecontroleerd wordt vanaf deze middag. Hij zegt wel zijn bedrijf te sluiten. Beschikking spreekt over alle levensmiddelen uit de verschillende ruimten. Afgesproken dat de vrieskist wel vol mag blijven.

Beschikking bevat 2 schrijffoutjes (foutief postcode en Fortofino ipv Portofino)

[REDACTED] doet vanmiddag controle op de beschikking. [REDACTED] op 22-9-2016

1ste Nazorg

Datum: 20 september 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 281250375

SW-nummer: 281250376

Kort verslag:

Hygiëne Alle bedrijfsruimten waren onvoldoende hygiënisch. In alle bedrijfsruimten waren meerdere muizenkeutels en vliegenuitwerpsels aanwezig.

Bouwkunde in orde

Ongedierte SW's voor onvoldoende bestrijding en onvoldoende wering

Temperatuur in orde

Code HACCP geen feiten geconstateerd.

Bedrijf mondeling gesloten.

BaH gesprek**Datum: 27 07 2016****Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]**Kort verslag:**

Vandaag werd door inspecteur bekend gemaakt dat er monster, die tijdens inspectie genomen is, afwijkend is en dat er sluitingsbeschikking opgemaakt moet worden. Tijdens voorbereiding bleek dat de voorstel van de lab op 25 juli 2016 is gedaan en dat de akkoord door de inspecteur pas vandaag gegeven is.

Consequentie is dat we geen sluitingsbeschikking kunnen opmaken vanwege de termijn overschrijding.

RvB kan wel worden opgemaakt.

Bedrijf gaat naar de eerste nazorg.

Dit alles is met de inspecteurs gecommuniceerd.

2^{de} marsroute inspectie**Datum: 21 juli 2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Kort verslag:**

HACCP: Geen feiten, wel verklaring. Terugkoelen van pasta: na het koken wordt in 15 minuten koud gespoeld naar ongeveer 15 graden Celsius. Daarna wordt het in de koeling gezet. Binnen 5 uur is het volgens de registratie en verklaring koud. Het laatste traject, wanneer het product in de koeling staat, werd niet gemeten of gecontroleerd. Dit zou mogelijk een oorzaak kunnen zijn voor het feit dat vorige monsters afwijkend waren op algemeen kiemgetal. Thermometer aanwezig. In de diepvrieskast in het magazijn stond een bak met bolognesesaus. Deze was op de dag van de inspectie bereid. De ijskast functioneerde niet helemaal naar behoren, hiervoor zou een monteur komen. De bolognesesaus was om 13:00 gemaakt. Om 16:00 was de temperatuur tussen de 20 en 30 graden Celsius. Twijfels of het terugkoelproces op de bolognesesaus voldoende werd toegepast.

Temperaturen: geen opmerkingen

Hygiëne: geringe overtreding

- Op de diepvrieskast in het magazijn lagen meerdere muizen uitwerpselen;
 - een diepvrieskast in de keuken was langs de rubbers bevuild met gele verwijderbare vuilresten;
- De deegmenger was netjes schoongemaakt en opnieuw geleverd.

Bouwkunde: geen opmerkingen

Ongedierte: enkele sporen aangetroffen. Bestrijder Rentokil in dienst. Laatste bezoek was op 21-6. Toen waren er geen bijzonderheden.

RW: Bolognesesaus (genomen uit de saladiëre en niet de diepvries) en penne pasta.

Monster 89055253 (bolognese saus) was afwijkend.

Entero's = 22.000.

Bacteriën = > 5.400.000.

Voornemen tot sluiting**Datum: 5 juli '16 om 11:00****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Kort verslag:**

Tijdens gesprek hebben we beschikking uitgelegd en meerdere malen toegelicht wat er gaat gebeuren als het over 14 dagen niet in orde is en hoe het zal gaan als het wel in orde is.

[REDACTED] gaf aan dat hij niet mee eens is met de inspectie die er heeft plaatsgevonden. Hij zegt dat er inspectie geweest is op het moment dat er kok niet aanwezig was en dat er door de bediening niet de juiste antwoorden werden gegeven. Hij gaf aan dat de spareribs en lasagne die genomen zijn niet voor de verhandeling waren bedoeld maar voor eigen consumptie. Als de kok, volgens de eigenaar, aanwezig was dan konden deze producten niet meegenomen worden.

■■■■■ gaf aan dat hij met zijn advocaat bezwaar gaat maken over genomen monsters en dat hij misschien ook de klacht over de inspecteur gaat indienen.

Inspectie kan na 19 juli 2016 plaats vinden.

BAH gesprek

Datum: 30 juni 2016

Inspecteurs/ TBM: ■■■■■ (TBM) ■■■■■ (TU)

Kort verslag:

Gesprek is op 29 juni aangevraagd en zal op donderdag 30 juni '16 om 12:00 uur gevoerd worden.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 22 juni 2016

Inspecteurs: ■■■■■

Gesproken met: ■■■■■

BR-nummer: richtwaarde: 480003647 en 480003646

SW-nummer: 283220380

Kort verslag:

Hygiëne; SW

voor de deegmenger (op meerdere plaatsen oud vuil)...verder was het bedrijf netjes. Het magazijn was al voor een gedeelte verbouwd.

De koelkasten en vrieskasten waren schoon, geen vliegenpoep aangetroffen, men kon niet goed uitleggen wat men nu precies deed om de vliegen te bestrijden,..geen vliegen in het bedrijf aangetroffen.

Bouw; goed

Temp; goed.

Ongedierte Rentokill als bestrijder, geen rapporten in de zaak aanwezig. geen muizen uitwerpselen aanwezig.

HACCP; goed, therm. aanwezig+ registratie. Leggen het terugkoelen uit (dit gaat lastig, men praat slecht Nederlands).

Roken: Er werd niet gerookt tijdens onze inspectie.

Lastig communiceren met de medewerkers, deze spreken matig Nederlands.

Monster mee van Sparerib- 89005523 en Lasagne- 89005531.

Bleken beide > 49 miljoen aerobe bacteriën te bevatten, hierdoor maatregel opgemaakt: RvB.

Gesprek ondernemer

Datum: vrijdag 3 juni 2016

Deelnemers NVWA: ■■■■■

Gesproken met: ■■■■■

Korte weergave van het gesprek:

Er is aan de heer en mevrouw uitgelegd wat het verscherpt toezicht traject inhoudt, welke routes men kan bewandelen en wat de bijbehorende consequenties daarvan zijn. Verder zijn punten van overtredingen die tijdens inspecties zijn geconstateerd besproken. Zij gaven aan dat het over twee weken alles in orde is. Ze zijn nu bezig met verbouwen.

Inspectie kan na 17 juni '16 plaats vinden.

27 mei 2016 ■■■■■ Telefonisch gesproken met ■■■■■. Zat in het ziekenhuis en verzocht mij na 15.00 uur terug te bellen. Vervolgens werd er niet meer opgenomen. Daarom uitnodiging verstuurd voor woensdag 1 juni om 10.00 uur.

31 mei 2016 SMS bericht ontvangen dat afspraak 1 juni niet kan doorgaan. Tevens heeft ■■■■■ gebeld op 1 juni 2016 om nieuwe afspraak te maken. Deze is gemaakt op 3 juni om 10.00 uur. Gesprek wordt gevoerd door ■■■■■.

Historie: 19 april 2016 13:45, RVB 281700966 (Hygiëne bedrijfsruimte en Roken in magazijn), SW 281700968 (Kat en hygiëne apparatuur)

Historie: 25 augustus 2015 15:50, Monster fout RVB: 480002717 (bolognesesaus met gehakt, Kiemgetal = 37.000.000 (BBS: Betaald / afgesloten)

Historie: 2 juli 2015 17:30, RVB: 281410449 (HACCP, terug koelen) SW: 281410450 (BBL, koelwerkbank) (BBS: Betaald / afgesloten)
