

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):	Ristorante Pizzeria Roma
Inschrijfnummer Kvk en naam:	61236233
Rechtsvorm:	Eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Nieuwstraat 10, 3141 AA Maassluis
@-mail	
Telefoonnummer:	0105926020; [REDACTED]
Tijdvak:	9 november 2016-heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne

Bouwkunde

Ongedierte

Temperatuur

Code HACCP

POGING 2^e Nazorg**Datum 25 januari 2018****Inspecteurs;** [REDACTED]

Bedrijf gesloten ondanks het juiste moment irt de openingstijden. Ook burens veronderstellen dat bedrijf geopend moet zijn maar aarzelen.

Planner geïnformeerd en verzocht een volgende poging in te plannen, met behoud van retributie.

1ste Nazorg**Datum: 27 juni 2017****Inspecteurs:** [REDACTED]**BR-nummer:** nvt**SW-nummer:** nvt**Kort verslag:**

Ondernemer gaat de maand juli op vakantie en het bedrijf zal gesloten zijn i.v.m. verbouwingswerkzaamheden.

In verband met gering aantal zelfbereide producten was relevante monstername niet mogelijk.

Hygiëne opmerking gemaakt over vaatwasser (binnenzijde), koelwerkbank beter schoonmaken.

Bouwkunde: opmerking gemaakt over ontbreken hor bij achterdeur.

Ongedierte geen

Temperatuur geen

Code HACCP geen

Bedrijf kan door naar de 2^e nazorginspectie.

2^{de} marsroute inspectie**Datum: 18 april 2017****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:** nvt**SW-nummer:** nvt**Kort verslag:**

HACCP: thermometer aanwezig en registratie ingevuld

Hygiëne: opmerking gemaakt over de verdamper/binnenzijde koelwerkbank schoonmaken/droog nog enkele schimmelpunten. Achter de deeghaak van deegmenger beter schoonhouden.

Bouwkundig in orde

Temperatuur in orde

Ongedierte in orde

RW monster meegenomen met nummer 89344972, penne.

24-4-2017:

RW monster voldeed. Bedrijf kan door naar de eerste nazorginspectie.

Voornemen tot sluiting**Datum: 27 maart 2017****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Kort verslag:**

Beschikking doorgenomen. Het was hem duidelijk. Consequenties besproken.

Hij gaf aan dat de zaak mogelijk verkocht ging worden.

Herinspectie na 10 april 2017.

BAH gesprek**Datum: 20 maart 2017****Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED] (22575), [REDACTED] (TBM)**Kort verslag:**

Termijnen in orde; RvB in orde

Voornemensbeschikking kan gemaakt worden. Afspraak gemaakt voor uitreiking op 27-3.

1ste Nazorg**Datum: 14-03-2017****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer: 280942124****SW-nummer: nvt****Kort verslag:**

In bedrijf broer eigenaar aangetroffen. Eigenaar na de inspectie telefonisch op de hoogte gebracht van de bevindingen en uitleg gegeven vervolg traject.

Hygiëne onvoldoende: RvB

Bedrijfsruimte:

Op diverse plaatsen vloeren onder en achter apparatuur vuil, oude resten van levensmiddelen en spinrag. Zowel in de keuken als bar.

Afzuigkap rinkel veel oud vet. Onderstel deegmenger opgehoopt vuil.

Apparatuur/uitrusting:

Bakapparatuur en deegmenger vuil.

Bodemplaat koelwerkbank vuil.

Randen marmeren werkbladen vetresten.

Haccp:

niet kunnen beoordelen, broer eigenaar was aanwezig en die wist niets van een thermometer en registratie.

Temperaturen in orde.

Bouwkundig voldoende. Gat muur met afvoer doorvoer onvoldoende afgewerkt

Geen last van ongedierte.

Er volgt een BAH gesprek en een uitreiking Voornemen tot Sluiten

Datum: 11 januari**Inspecteur:** [REDACTED]**Gesproken met: meerdere malen geprobeerd telefonisch contact op te nemen, geen gehoor.**Monster in orde bedrijf gaat door naar de 1^e nazorg.**1^{ste} marsroute inspectie****Datum: 5 januari 2017****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:****SW-nummer:****Kort verslag:**

1e marsroute inspectie uitgevoerd door inspecteur en collega inspecteur. Gesproken met [REDACTED]

HACCP:

- Hygiënecode voor de horeca aanwezig;

- Werkende steekthermometer aanwezig;
- Temperatuurregistratie in orde;
- De processen worden niet gemeten en geregistreerd, geen afwijkingen geconstateerd.

Hygiëne: opmerking

- De vloer onder het fornuis was met name in de hoek verontreinigd met een laag vet.

Temperatuur, bouwkundig en ongedierte geen afwijkingen geconstateerd.

RW monster genomen van pasta (89123771) indien in orde kan het bedrijf door naar de 1ste nazorg.

Gesprek ondernemer

Datum: 19 december 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

[REDACTED] is op de hoogte van de situatie van het bedrijf. Volgens eigen zeggen staat het bedrijf er financieel slecht voor en is de motivatie van de eigenaar door ziekte in de familie een tijdje ver te zoeken geweest.

Inmiddels de weg omhoog weer gevonden.

Historie: Inspectie 9 november 2016

RvB: 480004155

-de exploitant van een levensmiddelenbedrijf kon tegenover de bevoegde autoriteit niet aantonen dat men zorg droeg voor de invoering en/of de uitvoering en/of de handhaving van één of meer permanente procedures, gebaseerd op de HACCP-beginselen.

Bereide penne pasta met nummer 89115957 Kgt: > 49.000.000 en Entero's: 20.000

Historie: Inspectie 26 augustus 2016

RvB: 281291317

-artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet

SW:281291318

-de exploitant van een levensmiddelenbedrijf kon tegenover de bevoegde autoriteit niet aantonen dat men zorg droeg voor de invoering en/of de uitvoering en/of de handhaving van één of meer permanente procedures, gebaseerd op de HACCP-beginselen.

Historie: Inspectie 3 mei 2016

RvB:281860836

-de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden.

-artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet.
