



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):	QUINTY'S ENZO
Inschrijfnummer Kvk en naam:	65136411, [REDACTED]
Rechtsvorm:	EZ
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	DORPSSTRAAT 147, 1796 CB DE KOOG
Inspectielocatie	
@-mail	
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	24 juni 2016 - heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	N.v.t.

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Bedrijf per 09-11-17 uit Verscherpt Toezicht

Plattegrond van het bedrijf

2^{de} nazorg

Datum: 8 november 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: n.v.t.

SW-nummer: n.v.t.

Kort verslag:

Temperaturen: in orde;

Haccp: in orde: thermometer aanwezig;

Registratie via de computer, Horeco systeem.

Hygiëne: in orde, opmerking onder het doorgeef gedeelte was de vloer achter een koelkast iets verontreinigd met oud product vuil;

Procesmonster: NVT 2e nazorg.

Het bedrijf gaat terug naar reguliere inspectie

1^{ste} nazorg

Datum: 6-4-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: n.v.t.

SW-nummer: n.v.t.

Kort verslag:

- * Hygiëne: op enkele opmerkingen na in orde, zie isi
- * Bouwkunde: toilet in magazijn geen dubbele deur
- * Ongedierte: in orde, geen sporen
- * Temperatuur: n.v.t.
- * Code HACCP: in orde

hygiënecode horeca, temperaturen in orde, temperatuur registratielijsten ingevuld maar een enkele week niet volledig, kennis in orde, bureau de wit als controle bureau in dienst.

RW genomen, deze was in orde. Het bedrijf kan door naar de 2^e nazorg.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 08-02-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

[update: de monsters waren goed, bedrijf kan door naar de 1^e nazorg.]

Hygiënecode -> RW monsters
89044979 witte rijst
89045053 lamsstoof

Indien de monsters goed zijn, dan door naar de 1^e nazorg, zo niet, dan een BAH-gesprek en voornemen tot sluiten.

Hygiëne

Bedrijfsruimte -> gering

De diverse bedrijfsruimten waren voldoende hygiënisch. Kleine uitzonderingen hierop waren:

Apparatuur

De apparatuur/uitrustingsstukken waren voldoende hygiënisch.

Temperatuur

De temperaturen van de diverse koelingen waren binnen de norm.

Bouwkundig

Er waren geen bouwkundige onvolkomenheden.

Ongedierte

Er waren geen sporen van ongedierte aanwezig.

Roken

Er werd niet gerookt op plaatsen waar dit niet was toegestaan.

Gesprek ondernemer

Datum: 19 januari '17 om 12:00 uur

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Deze gesprek heeft telefonisch plaats gevonden. Gisteren is via de e-mail schema van VeTo naar de ondernemer gestuurd. Tijdens gesprek heb ik toelichting over de VeTo gegeven met de behulp van de schema. Ondernemer gaf aan dat het hem duidelijk is en dat hij diverse maatregelen al heeft genomen om te voorkomen dat er weer een overtreding geconstateerd wordt. Hij heeft nieuwe kok aangenomen en die zal op 2 februari beginnen. Tevens zal een advies bureau, Bureau de Wit, in dienst worden genomen. Ook zijn er nieuwe RvS bakken gekocht om makkelijker en sneller te kunnen terugkoelen.

Inspectie kan na 2 februari 2017 worden uitgevoerd.

Op 17 januari '17 om 13:00 uur gesproken met [REDACTED]. Ik heb voorstel gedaan om gesprek eenmalig telefonisch te voeren. [REDACTED] gaf aan dat het wel kan en hij zal met zijn nieuwe kok donderdag met ons gesprek gaan voeren.

Ondernemer is niet op het gesprek gekomen. Brief is, bleek later, naar verkeerde huisadres, gestuurd. Vandaag 13 januari '17 gebeld met [REDACTED] en afspraak gemaakt op 19 januari '17 om 12:00 uur in Amsterdam. Op verzoek van de ondernemer is brief naar bedrijf gestuurd.

Historie: 03-nov-2016 RvB nr. 280270994

- de exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen

SW nr. 280270995

- onverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar werd niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden dat de temperatuur van de waar 7°C of lager was

Historie: 22-sep-2016 RvB nr. 280750493

- de exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen
- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden

SW nr. 280750494

- in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt waren de open ramen die toegang geven tot de buitenlucht aanleiding voor verontreiniging, de ramen waren tijdens de productie niet gesloten

Historie: 24-jun-2016 RvB nr. 283220381

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

SW nr. 283220382

- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
- ijs dat in contact kwam met levensmiddelen of dat levensmiddelen zou kunnen verontreinigen werd niet op een zodanige wijze gemaakt, gehanteerd en/ of opgeslagen dat het tegen verontreiniging werd beschermd
- in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt waren de ramen en andere openingen welke toegang geven tot de buitenlucht niet voorzien van horren die gemakkelijk konden worden verwijderd en/of schoongemaakt