

# 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):	RESTAURANT MIU
Inschrijfnummer Kvk en naam:	56349173
Rechtsvorm:	Besloten Vennootschap
Naam ondernemer:	Umani restaurant Amsterdam BV/ [REDACTED]
Adres:	Nieuwezijds Voorburgwal 161, 1012RK Amsterdam
Inspectielocatie	
@-mail	hqholding@gmail.com
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	20 september 2016 - heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Sushikeuken / voorbereidingskeuken (1 <sup>e</sup> verdieping) / magazijn met koelcel en vriescel (2 <sup>e</sup> verdieping) / Bar
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [REDACTED]

## Plattegrond van het bedrijf

Brief afzien voornemen aangevraagd bij TBM ([REDACTED])

## Controle op beschikking

Periode:

Kort verslag van de totale sluitingsperiode:

## 2<sup>e</sup> nazorg inspectie

Datum: 4 oktober 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

### Bedrijf gaat uit VeTo

HACCP: voldoende toegepast

- registratie digitaal en op papier aanwezig;
- PH strip + meter aanwezig en kernthermometer aanwezig.
- kennis voldoende
- bureau de wit komt nu 3x per jaar
- Werken met Vers en Veilig samen.

Hygiëne: goed

Bouwkundig: voldoende

ongedierte: niet aangetroffen  
- Mega des is de bestrijder.

Bedrijf kan naar de tweede nazorg inspectie.

---

#### **1<sup>e</sup> nazorg inspectie**

**Datum:** 29 maart 2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

HACCP: voldoende toegepast

- registratie digitaal en en op papier aanwezig;
- PH strip en kernthermometer aanwezig.
- kennis voldoende
- geen richtwaarden voorhanden ( spare ribs worden ingekocht en kippensoep maakt men niet meer)
- bureau de wit komt nu 3x per jaar.

Hygiëne: goed

Bouwkundig: voldoende

ongedierte: niet aangetroffen

- Mega des is de bestrijder.

Bedrijf kan naar de tweede nazorg inspectie.

---

**Datum:** 31 januari 2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

#### **2e marsroute inspectie ( module D)**

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

*Hygiëne opmerking;*

- buitenzijde rijstkoker
- rand vloer onder de bakwand
- deksel welke op de bakplaat gebruikt ligt.

*Bouwkunde voldoende*

*Ongedierte, voldoende en geen kat*

*Temperatuur voldoende*

*Code HACCP voldoende, ebo van den bor ; levert alle bereid vlees;*

*Geen monsters voorhanden*

---

#### **Telefonisch contact:**

**Door:** [REDACTED]

**Datum:** 17 januari 2017

Om 12:00 uur contact met adviesbureau Vers en Veilig. [REDACTED] gaf aan dat ze vandaag naar het bedrijf toe gaan om inspectie uit te voeren en ze gaan monster meenemen. Ze zullen ook advies gaan geven over de processen in het bedrijf.

Om 10:30 contact met de boekhouder die gisteren bij het gesprek aanwezig was met de vraag waar op de website POC bedrijven werden vermeld. Aan de heer uitgelegd.

---

#### **Voornemen tot sluiting**

**Datum:** 16 januari 2017 om 13:00 uur

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

Voornemen uitgereikt en toegelicht. Gesproken over de monstername en waarom het mogelijk fout is gegaan. Bedrijf neemt contact op met het adviesbureau.

---

**BAH gesprek**

**Datum:** 12 januari '17

**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

Tevens vandaag ook met [REDACTED] gebeld en afspraak gemaakt om beschikking uit te reiken. Afspraak is gemaakt op maandag 16 januari '17 om 13:00 uur.

Beschikking kan worden opgemaakt er zijn geen. Procedure is goed gevolgd en RvB was in orde.

---

**Telefonisch contact ivm fout RW monsters**

**Datum:** 9 januari 2017, 16:00

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:** RvB aangezegd ivm monster uitslag. 11.000 entrobacterien. Kort benoemd dat het bedrijf een voornemen tot sluiting krijgt en dat er deze week nog contact met het bedrijf wordt opgenomen ivm uitreiking voorneming tot sluiting.

Mevrouw gaat adviesbureau bellen over dit monsteruitslag. Geen verklaring.

---

**1ste Nazorg**

**Datum:** 4 januari 2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** nvt

**SW-nummer:** nvt

**Kort verslag:**

Hygiëne: in orde

Bouwkunde: in orde

Ongedierte: geen sporen

Temperatuur: in orde

Code HACCP: voldoende, Werken met digitaal systeem Vers&Veilig.

Steekthermometer en ph-strips aanwezig. Registratie via het digitale systeem.

RW: Gegaarde spareribs, 6.5 graden, 3/1 gemaakt. Witte kunststofbak in koelwerkbank in de keuken.

9/1/2017: Monsters fout. 11.000 entrobacterien. Norm 1.000. maatregel RvB ivm eerdere maatregelen. Bedrijf gaat naar bah-gesprek.

---

**1ste marsroute inspectie**

**Datum:** 3 november 2016

**Tijd:** 14:15 uur

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** nvt

**SW-nummer:** nvt

**Kort verslag:**

HACCP als voldoende beoordeeld  
werkt volgens de code

---

Bureau Vers & Veilig in dienst  
de processen werden er digitaal bijgehouden. het adviesbureau houdt de digitale registratielijsten in de gaten en geeft zo nodig feedback op.

Richtwaarde monster genomen van Nasi ei (13:00 uur) en kip (12:00 uur) in de terugkoelfase

Hygiëne in orde  
Bouwkundig in orde  
Temperaturen in orde  
Ongedierte: geen sporen

Roken: er werd niet gerookt

!!!! Nasi met ei is geannuleerd. Het product lag buiten de koeling.  
De rw monster met kip was in orde  
Bedrijf kan naar de 1ste nazorg

---

#### **Gesprek ondernemer**

**Datum:** 19 oktober '16

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

#### **Korte weergave van het gesprek:**

Bedrijf heeft een nieuwe koelwerkbank aangeschaft. 6 september is er een HACCP instructie aan het personeel gegeven door een adviesbureau. Ph wordt gemeten met strips en opgeschreven. Uitleg gegeven over de marsroute.

Volgende inspectie inplannen na 2 november 2016

---

**Door:** [REDACTED]

Op woensdag 12 oktober 2016 gesproken met [REDACTED] Afspraak voor gesprek gemaakt en mevrouw zal op woensdag 19 oktober '16 om 13:00 uur naar kantoor in Amsterdam komen. Uitnodigingsbrief is vandaag verstuurd.

---

#### **Historie 3<sup>e</sup> Rvb:**

**Datum:** 20 september 2016

**BR-nummer:** 281701080

- 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 2<sup>e</sup> Rvb:**

**Datum:** 28 juli 2016

**BR-nummer:** 281080087

- 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
- 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 1<sup>e</sup> Rvb:**

**Datum:** 24 mei 2016

BR-nummer: 480003549 (richtwaarde monster), kippensoep

- 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

bacterien (aeroben 30): >25000000 /g

enterobacteriaceae: >490000 /g

---