

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 Soto
Inschrijfnummer Kvk en naam:	51278057
Rechtsvorm:	EZ
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Leonardo da Vinciplein 6 -8
Inspectielocatie	5223DR 's-Hertogenbosch
@-mail	info@restaurantsoto.nl
Telefoonnummer:	[REDACTED] [REDACTED]
Tijdvak:	Van 14 juli 2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Restaurant/keuken en magazijn
Veiligheid:	nvt

Bedrijf staat te koop via Hormax Horecamakelaars KVK checken voor 2^{de} nazorginspectie in mei 2017

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum: 10-05-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne	In orde
Bouwkunde	In orde
Ongedierte	Geen sporen aangetroffen
Temperatuur	In orde
Code HACCP	In orde met opmerking (PH meting sushirijst)

Bedrijf gaat per 10-05-2017 terug naar het reguliere toezicht.

Verzonden: zaterdag 18 maart 2017 9:37

Aan: NVWA Klantcontactcentrum

Onderwerp: 578888.00 VVG: Betreft een klacht met kenmerk 9883160

Omschrijf uw klacht in eigen woorden. Om het onderzoek te stroomlijnen, volgt hieronder een aantal specifieke vragen over het

verdachte voedsel en de herkomst ervan, aantal zieken en de ziekteverschijnselen.

Ik heb een gluten en melk intolerantie, op de kaart van het restaurant stonden gerechten met daarachter een icoontje als daar gluten, melk enz. inzat. Ik heb de gerechten gekozen ZONDER de icoontjes van gluten en melk want die zijn glutenvrij en melkvrij. Maar er stond alsnog een gerecht tussen, waar ik al vaker ziek van ben geworden, en daar vroeg ik over aan het personeel of het daadwerkelijk glutenvrij was. Dat was het dus niet terwijl op de kaart staat van wel, hun gaan de kaart bij de volgende druk pas aanpassen. Dat kan natuurlijk erg lang duren waardoor andere mensen ook ziek kunnen worden die een ernstige allergie hebben. Ik ging daarna verder met eten van de gerechtjes die gluten en melkvrij waren aangegeven, ik vroeg bij nog een gerecht weer of die gluten en melk vrij is. Hun zeiden dat die gluten en melk vrij was. Maar ben alsnog na het eten erg ziek geworden. Ik heb ook nog eens erg veel betaald. Ik vind dit echt heel erg, dit is al de zoveelste keer dat ik daar eet en alsnog ziek thuis kom. Als op de kaart staat dat het glutenvrij en melk vrij is dan ga je daar toch vanuit? Ook heb ik het idee dat ze er laks mee omgaan, dat er wel kruisbesmetting is geweest of in de ingrediënten al sporen van gluten en melk inzit.

Deze melding bij de 2 de nazorg bespreken door een allergenen inspecteur [REDACTED]
Tijd niet bin rekening brengen. [REDACTED]

Telefonisch contact

Datum: 8 november 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Doorgegeven dat de genomen monsters in orde waren.

Bedrijf kan naar de 2^{de} nazorg.

1ste Nazorg

Datum: 2 november 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: ---

SW-nummer: n.v.t.

Kort verslag:

Ze waren bezig met het bereiden van sushirijst. Gebruiken een vast recept hiervoor 5 kg rijst en daarop 1,5 liter sushiazijn. Zou de juiste p-H waarde zijn (4,6) Zeggen dit in het verleden wel eens gecontroleerd te hebben.

HACCP: bijgehouden, maar een dringende opmerking het coderen beter te doen.

Indien producten uit de DV komen de datum veranderen.

Bij het registreren ook de temperatuur na verhitten invullen.

Hygiëne: in orde,

Temperaturen: in orde,

Bouwkundig: in orde,

Ongedierte: geen sporen.

Monsters genomen;

89186358: gekookte rijst

89186226: gefrituurde kip

Indien monsters in orde, kan het bedrijf door naar de 2^{de} nazorg over 6 maanden.

Openingsinspectie**Datum:****Inspecteurs:****Gesproken met:****Kort verslag:***Hygiëne**Bouwkunde**Ongedierte**Temperatuur**Code HACCP*

Controle op beschikking**Periode:****Kort verslag van de totale sluitingsperiode:**

Sluitingsbeschikking**Datum:****Inspecteurs:****Gesproken met:****Kort verslag:**

BaH gesprek**Datum****Inspecteurs/ TBM:****Kort verslag:**

2^{de} marsroute inspectie**Datum:****Inspecteurs:****Gesproken met:****BR-nummer:****SW-nummer:****Kort verslag:**

Voornemen tot sluiting**Datum:****Inspecteurs:****Gesproken met:****Kort verslag:**

BAH gesprek**Datum:****Inspecteurs/ TBM:****Kort verslag:**

1^{ste} marsroute inspectie**Datum:** 25-aug-2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]

BR-nummer: n.v.t.

SW-nummer: n.v.t.

Kort verslag: vele punten zijn opgelost/verbetert, aan de eigenaresse gezegd dat ze op de goede weg zijn, maar duidelijk uitgelegd dat diverse punten nog beter moet worden gepoetst en bijgehouden horen te worden, anders kan het de volgende keer wederom resulteren tot een maatregel/RVB.

Het nadeel uitgelegd als folie/plastic gebruikt wordt als bescherming voor planken/pinautomaat etc. (niet goed te reinigen)

Ongedierte: geen opm.

Temperaturen en Bouwkundig. : i.o.

HACCP: zowel de Chinese als de Nederlandse hygiëncode in het bezit. thermometer en temp. lijsten aanwezig.

Uit navraag bleek dat de temperatuur registratie van de koelcellen/werkbanken naast zelf meten regelmatig werden afgelezen van de display.

Gevaar hiervan uitgelegd aangezien de temperatuur 2,0 C afwijkt tijdens de inspectie tussen eigen meting en display. Tevens bleek uit eigen waarneming en navraag dat in het afkoeltraject, de gepaneerde kip niet op de juiste manier werd terug gekoeld/geborgd, Werkprocedure uitgelegd. (is direct aangepast)

Overig geen meetbare tekortkomingen geconstateerd.

1x R.W monster genomen. ==> geen afwijking

Gesprek ondernemer

Datum: 08 augustus 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek: *Denken zelf al op de goede weg te zijn, maar blijven twijfels houden. Op de vraag of wij van te voren konden aangeven of het zo goed was. Geadviseerd hiervoor een schoonmaakbedrijf in te schakelen.*

Er is uitleg gegeven door [REDACTED] en [REDACTED] over de onderstaande punten:

1. Over de NVWA en het project Verscherpt toezicht traject en de daarbij horende maatregelen.
2. Uitleg over de juridische middelen. Het opmaken van Rapporten van Bevindingen en de mogelijkheid tot sluiting van uw bedrijf of het stilleggen van processen middels een beschikking met een Last onder dwangsom.
3. De inspecties zijn toegelicht met de daarbij horende maatregelen.
4. De afspraken die u met ons gemaakt heeft zijn:
 - U zorgt er voor dat de bedrijfsruimtes schoon en goed onderhouden zijn,
 - U zorgt er voor dat alle in het bedrijf aanwezige apparatuur, artikelen en uitrustingsstukken schoon en indien nodig ontsmet zijn,
 - U draagt zorg voor de invoer en juiste toepassing van de HACCP beginselen conform de door uw bedrijf gebruikte hygiëncode voor de horeca, zodat de in de toekomst genomen richtwaardenmonsters voldoen aan de normen zoals gesteld in voornoemde hygiëncode.
 - U overweegt eventueel een adviesbureau of schoonmaakbedrijf in te schakelen om u hierin bij te staan.

Na 22 augustus 2016 kan het bedrijf ingepland worden voor de 1^{ste} marsroute inspectie

Historie: 3^{de} BR 280311039/ 14 juli 2016

de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden (art4/852)

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

Historie: 2^{de} BR 280743139/ 07 april 2016

de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden (art4/852)

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

Historie 1^{ste} BR 280621642/ 28 januari 2016

de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden (art4/852)

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