



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):	Surikitchen
Inschrijfnummer Kvk en naam:	34248469; stichting Americando Foundation
Rechtsvorm:	Stichting
Adres inspectielocatie:	Tweede Nassaustraat 38 H, 1052 BP Amsterdam
Postadres:	[REDACTED]
Naam voorzitter:	[REDACTED]
@-mail:	info@surikitchen.nl
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	02-12-2015 (3e RvB)
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	
	www.surikitchen.nl
	SuriKitchen hanteert ruime openingstijden.
	Maandag t/m zaterdag 11.00 u. tot 22.00 u.
	Op zon- en feestdagen van 15.00 u. tot 22 u.

Ingangsdatum (datum akkoord spd-er):

4 december 2015 ([REDACTED])

Dossiereigenaar:

[REDACTED] 05-01-2016

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne:

Bouwkunde:

Ongedierte:

Temperatuur:

Code HACCP:

1ste Nazorg

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne

Bouwkunde

Ongedierte

Temperatuur

Code HACCP

Openingsinspectie

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

Kort verslag:

Hygiëne

Bouwkunde

Ongedierte

Temperatuur

Code HACCP

Controle op beschikking

Periode:

Kort verslag van de totale sluitingsperiode:

2de Nazorg

Datum: 06-09-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: /

SW-nummer: /

Kort verslag: Bedrijf voldoende schoon, werken voedselveilig, bedrijf gaat uit verscherpt toezicht.

Hygiëne voldoende.

Bouwkunde voldoende.

Ongedierte voldoende.

Temperatuur voldoende.

Code HACCP voldoende.

1ste Nazorg

Datum: 15-02-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: n.v.t.

SW-nummer: n.v.t.

Kort verslag:

* Code HACCP: Gering overtreding (CCP temperatuur)

- hygiëncode horeca 2016 aanwezig, werkende kernthermometer was aanwezig, temperatuur registratielijsten actueel, alle processen werden geregistreerd.

- terug koelen in bak met ijs. Aansluitend in een koelkast. Producten worden voornamelijk dagvers

bereid.

- tijdens piek van uitgifte enkele producten op een werkbank. Een bak met kip was te hoog van temperatuur, aangegeven kleine bakken te gebruiken als directe werkvoorraad. Bakken werden weer teruggeplaatst in de koelkast.
- in de koeltoonbank een bak met een kleine hoeveelheid vlees en pom tussen 10-11°C.

*Hygiëne: in orde

*Ongedierte: als voldoende beoordeeld;

- in de kelder zat een levende muis, de muis reageerde nagenoeg niet en leek zijn langste tijd te hebben gehad. Verder geen muizen of sporen van muizen gezien in het bedrijf.

*Bouwkunde: in orde

RW genomen, nasi 89053145 en rundvlees 89053161.

De monsters waren goed, het bedrijf kan naar de **2^e nazorg**.

2^e marsroute inspectie

Datum: 21-12-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Hygiëne: geringe overtreding;

- Enkele deurrubbers van koelkasten in de kelder waren plaatselijk verontreinigd met meerkleurige productresten.

Bouwkunde: geen opmerking.

Ongedierte: geen opmerking.

Temperatuur: geen opmerking.

Code HACCP: Werd voldoende toegepast.

RW: Rundvlees (gestoofd 89056454). Gisteren (20-12-2016) bereid (geen sticker). Indien het monster voldoet gaat het bedrijf naar de 1^e nazorg.

27-12-2016 [REDACTED]: monsteronderzoek was in orde, het bedrijf mag door naar de 1^e nazorg!

Voornemen tot sluiting

Datum: 6 december 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

[REDACTED] geeft aan dat hij heel goed weet wat er die dag verkeerd is gegaan en zegt te beseffen dat hij eindverantwoordelijk is. Hij is afhankelijk van zijn medewerkers cq kinderen die in de keuken staan en dan niet werken volgens de eisen. Daarom overweegt hij de aanschaf van een chiller: ook hiervan beseft hij dat deze bij onjuiste toepassing geen oplossing is.

HI na 20 dec 2016

BaH gesprek

Datum: 01-12-2016

Inspecteurs / TBM: [REDACTED] (niet aanwezig ivm ziekte)

Kort verslag:

Een kleine toevoeging in het verbaal bij het terugkoelen waaruit blijkt dat de ondernemer niet in de bijkeuken heeft terug gekoeld maar na het uitwasemen in de bijkeuken het terugkoelproces in de koelcel verder gaat.

Veder alles in orde. Uitreiking kan plaats vinden.

2de Nazorg

Datum: woensdag 23 november 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 281701130

- 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-nummer: Nvt

Kort verslag:

Hygiëne: Enkele kleine punten konden beter schoon.

Bouwkunde: Geen opmerkingen

Ongedierte: nvt

Temperatuur: Geen opmerkingen.

Code HACCP: Horecacode 2016 aanwezig;

Werkende thermometer aanwezig;

Terugkoelen van zelfbereide producten gaat niet goed. Terugkoelen van o.a. nasi > 5 uur.

Registraties worden bijgehouden van controle van:

-leveringen

-koelingen

-bereiding

Ze koelen terug in leidingwater. Als het <7 graden is zou het in de koelkast gaan. De temperatuur van het koude water is tijdens de inspectie 10,9 graden Celsius.

1^{ste} Nazorg inspectie

Datum: 10 mei 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëncode Haccp: heeft horecaboek, deze is de versie 2007; deze is afdoende voor wat hij doet met bereiding.

Ik heb hem nog wel uitleg gegeven over de manier van registreren. Dit op de achterzijde van het registratieformulier omdat hij ongeveer 6 koelingen heeft. Daar had hij wat moeite mee hoe dit op te schrijven.

Ik heb met hem samen een meting gedaan en dit opgeschreven.

hij vertelde ook dat hij alles meet. Dus dat was prima.

De koeltoonbank was kapot in de winkel zelf en die was nu dan ook niet in gebruik.

Ook het afkoelen afgesproken, want hij wist dit niet goed op te schrijven.

Het uitgelegd om het in 3 stappen te doen.

Als het klaar is, dan na 2 uur en dan na 5 uur.

Hygiëne Bedrijfsruimte: in orde

Hygiëne Apparatuur: in orde

Temperaturen: in orde

Plaagdieren: heeft de muizendokter. in logboek stond dat alle gaten gedicht moestne worden, dat is gebeurd. de gaten in de kelder zijn allemaal opgevuld met metalen pannensponsen en hij had alle schappen van de muur gehaald.
alles nu schoon.

Bouwkundig: in orde, gaten zijn gedicht

Rw genomen van kip kerrie (79897086)

BAH gesprek

Datum:

Inspecteurs/ TBM:

Kort verslag:

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 10-3-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne: opmerking

Bouwkunde: opmerking

Ongedierte: io

Temperatuur: io

Code HACCP: io

Als ob heeft het bedrijf de Muizendokter. Ze zijn op 27-2 langs geweest en zullen nog vaker komen.

In opmerkingenveld van de ob heeft de ob gezet: gaten in kelder dichtmaken na derde bestr.

Aangeraden aan meneer de gaten in de kelder in overleg met de ob met metalen pannensponzen dicht te maken.

Meneer is in de kelder aan het schilderen geweest. Hij heeft alles van de wanden afgehaald en schoongemaakt. Hij wil de rekken nog verhogen, zodat hij eronder makkelijk kan schoonmaken.

Enkele randen bovenaan de deuren van de koelingen/vriezers in de kelder voelden iets vuil. Hier een opmerking over gemaakt.

Verder is het bedrijf nu netjes schoon.

Meneer registreert de temperaturen, echter gooit hij de ingevulde papieren na een week weg. Meneer verteld om dit een jaar te bewaren, zodat hij het ons kan tonen.

Meneer weet nu hoe de steekthermometer werkt en waarom hij deze moet gebruiken.

Voor het overige was alles in orde.

Koeltoonbank was rond de 4°C. Er lag een bara in als showmodel die niet gebruikt wordt. Overigens liggen onder in de koeltoonbank.

Het was de bedoeling om een 1^{ste} marsroute inspectie" uit te voeren.

Datum: 3 maart 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Bedrijf gesloten. Op de deur stond vermeld:

"Wegens omstandigheden zijn wij vandaag gesloten. Onze excuses voor het ongemak. Dankend voor uw begrip.

Gesprek ondernemer

Datum: 16 februari 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

[REDACTED] is gefocust op één zin in het br op 2 december 2015, wat niet waar zou zijn. Namelijk onder de koelkast en de vriezer zouden geen muizen uitwerpselen liggen. Bezwaar uitgelegd en ook dat dat als die zin uit het br wordt geschrapt, de rest wel bewezen is, dit weinig nut heeft. [REDACTED] vraagt zich af wat hij met de vloer moet doen en of de kleur van Kerrie Marsala, als die ingetrokken is in een oppervlak, of dat ook vuil is.. Verder wil hij weten of een infraroodthermometer inderdaad niet goed is. Uiteindelijk geadviseerd om de code te lezen en een adviesbureau te raadplegen.

Telefonisch benaderd voor afspraak

Datum: 05-02-2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met:

Korte weergave van het gesprek:

Telefonisch geprobeerd te bereiken om een afspraak te maken voor het gesprek ondernemer. Niet kunnen bereiken er wordt niet opgenomen.

Historie

Datum: 2 december 2015

3^e BR, maatregelnummer: 280661445

- Hygiëne bedrijfsruimten;
- Geen adequate maatregelen ongedierte: sporen van muizen aangetroffen + geen plaagdierbestrijder ingeschakeld;
- HACCP / temperatuur o.a. terugkoelen + presentatie / geen controle en registratie

Datum: 13 oktober 2015

2^e BR maatregelnummer: 283210694

- Hygiëne bedrijfsruimten
- HACCP terugkoelen.

SW:

- onvoldoende adequate maatregelen tegen ongedierte: muizenuitwerpselen aangetroffen + geen plaagdierbestrijder ingeschakeld + zelf gif plaatsen;
- dubbele deur (sluis) ontbrak bij toilet;

Datum: 02 juli 2015. N.a.v. klacht 412928

1^e BR maatregelnummer: 281580697

- Hygiëne bedrijfsruimten, o.a. veel muizenuitwerpselen;
- Hygiëne artikel, apparatuur, uitrustingsstukken;
- HACCP

SW:

- Temperatuur (BBL);
- Voorportaal toilet;
- Horren ontbraken;
- Geen plaagdierbestrijder ingeschakeld.