

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):	Sushi Mall Japans en Grill Rest.
Inschrijfnummer Kvk en naam:	50465538 Sushimo B.V.
Rechtsvorm:	B.V.
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Het Hout 71, 9721LB Groningen
@-mail	Info@sushi-mall.nl
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	20 januari 2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Buffetkeuken, magazijn en sushi bereidingsruimte
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum: 9 februari 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne: voldoende

Bouwkunde: voldoende

Ongedierte: voldoende

Temperatuur: voldoende

Code HACCP: voldoende

Inspectie als voldoende beoordeeld. Het bedrijf kan terug naar regulier.

1ste Nazorg

Datum: 9 augustus 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: -

SW-nummer: -

Kort verslag:

Hygiëne: voldoende
Bouwkunde: voldoende
Ongedierte: voldoende
Temperatuur: voldoende
Code HACCP: voldoende

Inspectie als voldoende beoordeeld.
Monster saucijzenbroodje genomen (89377846).
Indien monster voldoende kan bedrijf door naar 2^e Nazorg.

Openingsinspectie**Datum: 09-06-16****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Kort verslag:***openingsinspectie**gesproken met* [REDACTED]

voldeed aan de punten genoemd in de beschikking
onderzoeksburo de wit heeft een controle uitgevoerd

bedrijf in orde bevonden
bedrijf gaat op 10-06-16 weer open
kan naar de 1e nazorg

Controle op beschikking**Periode: 3-6 tm 8-8****Kort verslag van de totale sluitingsperiode:**

Op raam staat plakkaat met tekst gesloten verbouw keuken.
Op 8 juli 2016 is er alleen gebeld met de vraag of er eten besteld kon worden. Dit kon niet.

Sluitingsbeschikking**Datum: 3-6-16****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Kort verslag:**

Op voorhand meerdere malen telefonisch contact gehad met [REDACTED]. Tijdens een van de telefoon gesprekken werd door de boekhouder gesuggereerd om een kort geding op te starten, tegen de NVWA. Tijdens het telefoon gesprek met de advocaat duidelijk gemaakt dat het verstandig is om geen klanten binnen te laten, omdat anders deze naar buiten gestuurd moeten worden direct na het uitreiken van de beschikking.

Bij binnenkomst hing er een plakkaat op de deur dat de keuken wegens een verbouwing gesloten was tm 7 juni.

Document uitgereikt aan [REDACTED]. Gesprek werd voornamelijk gevoerd door de boekhouder en [REDACTED]. Inhoud van beschikking besproken inclusief de consequenties bij het niet voldoen.

Benadrukt dat er een adviesbureau in de hand moet worden genomen.

De boekhouder miste op voorhand een stuk dossier opbouw. Hij had de voorgenomen sluiting beschikking gemist. Gewezen op de voor getekende voorgenomen beschikking.

Mevr heeft het kopie beschikking getekend met wel de opmerking dat ze de voorgenomen beschikking niet begrepen heeft.

De boekhouder gaf aan dat de nvwa een claim kon verwachten als het een en ander onterecht was. Ze gaven aan het eind aan dat ze onderling de strategie zouden bepalen.

BaH gesprek**Datum:** 03-06-2016**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]**Kort verslag:**

RvB opgemaakt door [REDACTED] In de beschikking zal een stillegging en sluiting worden opgenomen.
Zal worden uitgereikt door [REDACTED] en [REDACTED]

2^{de} marsroute inspectie**Datum:** 02-06-2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:** 281100357**SW-nummer:** NVT**Kort verslag:**

Rvb opgemaakt met nummer 281100357.

Betref hyg. Berdrijfsruimten, artikelen en uitrustingsstukken bewaren & Opslag producten
Voorbereiden producten.

Bedrijf had voornemen tot sluiten.

Aanvang inspectie 15.00 uur

Einde inspectie 17.15 uur = 10 kwartieren.

Rvb aangezegd en bedrijf per direct gesloten.

[REDACTED] en [REDACTED] zullen op 03-06-2016 de beschikking uitreiken.

Consequenties bij opengaan zolang de beschikking van kracht is ,uitgelegd en toegelicht aan [REDACTED].

Voornemen tot sluiting**Datum:** 13 mei 2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Kort verslag:**

Procedure en beschikking met evt. gevolgen daarvan uitgelegd. Mevrouw reageerde gelaten.

Had enige uitingen van frustratie gericht op haar man (kok) en personeel. Zij controleert elke dag de gang van zaken maar was op 3 mei een dagje weg met haar dochters.

Beschikking uitgereikt en door haar getekend voor ontvangst.

2^{de} marsroute wordt ingepland na 27 mei 2016.

BAH gesprek**Datum:** 10 mei 2016**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]**Kort verslag:** Marsroute correct verlopen. Beschikking voornemen wordt opgemaakt.

1ste Nazorg**Datum:** 3 mei 2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:** 2814505779**SW-nummer:** nvt**Kort verslag:**

Hygiëne: geringe overtreding

Bouwkunde: oke

Ongedierte: oke

Temperatuur: oke

Code HACCP: ernstige overtreding

Hygiëne: -rooster afzuigkap vuil

Haccp: In de koelcel stond een pan met 13 liter zelfbereide currysaus.

Uit de verklaring van [REDACTED] bleek dat de saus de vorige dag om 09.00 uur was gemaakt en om 10.00 op een rek in het magazijn was gezet om af te koelen.

De volgende dag is de pan met saus om 9.00 uur in de koelcel gezet.

Op de saus lag een dikke ingedroogde korst van saus.

Het afkoelproces heeft veel te lang geduurd.

Levensmiddel is weggegooid.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 02 maart 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: -

SW-nummer: -

Kort verslag:

Hygiëne OK

Bouwkunde OK

Ongedierte OK

Temperatuur OK

Code HACCP OK

Gesproken met [REDACTED]

Hygiene en toepassen hygienecode voldoende.

Kipballetjes stonden af te koelen op dozen in het magazijn (opmerking).

Monster was OK, dus kan bedrijf door naar de 1^e Nazorg

Gesprek ondernemer

Datum: 16 februari 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek

Dit is besproken met de eigenaar:

- Het bedrijf zal grondig schoongemaakt worden, de bedrijfsruimten en uitrustingstukken krijgen daarbij extra aandacht.
- U werkt met de hygienecode voor de Horeca.

Alle punten welke in het RvB vermeld staan zullen aangepakt worden. Het kan niet allemaal in één keer maar moet goed komen. Er komt ook een nieuw plafond in de keuken. Dit kan wat langer duren.

Dinsdag 26 januari 2016.

[REDACTED]
Telefonisch gesproken met [REDACTED] Mevrouw had bij de inspectie al aangegeven op vakantie te gaan. Er is alvast een afspraak gemaakt voor een ondernemer gesprek. Deze staat gepland op 16 februari om 11.00 uur te Groningen

Historie

3^{de} RvB 20-januari 2016

RvB 281770732 bedrijfsruimte en apparatuur

2^{de} RvB 24-november 2015

RvB 281770732 bedrijfsruimte en apparatuur

SW 281770733 code

1^{ste} RvB 28 oktober 2015

RvB 281450510 bedrijfsruimte en apparatuur

SW 281450511 code
