

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 XL
Inschrijfnummer Kvk en naam:	65047990 Sushi XL
Rechtsvorm:	Eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Holkersteeg 9 3861 CC Nijkerk
Inspectielocatie	
@-mail	Sushixl.nl@gmail.com
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	Vanaf 28-09-2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken en sushibar
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [REDACTED]

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

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:

■■■■■ heeft in juni 2017 geconstateerd dat het pand leeg staat. Alle apparatuur is verwijderd. Het bedrijf kan worden opgeheven.

1ste Nazorg

Datum: 20 april 2017

Inspecteurs: ■■■■■

Gesproken met: dhr. Lopulalan

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

De deur van het pand was gesloten. ■■■■■ was wel aanwezig. Hij heeft de deur geopend en deelde ons mede dat het bedrijf gesloten was en dat hij wat sushi had gemaakt voor zichzelf en een paar vrienden om deze tijdens de voetbalwedstrijd van Ajax te eten. Tevens deelde hij mede dat het bedrijf maandag a.s. (24 april 2017 zou zijn opgeheven). De huur is per 1 mei 2017 opgezegd.

2de marsroute inspectie

Datum: 14 februari 2017

Inspecteurs: ■■■■■

Gesproken met: ■■■■■

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Bedrijf netjes op orde, ook keukenruimte achter met opslag.

Een enkele mk op de vloer en onder afdekpapier op de stelling.
Verdamper in koelcel aan de binnenzijde schimmel, verder op orde.
HACCP registratie aanwezig en Code.
Heeft een pH-meter.
Zegt dat het geluid van katten dat hij laat horen via de computer de muizen weg houdt.
Gaat mogelijk in de zomer naar nieuw pand, Boni supermarkt.
Geen RW voorhanden.

Voornemen tot sluiting

Datum: 27-01-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Dhr gaf aan het allemaal goed te begrijpen en dat het niet meer voor zou komen. Aangegeven dat voornemen van kracht blijft zolang het bedrijf onder VeTo staat. Hij gaf aan hiervan bewust te zijn en te zorgen dat vanaf nu alles goed was en bleef.

BAH gesprek

Datum: 26-01-2017

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

RvB was goed bevonden verder ook geen opmerkingen. Later nog wel even besproken dat bedrijf tijdens traject VeTo is overgegaan naar EZ maar dit had geen consequenties.

1ste Nazorg

Datum: 19-01-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 283180663

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne	RvB. Vuile schappen in de koelcel en enkele tientallen muizen uitwerpselen in de bereidplaats (sushibar).
Bouwkunde	in orde.
Ongedierte	niet kunnen vaststellen waar de muizen vandaan komen. Er is een contract met een ongediertebestrijder. Vooral schoonmaken.
Temperatuur	in orde.
Code HACCP	in orde.

Er volgt een BAH gesprek.

1ste marsroute inspectie

Datum: 10-11-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

*Hygiëne in orde.
Bouwkunde In orde.
Ongedierte tijdens de inspectie niets aangetroffen
Temperatuur In orde
Code HACCP In orde.*

[REDACTED] is druk bezig met een nieuw pand. Het huurcontract is een half jaar verlengd naar juni 2017. Bedrijf zag er keurig netjes uit.

Er waren geen zelfbereide producten in voorraad waar RW monsters van konden worden genomen.

Gesprek ondernemer

Datum: 21 oktober 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: ondernemer

Korte weergave van het gesprek: traject VETO besproken en het verkort schema meegegeven. Laatste RvB doorgenomen. Openbaarmaking en WOB besproken. Ondernemer geeft aan dat hij een probleem heeft met de verhuurder van het pand, want de huur is hem per 1 januari 2017 opgezegd. Hij zegt hiermee grote problemen te hebben en wellicht bestaat zijn bedrijf dus niet meer in het nieuwe jaar. Aangegeven dat zolang hij dit bedrijf runt, hij moet voldoen aan alle wettelijke eisen.

1. De afspraken die u met ons gemaakt heeft zijn:

- *U gaat het bedrijf schoonmaken en schoonhouden,*
- *U werkt volgens de nieuwste Hygiëncode voor de Horeca,*
- *U zorgt ervoor dat het ongedierte probleem beheersbaar is en blijft,*
- *U zorgt ervoor dat u bij de volgende inspectie aan alle wettelijk gestelde eisen voldoet.*
-

Na 4 november 2016 komen inspecteurs een inspectie uitvoeren

Historie:

3^e RvB

21 september 2016 [REDACTED]

RvB nr 280920474

- 1 de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
- 2 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
- 3 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
- 4 artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet
- 5 er waren geen adequate maatregelen getroffen om schadelijke organismen te bestrijden en/of te voorkomen dat huisdieren op plaatsen kunnen komen waar levensmiddelen worden bewerkt, gehanteerd of opgeslagen.

Wijziging rechtsvorm:

Eigenaar verklaarde dat hij met terugwerkende kracht 12-01-2016 zijn zaak Mr. Sushi XL BV kvknr. 62463381 waaronder deze sushi zaak viel nu ondergebracht heeft onder Sushi XL met Kvknr. 65047990. Dit getoetst en overlegd met [REDACTED] en [REDACTED] omdat het dezelfde verantwoordelijke is de historie laten staan.

Historie:

2^e RvB

15 juni 2016 [REDACTED]

RvB nr 283180598

de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden

SW nr 283180599

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

Historie

1^e RvB

2 maart 2016 [REDACTED]

RvB nr 281300473

1 de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden

2 er waren geen adequate maatregelen getroffen om schadelijke organismen te bestrijden en/of te voorkomen dat huisdieren op plaatsen kunnen komen waar levensmiddelen worden bewerkt, gehanteerd of opgeslagen

3 de indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmeting van de ruimtes voor levensmiddelen was niet zodanig dat goede hygienische praktijken mogelijk waren, o.a. door bescherming tegen verontreiniging en bestrijding van schadelijke organismen

SW nr 281300472 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