

# 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):	Toko Haven B.V.
Inschrijfnummer Kvk en naam:	Toko Haven B.V. 63491303
Rechtsvorm:	B.V.
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Haven 6, 2312MH Leiden
Inspectielocatie	
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Winkel met toonbank, een keuken, een koelcel
Veiligheid:	n.v.t

Dossiereigenaar: [REDACTED]

## Plattegrond van het bedrijf

### 1ste Nazorg

Datum: 08-nov-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: n.v.t

SW-nummer: n.v.t.

Kort verslag:

- Hygiëne: in orde
- Ongedierte: geen sporen
- Temperaturen: in orde
- Bouwkunde: voldoende
- Hygiëncode: registraties aanwezig coderen de producten in opslag. Uitleg van de zijn controle op de processen was nu ook in orde. Houwers Groep is tevens twee keer geweest voor uitleg.
- Richtwaarde: gekookte witte rijst en rundvleesgerecht (smoor) Resultaten van het onderzoek waren in orde. Bedrijf mag door naar 2<sup>e</sup> nazorg.

In afwachting van de uitslag

Richtwaarde in orde

### **Openingsinspectie**

**Datum:** 4 september 2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

Code HACCP:

- Adviesbureau, Houwers GROEP is langs geweest.
- Lijst was volledig ingevuld met enkele opmerkingen. Deze zijn aangepakt door de ondernemer
- Men heeft nu zelf instructies gemaakt met daarin uitleg voor de medewerkers over het bereiden van voeding. Verhitten en terugkoelen staat per stap aangegeven in een stroomschema. Zag er netjes uit.

Procesmonster NVT

Het bedrijf mag weer open.

### **Controle op beschikking**

Periode: 2 september 2017

Naam: [REDACTED]

Bedrijf gesloten. Vel papier op de deur met tekst 'gesloten i.v.m. verbouwing'.

beschikking naar de			
Datum	1 september 2017		
Inspecteur 9			Inspecteur Zuid
Inspecteur 9			Inspecteur Zuid
Houdt het bedrijf zich aan de beschikking?	Ja, het bedrijf was gesloten		
Overige opmerkingen	Op de deur staat vermeld, ivm werkzaamheden paar dagen gesloten		
Controle beschikking			
Datum	donderdag 31 augustus 2017		
Inspecteur 9			Inspecteur Zuid
Inspecteur 9			Inspecteur Zuid
Houdt het bedrijf zich aan de beschikking?	Op de deur staat vermeld, ivm werkzaamheden paar dagen gesloten		
Overige opmerkingen	Op de deur staat vermeld, ivm werkzaamheden paar dagen gesloten		

Beschikking met LOD	
Datum	30-08-2017
Inspecteur 10	
Inspecteur 9	Inspecteur midden
Gesproken met	
Speciale afspraken m.b.t. beschikking	Sluitingsbeschikking uitgereikt aan . De zaak staat op het punt verkocht te worden. Procedure en vervolg was duidelijk bij

### 2de Nazorg

**Datum:** 29 augustus 2017

**Inspecteurs:**

**Gesproken met:**

**BR-nummer:** 283350366

**SW-nummer:** n.v.t.

**Kort verslag:**

Hygiëne in orde

Bouwkunde in orde

Ongedierte geen tot enkele sporen van muizen uitwerpselen

Temperatuur nvt

Code HACCP, herhaalde overtreding RvB

Het proces afkoelen en het bewaren van de bederfelijke producten werden er onvoldoende beheerst. Er werden meerdere zelfbereide gerechten aangetroffen in de koelwerkbank en in de verkoopkoelvitrine op een te hoge temperatuur.

### 1ste Nazorg

**Datum:** 15-02-2017

**Inspecteurs:**

**Gesproken met:**

**BR-nummer:**

**SW-nummer:**

**Kort verslag:**

- Hygiëne: in orde
- Ongedierte: geen sporen
- Temperaturen: in orde
- Bouwkunde: voldoende
- Hygiëncode: registraties aanwezig coderen de producten in opslag. In de verkoopvitrine niet besproken dit ook inzichtelijk te maken
- Richtwaarde: gele rijst en kip kerrie

In afwachting van de uitslag

Richtwaarde in orde

### Openingsinspectie

Datum: 15 december 2016

**Inspecteurs:**

Gesproken met:

Kort verslag:

Hygiëne: in orde

Bouwkunde: in orde

Ongedierte: NB

Temperatuur NB

Code HACCP: adviesbureau, Houwers GROEP is langs geweest.

Lijst was ingevuld en de punten waar een O bijstond zijn aangepast

Stopcontacten zijn afgedekt;

Alle koeling staan op de lijst;

Handen droogpapier in de toilet aanwezig.

Procesmonster NVT

#### **Controle op beschikking**

**Periode: 14 december 2016. tijd 12.25 uur**

**Het bedrijf was gesloten en de lichten waren uit.**

**Op de deur stond vermeld "Helaas zijn wij vandaag door omstandigheden gesloten.**

**Kort verslag van de totale sluitingsperiode:**

---

#### **Controle op beschikking**

**Periode: 13 december 2016. tijd 17.00 uur**

**Het bedrijf was gesloten en de lichten waren uit.**

**Op de deur stond vermeld "Helaas zijn wij vandaag door omstandigheden gesloten.**

**Kort verslag van de totale sluitingsperiode:**

---

#### **Sluitingsbeschikking**

**Datum: 12 december 2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:** Sluitingsbeschikking uitgereikt. Afsproken dat de zaak vanavond leeg moet zijn. Gewezen op de lijst van geaccepteerde adviesbureau's. De vraag was; "hoe tonen wij aan dat het bereidings- en bewaarproces van bederfelijke levensmiddelen wordt beheerst", beantwoordt met: de inhuur van een controlebureau die aan de hand van bijlage 2 het bedrijf heeft beoordeelt en dit vastgelegd heeft in een gewaarmerkte rapportage, waarbij u de opmerkingen zo nodig heeft opgelost.

---

#### **2<sup>de</sup> marsroute inspectie**

**Datum: dinsdag 07-12-2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer: n.v.t.**

**SW-nummer: n.v.t.**

**Kort verslag:**

Code: voldoende, werken volgens de horeca code, houden de registraties redelijk bij. Hebben het proces terugkoelen aangepast. Hebben nu ook 2 nieuwe koelkasten waar de maaltijden terugkoelen kunnen en doen dat niet meer onderin de vitrine.

Temperaturen: voldoende

Bouwtechnisch: voldoende

Hygiëne: voldoende

Ongedierte: voldoende

2 RW's genomen, contra achtergelaten.

Indien het monsteronderzoek voldoende is gaat het bedrijf door naar de 1<sup>e</sup> nazorg inspectie.

**[REDACTED] 12-12-2016**

RvB monster bereide gele rijst. Aantal entero's 11.000 / gram

Sluitingsbeschikking wordt opgemaakt.

---

#### **Voornemen tot sluiting**

**Datum: 16-11-2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

Procedure uitgelegd met consequenties en het laatste RvB doorgenomen. Alles was duidelijk en men ging overwegen een blastchiller aan te schaffen om de koelcapaciteit te vergoten.

---

**BAH gesprek**

**Datum:** 10-11-2016

**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

Termijnen zijn in orde. RvB is ook in orde. Uitreiking kan plaats vinden.

---

**1<sup>ste</sup> marsroute inspectie**

**Datum** : vrijdag 4 november 2016

**Inspecteurs** : [REDACTED]

**Gesproken met** : [REDACTED]

**BR-nummer** : 281810818

**SW-nummer** : nvt

**Kort verslag** :

**HACCP:**

=> RvB art 5 (voor)bereiden gerechten.

> processtap terugkoelen.

[REDACTED] is verantwoordelijk voor de registraties en metingen in het weekformulier, registreren dagelijks de temperaturen op een HACCP lijst gekocht bij de groothandel. Heeft niet de hygiëncode voor de horeca inzichtelijk, laat haar de hygiëncode 2016 zien, heeft deze niet in het bedrijf gezien. Zegt bij de vorige eigenaar gewerkt te hebben, en moest dan maar wat invullen, zegt nu de metingen werkelijk uit te voeren, en noteert de temperaturen. Opvallend hierbij is dat ze bij het terugkoelen 7 graden opschrijft bij 5 uur. Uitgelegd dat het maximaal 5 uur is.

In de koeltoonbank staan gerechten die gisteren, 3-11 zijn bereid:

- gele rijst(nasi kuning) kern: 9,6 buiten: 7,4 graden;
- witte rijst kern: 8,1 buiten: 6,9 graden;
- bami kern: 8,3 buiten: 7,1 graden;

In de onderkoeling:

- gele rijst(nasi kuning) kern: 9,2 buiten 8,7, afgedekt met condensdruppels onderzijde folie;
- nasi goreng kern: 9,1 buiten 8,6 graden, gedeeltelijk afgedekt.

Gisteren bereid, na 24 uur de bovenstaande temperaturen.

Overige gerechten in de koeltoonbank zijn onder de < 7 graden.

Gevraagd aan [REDACTED] om deze gerechten uit de toonbank en onderkoeling te halen en per direct weg te gooien!

**Beoordeling hygiëne:**

=> **Geringe overtreding:**

- regaalwagen met lege gastronormbakken, leggers in het rek en de wielen vuil;
- de omgekeerde lege gastronormbakken in de randen wat vuil;
- roosters van de verdampers in de koelcel stoffig;
- de vloer onder de werk/spoelafel in de hoeken en randen vuil;
- deksel rijstkoker bruine was op de bovenzijde;
- rondom de greep toiletdeur vuilwas;
- binnenzijde van de toegangsdeur vuilwas rondom de deurgreep;
- kozijn tussen de keuken en verkoopruimte plakkerig vuil;
- de koeltoonbank aan de rechterzijde rand bij het glas, buitenzijde vuil;
- de glazenopzetkoeling uitstoom koude lucht, wat zwarte schimmelpuntjes;
- enkele muizen uitwerpselen in de inbouwkast in de verkoopruimte, naast de koeltoonbank.

Deze punten besproken met [REDACTED] als aandachtspunten hygiëne.

**Bouwkundig staat:**

**In orde.**

**Temperaturen:**

=> **Geringe overtreding.** (aangemerkt als incident, omdat er dagelijks temperatuurscontrole's van de koelingen worden uitgevoerd!)

Producten in de glazen opzetkoeling, hebben eerst in de vriezer gestaan, daarna in de opzetkoeling.

- 2 x pastei kipsaté 8,1 graden
- 7 x loempia(groenten) 8,0 graden
- 6 risolles met kipragout 8,2 graden.

**Plaagdieren:**

Hebben Inprema als ongediertebestrijder.

Laatste inspectie's:

13/6 7/7 en 17/8

**Opmerkingen:**

Twijfel over de digitale steekthermometer van het bedrijf, thermometers vergeleken, temp komen overeen.

---

**1<sup>ste</sup> marsroute inspectie**

**Datum: 1 november 2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

1<sup>ste</sup> marsroute inspectie willen uitvoeren. Echter bedrijf gesloten voor kleine verbouwing op 1 en 2 november. Bedrijf gaat weer open op 3 november.

---

**Gesprek ondernemer**

**Datum:** 13 Oktober 2016

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Korte weergave van het gesprek:**

De regelaar van de vitrine is stuk en moet gerepareerd dan wel vervangen worden. De hele vitrine uit de zaak is een onderneming op zich, want dan moet de etalageruit eruit. Advies: de komende periode op verschillende tijdstippen op verschillende plaatsen de code doormeten. [REDACTED] is kort de code nog uitgelegd.

Er is een bestrijder in dienst.

HI na 27-10-2016

---

11-10-2016 [REDACTED] gebeld voor een afspraak as dond. Mail de uitnodiging tevens naar [REDACTED].

---

**Historie 3 rvb's:**

**Inspectie: 17 augustus 2016, Rvb 283210824**

Bbl, te hoge bewaartemperaturen en artikel 5 op controles

**Inspectie: 7 juli 2016, Rvb 280471075**

Bbl, te hoge temperaturen en artikel 5 op controles en bewaartermijnen

En hygiene 2<sup>de</sup> sw. Hygiene bij de koelcel

**Inspectie: 7 april 2016, Rvb 280190542**

Bbl, te hoge temperaturen, artikel 5 geen controles en hygiene, bij keuken en koelcel

---