

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):	Pizzeria Toscana
Inschrijfnummer Kvk en naam:	64961702
Rechtsvorm:	Besloten Vennootschap
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Haarlemmerdijk 176, 1013JK Amsterdam
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	19 april 2016 – 16-11-2017
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Open keuken, bargedeelte, restaurant, kelder met koelcel en opslagruimte.
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Brief afzien voornemen aangevraagd bij TBM ([REDACTED])

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum: 16-11-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED].

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Inspectie-items:

- *Veilig omgaan met voedsel: voldoende*
- *Hygiëne Algemeen (incl. bouwkunde): voldoende*
- *Ongediertebestrijding (incl. wering): voldoende*

Inspectielocatie kan naar Regulier Toezicht

1ste Nazorg

Datum: 18 april 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: x

SW-nummer: x

Kort verslag:

Hygiëne

Voldoende.

Bouwkunde

Voldoende

Ongedierte

Voldoende

Temperatuur

Voldoende

Code HACCP

Voldoende, RW-monsters genomen.

89048591 penne rigate

89048605 lasagne

Beide monsters waren in orde. Bedrijf kan door naar de 2^e nazorg.

2^{de} marsroute inspectie

Datum: 16 februari 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: Nvt

SW-nummer: Nvt

Kort verslag:

2e marsroute inspectie

Gesproken met [REDACTED].

Zit er bovenop, gaat driemaal per dag langs alle hoeken en gaten binnen het bedrijf. Heeft zekf ook een ledlamp gekocht.

Laat eenmaal per week Rentokil langs komen.

HACCP voldoende.

Hygiene voldoende.

Temperaturen voldoende.

Bouwkundig voldoende.

Ongedierte onder controle.

Richtwaarde monster genomen van de lasagne met gehakt (productie datum 15-2).

Het richtwaarde monster is voldoende (uitslag 21-2)

Het bedrijf kan door naar de volgende stap.

Voornemen tot sluiting

Datum: 1 februari 2017 om 15.30 uur

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Identiteit vastgesteld door middel van id-kaart.

Voornemen tot sluiting uitgereikt en deze toegelicht. Kort vervolg traject uitgelegd en termijnen besproken. [REDACTED] geeft aan het voornemen tot sluiten te begrijpen. [REDACTED] geeft aan niet eens te zijn met de opgelegde RVB, naar aanleiding van inspectie 19 januari 2017, besproken dat bezwaar mogelijk is. Beide heren geven aan alles aan te doen om het bedrijf schoon te hebben bij de volgende inspectie. En zijn actief de muizen aan het bestrijden met Rentokil. [REDACTED] vroeg of het bedrijf ook geïnspecteerd mag worden voor openingstijd. Uitleg gegeven dat als er bereiding of opslag eetwaren plaatsvindt dat er dan een inspectie uitgevoerd mag worden.

Telefonisch contact

3-1-2017: [REDACTED] [REDACTED] persoonlijk uitgenodigd voor 1-2-17 om 15:30 uur.

BAH gesprek

Datum: 27-01-2017

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

Termijnen zijn in orde. RVB een paar kleine tekstuele verbeteringen maar inhoudelijke klopt het RvB en behoeft niet aangepast te worden. Procedure verder goed verlopen, uitreiking kan plaats vinden op 01-02-2017.

1ste Nazorg

Datum: 19 januari 2017

Inspecteurs : [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 283060954

SW-nummer: NVT

Kort verslag:

HACCP: voldoende toegepast.

Opm: terugkoelen van lasagne werd niet gemeten.

- thermometer aanwezig.

Hygiëne: Overtreding (historie RVB)

- in de keuken op diverse plaatsen muizen uitwerpselen aangetroffen.

- leidingen en vloer onder de bar donkerkleurig vuil en tientallen muizen uitwerpselen.

Bouwkundig: voldoende

Temperaturen: geen afwijkingen

ongedierte bestrijding/Wering: geringe overtreding

- Rentokil is actief in het bedrijf

- gezien de plaag komt Rentokil elke week.

- onder de deur van de kast waarin stoelen staan zit een kier. advies dichten.

Opm.

De broer van de directer gaf aan niet betrokken te zijn bij het bedrijf en dat we met de chef kok moesten praten. Tijdens de inspectie gaf de broer van de directeur wel aan deels verantwoordelijk te zijn. Ook vond de broer van de directeur de maatregel onterecht. De broer van de directeur gaat de tekortkomingen bespreken met de directeur.

1ste marsroute inspectie

Datum: 23 november 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Werken met de hygienecode voor de horeca.

Temperaturen in orde, voldoende kennis.

*Producten worden dagvers gemaakt, ook deze werden netjes gecodeerd.
Alles is netjes en schoon, de koelwerkbank wordt van de week vervangen.
Geen sporen van ongedierte meer gevonden, hebben rentokil als ongedierte bestrijder.*

Bedrijf gaat naar 1e nazorg inspectie.

*Penne was vandaag op 23 november '16 om 16:00 gemaakt, in de terugkoelfase meegenomen.
Uitslag RW monster 89040507 is als voldoende beoordeeld.*

Datum: 15 november 2016 om 17:15

Deelnemer NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het telefonisch gesprek

[REDACTED] belde met mededeling dat de koeling volgende week woensdag 23 november '16 zal worden geleverd. Hij had ook verzoek om pas daarna inspectie uit te gaan voeren omdat hij dan zeker weet dat alles dan in orde is. Tijdens gesprek heb ik aan de heer Donmez uitgelegd dat als de levensmiddelen in de koelkast bewaard worden dan ook aan de temperatuur eis moeten voldoen en dat de koelkast schoon moet zijn. Hij vertelde dat het al geval is. [REDACTED] verzocht ook om deze gesprek en dat hij gebeld heeft te vermelden in zijn dossier.

Gesprek ondernemer

Datum: 2 november 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Tijdens gesprek hebben we toelichting over VeTo traject gegeven. [REDACTED] gaf meerdere malen dat hij het heel goed begrijpt wat het inhoud. Hij gaf ook aan dat het binnen zijn bedrijf met zijn ervaren medewerkers goed besproken is en dat dit allemaal niet was gebeurd als hij tijd had om er bij te zijn. Op dit moment heeft hij zijn broertje als verantwoordelijke aangesteld en hij gaat er ook voor zorgen dat het goed komt.

[REDACTED] heeft plan van aanpak geschreven en die is aan het dossier toegevoegd.

Inspectie kan na 16 november '16 worden ingepland.

Op 28 okt. 16 gesproken met [REDACTED] en afspraak voor een gesprek op 2 november 2016 om 12:00 uur gemaakt.

Uitnodigingbrief is verstuurd maar ook een SMS met adres en afgesproken dag en tijd.

Historie Rvb 3:

Datum: 29-sep-2016

BR-nummer: 283350195

- 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
- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
- de exploitant van een levensmiddelenbedrijf kon tegenover de bevoegde autoriteit niet aantonen dat men zorg droeg voor de invoering en/of de uitvoering en/of de handhaving van één of meer permanente procedures, gebaseerd op de HACCP-beginselen

Historie Rvb 2:

Datum: 7 juli 2016

BR-nummer: 281120088

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

SW-nummer: 281120089

- ijs dat in contact kwam met levensmiddelen of dat levensmiddelen zou kunnen verontreinigen werd niet op een zodanige wijze gemaakt, gehanteerd en/ of opgeslagen dat het tegen verontreiniging werd beschermd
 - 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
-

Historie Rvb 1:

Datum: 19 april 2016

BR-nummer (Monster 1): 480003428 (Spaghetti)

bacterien (aeroben 30): 3100000

enterobacteriaceae: 91000

BR-nummer (Monster 2): 480003430 (Penne)

bacterien (aeroben 30): 30000000

SW-nummer: 280791016

- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
 - 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
 - de exploitant van de horeca-inrichting niet of onvoldoende heeft voldaan aan de verplichting tot het instellen, aanduiden en handhaven van een rookverbod
-