

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):	TRATTORIA PORTOFINO
Inschrijfnummer Kvk en naam:	52856623
Rechtsvorm:	Eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Alkmaarseweg 101, 1947DC Beverwijk
Inspectielocatie	
@-mail	portofinobeverwijk@hotmail.com
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

Zitgedeelte, keuken, 2 magazijnen bereikbaar vanuit keuken.

2de Nazorg

Datum: 12-4-2018

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Bedrijf in orde, bedrijf kan terug naar regulier toezicht.

1ste Nazorg

Datum: 20-9-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Gesproken met [REDACTED]

Code; goed.

Onged; goed, hebben een bestrijder.

Hyg; goed.
Temp; goed.
Bouwk; goed.

Bedrijf was schoon en netjes.

Monster mee van sparerib 89017637 zknr 35353906

Openingsinspectie

Datum : vrijdag 21 juli 2017

Inspecteurs :

Gesproken met :

Kort verslag van de openingsinspectie:

Het bedrijf Horeca-advies heeft geregeld dat Sensz BV een inspectie kwam uitvoeren.

- Geen levensmiddelen opgeslagen
- Geen bereiding
- Sensz is geweest als controle en adviesbureau
- Sensz heeft een rapportage gemaakt
- Komen over 14 dagen nog een keer langs om alle stappen nog een keer door te nemen.

medegedeeld dat hij aan de beschikking voldoet en zijn bedrijfsvoering kan hervatten. Meneer gaat vandaag niet open voor publiek, gaat de voorbereidingen doen voor morgen.

Controle op beschikking:

Datum : 20 jul-2017

Inspecteurs :

Gesproken met :

Inspectiebevindingen:

Gesproken met .

Het bedrijf voldoet aan de beschikking, hebben Horeca-advies als bureau inschakeld, als controle- en adviesbureau. Echter dit bureau heeft geen accreditatie. Meneer laat mij een rapport zien met een aantal aanbevelingen en een factuur van € 719,06. Hij dacht dat het geregeld was. Dochter van meneer verteld dat de link op de site van de NVWA niet werkte en dat zij via Google bij dit bureau terecht gekomen waren.

Overleg gehad met . Hij heeft eerder overleg gehad met de adviseur van dit bedrijf. Zij gaan regelen dat er morgen, vrijdag 21 juli door een geaccrediteerd bureau een inspectie/controle laten uitvoeren en de ondernemer verder op weg te helpen, zoals genoemd in de beschikking.

heeft voor het weekend allerlei acties ondernomen voor de opening. Hij moet ook gezien de financiële situatie open.

20 juli 2017 telefonisch contact met eigenaar wil openingsinspectie aanvragen. Bij navraag blijkt het controle rapport niet in het bezit te zijn. Bureau heet horeca-advies.nl uit Rotterdam. Niet gevonden dat dit bureau geaccrediteerd is daarom nr vragen bij aanvraag openingsinspectie.

<http://horeca-advies.nl/>

<https://www.nvwa.nl/onderwerpen/kwaliteitssystemen-zelfcontrolesystemen-en-toezicht-nvwa/horeca-ambacht-zorginstellingen-retail-voedselveiligheid-haccp>

en

<https://www.rva.nl/geaccrediteerde-organisaties/alle-geaccrediteerden>

gebeld 14.40 uur met [REDACTED] en meegedeeld dat op pag 5 van de beschikking staat dat er sprake moet zijn van een geaccrediteerd controle en adviesbureau en verzocht om het accreditatienr op te vragen.

Controle op beschikking

Datum : 18-07-2017

Inspecteurs : [REDACTED]

Gesproken met : [REDACTED]

Zijn nog bezig met de laatste dingen van de verbouwing.

Hebben een adviesbureau langs gehad welke nog wat opmerkingen had. Deze geeft meneer via fotos op de app door aan de man van het adviesbureau als hij ze op heeft gelost.

Nog tips gegeven om oa al het onbewerkte hout in de zaak te verven of lakken.

Controle op beschikking

Datum : 17-07-2017

Inspecteurs : [REDACTED]

Gesproken met : [REDACTED]

De ramen en deur waren afgeschermd.

Men was binnen aan het verbouwen.

Hebben "de horeca advies bureau" ingeschakeld.

Factuur gezien, men moet nog enkele aanpassingen doen.

Wil woensdag openings-inspectie aanvragen.

Controle op beschikking

Datum : 14-07-2017

Inspecteurs : [REDACTED]

Gesproken met : [REDACTED]

Bedrijf zit volop in verbouwing.

Wil aankomende Maandag een openingsinspectie aanvragen. Er is nog geen adviesbureau gebeld.

Nogmaals aangegeven dat hij niet open mag als er geen adviesbureau is langs geweest.

Controle op beschikking

Datum : 13-07-2017

Inspecteurs : [REDACTED]

Gesproken met : nvt

De ramen en deur waren afgeschermd.

Men was binnen aan het verbouwen, niemand aangesproken.

Controle op beschikking

Datum : 12-07-2017

Inspecteurs : [REDACTED]

Gesproken met : [REDACTED]

Bedrijf was gesloten. De ramen en deur waren afgeschermd.

Deur stond open, men was binnen druk bezig met de verbouwen.

Bedrijf voldeed aan de beschikking.

Controle op beschikking

Datum : 11-07-2017

Inspecteurs : [REDACTED]

Gesproken met : nvt

Bedrijf was gesloten. Deur was op slot. De ramen en deur waren afgeschermd. Tevens stonden de online besteld services op de hele dag gesloten. Bedrijf voldeed aan de beschikking.

Controle op beschikking

Datum : 08-07-2017

Inspecteurs : [REDACTED]

Gesproken met :

Rond 16 uur was de zaak open maar niemand aanwezig. Om 19.45 mog een keer gaan kijken zaak was nog steeds open. Eigenaar was bezig met opruimen en verbouwen geen LM aanwezig. Heeft nog geen adviesbureau gebeld. Voldoet aan de beschikking.

Controle op beschikking

Datum : 07-07-2017

Inspecteurs :

Gesproken met :

Bedrijf volop in verbouwing. Eigenaar vertelde nu alles in 1 keer goed te willen aanpakken. Hij had nog geen adviesbureau benaderd. Dit ging hij desgevraagd waarschijnlijk pas begin volgende week doen. Bedrijf voldeed aan de beschikking.

Controle op beschikking

Datum : 06-07-2017

Inspecteurs :

Gesproken met :

Sluiting

Datum: 5-7-2017

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:-

Kort verslag:

diverse keren geprobeerd telefonisch te bereiken om een afspraak te maken voor het uitreiken van de sluitingsbeschikking. Er werd niet opgenomen.

Op gegeven moment in Beverwijk langsgereden. Bij binnenkomst was alleen een vrouw aanwezig die mij niet wilde verstaan en/of begrijpen. Zij kon de ondernemer ook telefonisch niet bereiken.

Uitgelegd dat wij over een half uur terug komen en dat het prettig zal zijn als de eigenaar ook aanwezig is. Na terugkomst was de ondernemer er. Er ontstond wat discussie over hoe men met mevrouw heeft gecommuniceerd. Dit besproken en uitleg over de beschikking gegeven. Moeten een adviesbureau inhuren en er mag geen bereidings en behandelingsprocessen plaatsvinden.

Tevens uitgelegd dat bij event. Verkoop van de zaak de ondernemer zich snel bij de KVK uit moet laten schrijven anders blijft de beschikking geldig.

2de Nazorg

Hygiëne; geringe overtredingen;

RvB; code

- *temperaturen opslag;*

**in de koeling waar de patat in wordt bewaard en de rauwe kip; 8,5 en 9,8 graden Celsius; op de registraties staat deze koeling wel; en is hij altijd koud.*

**de koeling waar mozzarella en ham in wordt bewaard; 14,9 en 12,5 graden Celsius; deze koeling wordt niet gemeten.*

Bouwkunde; de ruimte achterin de zaak voldoet niet, echter vorige keer als voldoende beoordeeld, nu wordt de patat hier afgekoeld, de muren zijn voorzien van plastic, hierachter zit schimmel.

Ongedierte; enkele mk's in de ruimte achterin

1ste Nazorg

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne

Bouwkunde

Ongedierte

Controle op beschikking

Periode:

Kort verslag van de totale sluitingsperiode:

Sluitingsbeschikking

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

Kort verslag:

BaH gesprek

Datum

Inspecteurs/ TBM:

Kort verslag:

2de Nazorg

Datum: 4-7-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 281140900

SW-nummer:-

Kort verslag:

Hygiëne; geringe overtredingen;

RvB; code

- temperaturen opslag;

*in de koeling waar de patat in wordt bewaard en de rauwe kip; 8,5 en 9,8 graden Celsius; op de registraties staat deze koeling wel; en is hij altijd koud.

*de koeling waar mozzarella en ham in wordt bewaard; 14,9 en 12,5 graden Celsius; deze koeling wordt niet gemeten.

Bouwkunde; de ruimte achterin de zaak voldoet niet, echter vorige keer als voldoende beoordeeld, nu wordt de patat hier afgekoeld, de muren zijn voorzien van plastic, hierachter zit schimmel.

Ongedierte; enkele mk's in de ruimte achterin

Monstername behorend bij eerste nazorg

Datum 29-12-16

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED]

Speciaal terug om rw monster te nemen

Bij de inspectie op 22 december, eerste nazorg, was geen monster genomen. Ik had een fout gemaakt. Ik ben terug geweest om alsnog een monster te nemen. Dat moet tijdens eerste nazorg als dat mogelijk is. Dus alsnog gedaan. Anders zou het bij de tweede nazorg moeten en dat is het einde van het traject.

Nog gevraagd aan eigenaar of hij met de code werkt. En dat deed hij.

temp was in orde

rw monster kip was van gisteren.

medewerker vertelde dat kip shoarma geheel was verhit.

Monsternummer: 89050367

1ste Nazorg

Datum: 22-12-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

-Hygiënecode Haccp: in orde, zegt controles te doen op afkoelen en meet de temperaturen.

-geen rw genomen was al bij vorige inspectie genomen en was in orde

-in de kleine keuken lag stukken aardappel (patat)in de wasbak om te wassen. daarnaast de afwas. hij zegt de wasbak altijd goed schoon te maken voor gebruik levensmiddelen.

-Hygiëne Bedrijfsruimte: in orde

-Hygiëne Apparatuur: in orde

-Temperaturen: in orde

-Plaagdieren: niets gezien, in orde

-Bouwkundig: in orde.

Hij heeft wel plannen voor 2017.

(gaat in de winkel een toilet laten bouwen voor klanten). (en in de keuken gaat hij wat verbouwen om meer ruimte te creëren.)

2de marsroute inspectie

Datum: 26-10-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

In het bezit van een hygiëne-werkboek haccp 2016, gebaseerd op de hygiënecode voor de horeca. Verder alles in orde.

Monster penne uit de vriezer meegenomen.

Voornemen tot sluiting

Datum: 10 oktober om 14.30 uur

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Uitleg gegeven over de voornemensbeschikking. Volgende inspectie na 24 oktober 2016 uitvoeren. Teven gesproken over de rauwe aardappelen die aangeleverd worden met een bewaaradvies tussen de 4-7 graden. Verwezen naar een microbiologisch onderzoek indien dit op een hogere temperatuur bewaard wordt binnen Portofino. [REDACTED] geeft aan het financieel moeilijk te hebben en het bedrijf te willen overdoen aan zijn dochter of broer. Aangegeven dat dit kan maar dat er dan geen sprake mag zijn van alleen een wijziging bij de kvk. Ook belastingsdienst en huurovereenkomst moeten dan ingelicht en/of gewijzigd worden.

6 oktober 2016 gesproken met [REDACTED] en hem uitgenodigd voor de voornemensbeschikking op 10 oktober 2016 om 14. 30 uur.

BAH gesprek

Datum: 6 oktober 2016

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

Rvb was ok. RVB 6 september artikelen zijn in boetebesluit samengevoegd. Voornemensbeschikking wordt opgesteld en 10 oktober 2016 uitgereikt.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 4 oktober 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 283060901

SW-nummer: NVT

Kort verslag:

HACCP:

- spareribs van gisteren op 11,1/10,3/11,5 graden Celsius. Een bak van ongeveer 18 KG. Bij kamertemperatuur afgedekt en in de koelkast gezet.
- thermometer aanwezig, registratie van alle processen aanwezig.

Temperaturen/bouwkundig/hygiëne: voldoende

Ongedierte niet aangetroffen.

Opm: de zakken met gesneden aardappels (patat) hebben geen warmte behandeling gehad. maar er staat wel een bewaar advies op van bewaren bij

Gesprek ondernemer

Datum: 19 september 2016 om 9:30

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Tijdens gesprek hebben we toelichting gegeven over de VeTo en hoe de marsroute eruit ziet.

[REDACTED] gaf aan dat het duidelijk is en dat hij diverse acties heeft genomen om in orde te maken. Leverancier komt nu 2 keer per week en zorgt dat producten voor dat ze in de vrachtauto gaan onder de 7 graden Celsius zijn. [REDACTED] gaf aan dat hij zich in afgelopen periode niet 100% kon richten op voedselveiligheid maar meer op financiële vlak. Nu er rust gekeerd is kan hij zich ook op de voedselveiligheid richten. Er worden nu ook kleinere rollen vlees besteld en ze koelen producten ook anders terug namelijk in kleinere bakjes en laagjes. Nieuwe hygiëncode zal worden besteld en zal ook worden doorgelezen.

Inspectie kan na 3 oktober 2016 ingepland worden

Op 16 september '16 telefonisch contact met [REDACTED] gehad en afspraak gemaakt voor een gesprek op maandag 19 september '16 om 09:30 uur. Gesprek zal door [REDACTED] en [REDACTED] gevoerd worden. Adres van het kantoor en tijd is per SMS naar [REDACTED] gestuurd omdat brief niet op tijd zou komen.

Historie: 6-9-2016: RVB 281140736 HACCP en voorverpakt.

Historie: 22-6-2016: RVB 281020553 HACCP, SW voorverpakt.

Historie: 31-5-2016: RVB 281080037 HACCP, SW 281080036 voorverpakt.
