



Versie 1.00

Journal Verscherpt toezicht

| | | | |
|---------------------------------|--|----------|-----------|
| Naam inspectielocatie | Idol's / Moshi-Moshi / Yphone6 | | |
| Dossiereigenaar | | | |
| Adres | Coolsingel 103 | | |
| Postcode | Plaats | 3012AG | Rotterdam |
| Correspondentieadres | Straat | Postcode | Plaats |
| Telefoonnummer | | | |
| Mobiel nummer | | | |
| Email adres | wokrotterdam@online.nl | | |
| Openingstijden | Vanaf 16:00 uur | | |
| Website | www.wokrotterdam.nl | | |
| KvK Naam | Wok Restaurant Idol's B.V. (Holding; Pom-Lai B.V.) | | |
| KvK nummer | | | |
| Naam bestuurder | | | |
| Naam 2 ^{de} bestuurder | | | |
| Rechtsvorm | BV | | |
| Datum 3 ^{de} RvB | 9 augustus 2017 | | |
| Ruimten | 1e etage; keuken, koel/vriescel, restaurant, bar, magazijn | | |
| Veiligheid | N.v.t. | | |



Om een nieuwe stap in het journaal in te voegen:

- Zet de cursor onder deze uitleg
- Kies de benodigde stap uit het drop down-menu [Snelonderdelen] in het tabblad [Invoegen].

LET OP!! OPSLAAN ALS "WORD DOCUMENT MET INGESCHAKELDE MACRO'S". Klik op het drop down menu, zie pijl).

LET OP !!!!

**IVM EERDERE VOEDSELVERGIFTIGINGEN BIJ BEMONSTERING OOK LATEN ONDER-
ZOEKEN OP SALMONELLA. VOLDOENDE HOEVEELHEID PRODUCT (> 250G) NEMEN EN
LAB VIA EMAIL (LVVinboekenmonsters@nvwa.nl) INFORMEREN OVER EXTRA ONDER-
ZOEK.**

| MELDING VOEDSELVERGIFTIGING inspectie | | | |
|--|--|------------------------------|--|
| Datum | donderdag 5 april 2018 | | |
| Inspecteur 9 | | | |
| Inspecteur 9 | | | |
| Gesproken met | | | |
| RvB nummer | | | |
| SW nummer | | | |
| Hygiëne | Geen opmerking | Geen | |
| Bouwkunde | Geen opmerking | Geen | |
| Ongedierte | Geen opmerking | Geen | |
| Temperatuur | Geen opmerking | Geen | |
| HACCP | Geen opmerking | Geen | |
| Overige opmerkingen | <p>Melding 701549.00;</p> <p>3 personen ziek na consumptie van sushi</p> <p>Met de bereiding van de sushirijst wordt dagelijks om 13 uur gestart. De bereiding duurt inclusief het afkoeltraject circa 2 uur. Er worden altijd dezelfde hoeveelheden bereid en de toe te voegen azijn wordt in een maatbeker afgemeten. De kok meet de pH met strips en XXXXXXXXXX doet steekproefsgewijs metingen met een pH-meter. De zuurgraad ligt altijd tussen 3,5 en 4.</p> <p>Sushi met groente en bereide vis wordt meteen gemaakt, terwijl sushi met verse vis pas op het laatste moment wordt gemaakt. Vanaf het moment dat de sushi op het buffet wordt gepresenteerd wordt er naar gelang de drukte elk uur nieuwe sushirijst bereid.</p> <p>Referentiemonster genomen van sushi met krabstukken, avocado, komkommer, mayonaise en een bekleding van imitatie masago (pathogenenonderzoek).</p> | | |
| RW monster 1 | 89487129 | | |
| RW monster 2 | | | |
| Vervolgstap | nvt | | |
| Is de logger uitgelezen? | Ja <input checked="" type="checkbox"/> | Nee <input type="checkbox"/> | |
| Voldoet deze? | Ja <input checked="" type="checkbox"/> | Nee <input type="checkbox"/> | |

1^{ste} Nazorg inspectie

| | | | |
|--------------------------|--|------------------------------|--------------------------|
| Datum | donderdag 14 december 2017 | | |
| Inspecteur 9 | | | |
| Inspecteur 9 | | | |
| Gesproken met | | | |
| RvB nummer | | | |
| SW nummer | | | |
| Hygiëne | | | |
| Bouwkunde | | | |
| Ongedierte | | | |
| Temperatuur | | | |
| HACCP | | | |
| Overige opmerkingen | <p>Geen afwijkingen gevonden. Geen producten aanwezig die, zoals gevraagd, verdacht zijn en op Salmonella spp. onderzocht kunnen worden.</p> <p>N.B. [REDACTED] reageerde door de gehele inspectie verbaal zeer heftig op het feit dat één van de uitvoerende inspecteurs volgens haar verantwoordelijk was voor "de boetes" en wilde dat deze niet meer inspecties in haar bedrijf zou komen uitvoeren.</p> | | |
| RW monster 1 | 89129303 (bereide kipsaté, wokrestaurant) | Geen | maandag 18 december 2017 |
| RW monster 2 | 89129311 (bereide witte rijst, sushi-keuken) | Geen | maandag 18 december 2017 |
| Vervolgstap | 2de nazorginspectie | | |
| Is de logger uitgelezen? | Ja <input checked="" type="checkbox"/> | Nee <input type="checkbox"/> | |
| Voldoet deze? | Ja <input checked="" type="checkbox"/> | Nee <input type="checkbox"/> | |

| Openingsinspectie | | | |
|-----------------------|--|--|--|
| Datum | dinsdag 17 oktober 2017 | | |
| Inspecteur 9 | | | |
| Inspecteur 9 | | | |
| Mag het bedrijf open? | Ja. (Mondeling medegedeeld aan [REDACTED]) | | |
| Overige opmerkingen | TBM op de hoogte gesteld. Zie VeTo map ondernomen acties ondernemer. | | |

| Controle beschikking | | | |
|----------------------|-------------------------|--|--|
| Datum | dinsdag 10 oktober 2017 | | |
| Inspecteur 9 | | | |

| Controle beschikking | | | |
|--|--|--|--|
| Datum | zondag 15 oktober 2017 | | |
| Inspecteur 9 | | | |
| Inspecteur 9 | | | |
| Houdt het bedrijf zich aan de beschikking? | Ja, het bedrijf was gesloten | | |
| Overige opmerkingen | Bedrijf gesloten op de deur hangt bordje met wegens verbouwing gesloten. | | |
| Inspecteur 9 | | | |
| Houdt het bedrijf zich aan de beschikking? | Ja, het bedrijf was gesloten | | |
| Overige opmerkingen | Bedrijf gesloten op de deur hangt bordje met wegens verbouwing gesloten. Inspecteur [REDACTED] | | |

| Openingsinspectie | | | |
|---|--|------------|---|
| Datum | donderdag 12 oktober 2017 | | |
| Inspecteur 9 | | | |
| Inspecteur 9 | | | |
| Gesproken met | [REDACTED] | [REDACTED] | [REDACTED] |
| Mag het bedrijf open? | Ja <input type="checkbox"/> | | Nee <input checked="" type="checkbox"/> |
| Is er een mail verstuurd naar TBM voor een openingsbeschikking? | Ja <input type="checkbox"/> | | Nee <input checked="" type="checkbox"/> |
| Overige opmerkingen | <p>In de koeling en vriezer liggen enkel bederfelijke producten die niet-zelfbereid zijn.</p> <p>[REDACTED] overlegt een rapportage (zie dossier) van Bureau de Wit, datum 10 oktober 2017. Uit de rapportage blijkt met name dat (vraag 2/3) de "koks onvoldoende bekend zijn met normen". Ook veel overige punten scoren onvoldoende op dit rapport. [REDACTED] belde ter plekke de BdW-medewerker die het rapport had opgesteld en gaf [REDACTED] de telefoon; BdW-medewerker bevestigde dat kennisniveau ontoereikend is en dat scholing de juiste optie is.</p> <p>Afspraak dat restaurant nog niet open mag, dat personeel dus opleiding moet krijgen en dat BdW daarna opnieuw moet beoordelen of het kennisniveau van ondernemer en medewerkers van het restaurant dan voldoende scoort (ook rest van de vragenlijst beantwoorden!).</p> <p>Contramonsers inspectie 6okt2017 liggen nog in de koelcel.</p> | | |

| | |
|--|--|
| | |
|--|--|

| Controle beschikking | | | |
|--|-------------------------|--|--|
| Datum | dinsdag 10 oktober 2017 | | |
| Inspecteur 10 | | | |
| Inspecteur 9 | | | |
| | | | |
| Bedrijf gesloten op de deur hangt bordje met wegens verbouwing gesloten. | | | |
| Inspecteur Corinne H. | | | |

| Beschikking met LOD | | | |
|---------------------------------------|--|--|-----------------|
| Datum | maandag 9 oktober 2017 | | |
| Inspecteur 10 | | | |
| Inspecteur 9 | | | Inspecteur Zuid |
| Gesproken met | | | |
| Speciale afspraken m.b.t. beschikking | Beschikking stillegging opgesteld na overleg kernteam Veto en TBM en Uitgereikt met (TL). Alle zelfbereide producten verwijderen en vernietigen; ingekochte voorverpakte producten kunnen blijven staan. Koelcel e.d. hoeft dus niet geheel leeg; is afhankelijk van soort product. zegt di 10-10 een afspraak te hebben met bureau de Wit en tevens op woensdag 11-10 voor uitleg aan het personeel. | | |

| MELDING VOEDSELVERGIFTIGING inspectie | | | |
|---------------------------------------|------------------------|------------------|------------------------------------|
| Datum | vrijdag 6 oktober 2017 | | |
| Inspecteur 9 | | | |
| Inspecteur 9 | | | Inspecteur Zuid |
| Gesproken met | | | |
| RvB nummer | 281870809 | | |
| SW nummer | | | |
| Hygiëne | Kies overtreding | Kies interventie | |
| Bouwkunde | Kies overtreding | Kies interventie | |
| Ongedierte | Kies overtreding | Kies interventie | |
| Temperatuur | Kies overtreding | Kies interventie | |
| HACCP | Overtreding | RvB | Stillegging ivm lopend voornemen ! |

| | | | | |
|---------------------|---|--|------------------------------|--|
| Overige opmerkingen | <p>Melding 646878;</p> <p>op 4/10/2017 (18:00 uur) hebben 22 personen gegeten, waarvan (start 01:00 uur) 16 ziek; 2 momenteel nog steeds ziek. Gegeten; kip, vlees, frites, sushi. Iedereen heeft kip gegeten voor zover bekend, sushi hebben slechts 4/5 personen gegeten.</p> <p>Onder restaurantpersoneel geen noro-gelijkende klachten, slechts verkoudheid en iig geen diarree.</p> <p>In de keuken staan vele producten ongekoeld; (die vervolgens snel in de koelcel worden geplaatst, kennelijk vanwege mijn komst)</p> <ul style="list-style-type: none"> - vergiet met rauwe gamba's 16,3°C - slede met 10 geroosterde eenden; rond 16:00uur bereid, temp bij aanvang inspectie 25,6°C (bij vertrek rond 21:30uur nog steeds 23,7°C) - in twee grote metalen sleden onder de Rational-oven; gefrituurde kipstukjes, afgedekt met folie, 19,7°C en 20,9°C; vlgs kok om 12:00uur gemaakt en daarna kort in de koelcel bewaard. Daarna begin van de avond eruit gehaald en in de keuken bewaard onder de oven. <p>Warmbuffet in restaurant;</p> <ul style="list-style-type: none"> - grote bak met kipsaté in pindasaus, 48,7°C; contactvlak bodem-kookplaat te klein voor goede temp.overdracht; vooraf geeft men direct aan temp lager (...?) te zetten om aanbranden van de pindasaus te voorkomen. IR-meting oppervlak kookplaat ca 85°C. Nieuwe satés worden rechtstreeks vanuit de koelcel in de warme pindasaus bijgeplaatst. [REDACTED] rommelt wat aan instellingen; na ca 1 uur is temp nog steeds 50,2°C. - schaal met "beef", 50,5°C - apart "snack"-buffetje met o.a. kipnuggets, 48,2°C <p>Koud buffet in restaurant;</p> <ul style="list-style-type: none"> - schaal met stukken haring in uitjes, 19,8°C - schaal met stukken gestoomde makreel, 19,5°C <p>Motor van koeling blijkt niet aan te staan; [REDACTED] rommelt wat aan de rol met verlengsnoer en tijd klok en concludeert dat het ding niet werkt. Motor slaat uiteindelijk aan en gaat dan koeler aanvoelen...</p> <p>RvB opgemaakt, stillegging aangezegd na raadplegen SPD-er [REDACTED]</p> <p>Tevens 4 monsters op pathogenen laten onderzoeken (contramonsters tvb Bureau de Wit achtergelaten);</p> <p>89129095 Sushi (2-uurs geborgde ongekoelde presentatie)</p> <p>89129117 Kipsaté in pindasaus (warme presentatie)</p> <p>89129125 kipnuggets (warme presentatie)</p> <p>89129109 rauwkostsalade</p> | | | |
| | RW monster 1 | | | |
| | RW monster 2 | | | |
| | Vervolgstap | Directe sluiting + uitreiking sluitingsbeschikking | | |
| | Is de logger uitgelezen? | Ja <input checked="" type="checkbox"/> | Nee <input type="checkbox"/> | |
| Voldoet deze? | Ja <input checked="" type="checkbox"/> | Nee <input type="checkbox"/> | | |

MELDING VOEDSELVERGIFTIGING inspectie

| | | | |
|--------------|-----------------------|--|--|
| Datum | zondag 1 oktober 2017 | | |
| Inspecteur 9 | | | |

| | | | |
|--------------------------|--|------------------------------|-----------------|
| Inspecteur 9 | | | Inspecteur Zuid |
| Gesproken met | ■■■■■ | ■■■■■ | ■■■■■ |
| RvB nummer | | | |
| SW nummer | | | |
| Hygiëne | Kies overtreding | Kies interventie | |
| Bouwkunde | Kies overtreding | Kies interventie | |
| Ongedierte | Kies overtreding | Kies interventie | |
| Temperatuur | Kies overtreding | Kies interventie | |
| HACCP | | | |
| Overige opmerkingen | <p>Bezocht nav melding: 645510.00: Gisteravond zijn we met een groep van 11 dames uit eten geweest bij het sushi restaurant Moshi Moshi in Rotterdam. Inmiddels zijn al 7 mensen ziek geworden van de sushi, waarvan 5 aan tafel en 2 in de nacht. Klachten zijn misselijk, buikpijn en overgeven en diarree respectievelijk. Drie van de mensen die niet ziek werden hebben enkel de warme gerechten genuttigd. Aangezien er een zwangere in ons gezelschap was vind ik het nogal ernstig dat er zoveel mensen ziek zijn geworden. Ik zou het op prijs stellen dat dit restaurant getest wordt op hygiëne en de aanwezigheid van pathogene micro-organismen. Aangezien ik al jarenlang regelmatig veel verschillende sushi restaurant heb bezocht en nooit ziek ben geweest wil ik dit graag melden.</p> <p>Hygiene en temperaturen in orde.</p> <p>Vis wordt dagelijks vers geleverd door ■■■■■. Werken volgens de module sushi uit de code.</p> <p>Geen afwijkingen vastgesteld mbt de HACCP.</p> <p>Op advies van expertise centrum sushi rijst bemonsterd op stap. aureus en bac. cereus. Uitslag van het monster: geen pathogenen aangetroffen in de sushi rijst.</p> | | |
| RW monster 1 | | | |
| RW monster 2 | | | |
| Vervolgstap | Selecteer vervolg-stap | | |
| Is de logger uitgelezen? | Ja <input checked="" type="checkbox"/> | Nee <input type="checkbox"/> | |
| Voldoet deze? | Ja <input checked="" type="checkbox"/> | Nee <input type="checkbox"/> | |

| 1 ^{ste} Marsroute inspectie | | | |
|--------------------------------------|-----------------------------|-------|-------|
| Datum | donderdag 21 september 2017 | | |
| Inspecteur 9 | | | ■■■■■ |
| Inspecteur 9 | | | ■■■■■ |
| Gesproken met | ■■■■■ | ■■■■■ | ■■■■■ |

| | | | |
|--------------------------|---|-----------|------------------------------|
| RvB nummer | | | |
| SW nummer | | | |
| Hygiëne | Geringe overtreding | Opmerking | |
| Bouwkunde | Geen opmerking | Geen | |
| Ongedierte | Geen opmerking | Geen | |
| Temperatuur | Geen opmerking | Geen | |
| HACCP | Geen opmerking | Geen | |
| Overige opmerkingen | <p>Logger: ■■■ / Invoer ISI: ■■■</p> <p>HYGIENE: Geringe overtreding</p> <ul style="list-style-type: none"> - Keuken boven (open Sushi): Koelwerkbank licht verontreinigd met zwart-kleurige schimmelvorming. - Keuken boven: Twee vloertegels kapot / gescheurd waardoor vuil zich kon ophopen. - Hygiëne ruim voldoende. | | |
| RW monster 1 | 89127602 | Geen | Rundvlees (warm presenteren) |
| RW monster 2 | 89127521 | Geen | Gekookte bami (terugkoelen) |
| Vervolgstap | | | |
| Is de logger uitgelezen? | Ja <input checked="" type="checkbox"/> | | Nee <input type="checkbox"/> |
| Voldoet deze? | Ja <input checked="" type="checkbox"/> | | Nee <input type="checkbox"/> |

| Gesprek Ondernemer | | | |
|--|--|--|---|
| Datum | dinsdag 5 september 2017 | | |
| Op locatie | Zwijndrecht | | |
| Inspecteur 10 | | | |
| Inspecteur 9 | | | |
| Inspecteur 9 | | | |
| Gesproken met | | | |
| Gesproken met | Aanhef | | Kies of typ functie |
| Is er een machtigingsformulier ingevuld? | | Ja <input type="checkbox"/> | Nee <input checked="" type="checkbox"/> |
| Heeft de ondernemer tijdens de tweede inspectie de flyer gekregen en gelezen | | | |
| Uitleg gegeven over de procedure | | Ja <input checked="" type="checkbox"/> | Nee <input type="checkbox"/> |
| Inspectie uitvoeren na: | 19-sep-17 | | |
| Kort verslag: | <p> heeft een contract met BdW afgesloten. Per keuken (Wok/Japans/Sushi) wordt er een inspectierapport gemaakt. De Japanse keuken voldoet, in de Sushi keuken moet hout vervangen worden door RVS, in de wokkeuken moet er wel het één en ander aangepast worden; na het vervangen van apparatuur blijven er loze ruimten over die gaan worden aangepast door een bouwtechnisch bedrijf. Voor de eerstvolgende inspectie zal er een tijdelijke oplossing zijn, daarna wordt de definitieve oplossing gereed gemaakt. BdW heeft ook monsters meegenomen (1 sept), uitslag nog niet bekend</p> | | |

| 3 ^{de} Rapport van Bevindingen | | | |
|---|---|-----------------------|--|
| Datum | woensdag 9 augustus 2017 | | |
| Inspecteur 9 | | | |
| Inspecteur 9 | | | |
| NVWA - er | Kies inspecteur 10 of typ NVWA medewerker | | |
| Gesproken met | | | |
| RvB nummer | 281740883 | | |
| Artikelen niet schoon | | | |
| Bedrijfsruimte niet schoon | | | |
| Kies/ typ overtreding | | Kies/ typ overtreding | |
| SW nummer | | | |
| | | | |
| | | | |
| Kies/ typ overtreding | | Kies/ typ overtreding | |
| Overige opmerkingen | Ernstige overtredingen hygiëne | | |

| 2 ^{de} Rapport van Bevindingen | | | |
|---|---|--|--|
| Datum | vrijdag 26 mei 2017 | | |
| Inspecteur 9 | | | |
| Inspecteur 9 | | | |
| NVWA - er | Kies inspecteur 10 of typ NVWA medewerker | | |
| Gesproken met | | | |
| RvB nummer | 281470854 | | |
| Artikelen niet schoon | | | |
| Bedrijfsruimte niet schoon | | | |
| | Kies/ typ overtreding | | |
| SW nummer | | | |
| | | | |
| | | | |
| Kies/ typ overtreding | Kies/ typ overtreding | | |
| Overige opmerkingen | | | |

| 1 ^{ste} Rapport van Bevindingen | | | |
|--|---|--|--|
| Datum | vrijdag 14 april 2017 | | |
| Inspecteur 9 | | | |
| Inspecteur 9 | | | |
| NVWA – er | Kies inspecteur 10 of typ NVWA medewerker | | |
| Gesproken met | | | |
| RvB nummer | 281930930 | | |
| HACCP toepassen | | | |
| | | | |

| | |
|-----------------------|-----------------------------------|
| | |
| SW nummer | |
| | |
| | |
| Kies/ typ overtreding | Kies/ typ overtreding |
| Overige opmerkingen | Telefonisch [REDACTED] gesproken. |