

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):	Wereldrestaurant Atlantis Gouda
Inschrijfnummer KvK en naam:	57318182 (Wereld Atlantis B.V.)
	54771609 [REDACTED]
Rechtsvorm:	B.V.
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Elburgplein 1 2803PX Gouda
@-mail:	
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	15 juni - heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Groot wok restaurant met meerdere koude en warme buffetten. Een grote keuken
Veiligheid:	-
Dossiereigenaar:	[REDACTED]

2^e Nazorg

Datum: 31-5-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag: Inspectie uitgevoerd en geen bijzonderheden waargenomen.

Borging word nu goed bijgehouden. Reg is voldoende.

Bedrijf gaat terug naar regulier toezicht.

Hygiëne in orde

Bouwkunde in orde

Ongedierte in orde

Temperatuur in orde

Code HACCP in orde

Klacht

Datum: 2 februari 2017

Inspecteur: [REDACTED]

Meldingnummer: 564808.00 VVG: Betreft een klacht van sushi: 5 van de 8 personen ziek.

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Monsters genomen uit het zelfbedieningsbuffet van de sushi en de schelpdieren.

Opvallend was dat de borgingslijst van de sushi niet bij het buffet lag. Deze lijst dook opeens op.

Duidelijk afgesproken dat de borgingslijst bij het buffet moet liggen.

Uitslag van het monster was dat de pH van de sushirijst <4,6 was. Geen pathogenen aangetoond.

Wel kwam uit de uitslagen naar voren dat de consumptie gerede sushi's vrij hoge kiemgetallen hadden. Het lijkt erop dat de ingrediënten voor de sushi te lang bewaard worden of dat sushi uit de 2-uurs borging weer wordt gebruikt.

1ste Nazorg

Datum: 2 november 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: -

SW-nummer: -

Kort verslag:

*Hygiëne in orde
Bouwkunde in orde
Ongedierte in orde
Temperatuur in orde
HACCP*

- er was een werkende steekthermometer aantoonbaar,
- er waren twee hygiënecodes voor de horeca aantoonbaar (Chinees en Nederlands),
- er was registratie van 2-uursborging, ontvangst, opslag, terugkoelen.
- er werd gewerkt met een blasschiller. Kleine hoeveelheden werden maar even teruggekoeld en daarna in de koelcel verder teruggekoeld. Grotere hoeveelheden werden wel geheel teruggekoeld. Aangegeven dat het beter is voor alle hoeveelheden de blasschiller te gebruiken en terug te koelen tot onder 7°C en dus niet producten eruit te halen die nog boven de 20°C zijn.
- Richtwaarde monsters genomen van kip gegaard (89093643) en van aardappelen (89093651).
- Tevens contra monsters afgegeven.

Monsters goed.

Bedrijf mag door naar de 2^e nazorg.

2^{de} marsroute inspectie

Datum: 30 augustus 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: -

SW-nummer: -

Kort verslag:

*Hygiëne in orde
Bouwkunde in orde
Ongedierte in orde
Temperatuur in orde
HACCP:*

- voor de 2-uursborging van sushi was een lijst. De lijst gaf de volgende punten aan: soort product, de batches per plateau, tijd dat de batches op het buffet stonden en de derving. Tevens was Bureau de Wit op 18/08/2016 geweest. Er waren twee aparte rapporten afgegeven. Een voor de voorbereidingskeuken (score van 39%) en een voor de buffetten (score van 49%).
- Richtwaarde monsters genomen van drumsticks (89084776) en van sushi tonijn (89084792).

Monsters goed.

Bedrijf mag door naar de 1^e nazorg.

Voornemen tot sluiting

Datum: 11 augustus 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag: beschikking doorgenomen en aangegeven dat na 25 augustus een inspectie uitgevoerd gaat worden.

BAH gesprek

Datum: 9 augustus 2016

Inspecteurs/TBM: [REDACTED]

Kort verslag: termijnen zijn goed doorlopen, KvK in orde, RvB in orde. In principe op donderdag 11 augustus 2016 uitreiken van het voornemen,

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 03 augustus 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED], directeur

BR-nummer: 280251886

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne in orde

Bouwkunde in orde

Ongedierte in orde

Temperatuur RvB

- Voorschriften 2 uren borging werden niet nageleefd. Op lijst met kleuren kwamen niet overeen met aanwezige kaarten. Start temperatuur werd niet gecontroleerd. Voorraad in de koeling was temperatuur al te hoog van. Dan komt temperatuur eis in beeld. De gemeten temperaturen waren te hoog.

Code HACCP - RvB

- Er was nu geen goed gekeurde, geldende hygiëncode aanwezig.

- voorschriften 2 uren borging werden niet nageleefd. Op lijst met kleuren kwamen niet overeen met aanwezige kaarten. Start temperatuur werd niet gecontroleerd. Voorraad in de koeling was temperatuur al te hoog van. Dan komt temperatuur eis in beeld. De gemeten temperaturen waren te hoog.

Gesprek ondernemer

Datum: 15 juli 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Verkort traject VeTo uitgelegd en schema meegegeven. Uitleg gegeven over uitgroei van micro-organismen.

De afspraken die u met ons gemaakt heeft zijn:

- U heeft een contract afgesloten met bureau De Wit, zijnde een adviesbureau.

- U laat zich goed voorlichten door Bureau de Wit,

- U gaat werken volgens de regels van de geldende Hygiëncode voor de Horeca,

- U gaat uw personeel instructie geven om te werken volgens de regels van de geldende hygiëncode voor de Horeca,

- U heeft een ongediertebestrijder in dienst,

- Specifiek voor de bereiding en presentatie van sushi gaat u nalezen en instrueren wat hierover in de geldende hygiëncode van de Horeca beschreven staat.

Na 29 juli 2016 komen inspecteurs een inspectie uitvoeren in uw bedrijf.

Planner ingelicht.

Historie:

3^E RvB

Datum: 15 juni 2016

BR-nummer: 480003619 monster spareribs

BR-nummer: 480003620 monster mie

2^E RvB

Datum: 22 april 2016

BR-nummer: 280780175

- HACCP
- BBL onverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar

SW-nummer: 280780176

- Hygiëne bedrijfsruimte

Historie

1^E RvB

Datum: 30 januari 2015

BR-nummer: 282840566

- Opslagruimte afval
 - HACCP
 - BBL onverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar
-