

# 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):	Sushi & Grill Chinees-Japans restaurant Yami Yami
Inschrijfnummer Kvk en naam:	50225022, Japans Yami Yami B.V.
Rechtsvorm:	Besloten Vennootschap
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Kade 31, 4703 GA Roosendaal
Inspectielocatie	[REDACTED]
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	28 oktober 2015 – 20 april 2017
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Restaurant/counter, keuken, magazijn, kelder
Veiligheid:	----

Dossiereigenaar: [REDACTED]

## Plattegrond van het bedrijf

### 2de Nazorg

Datum: 20-04-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

### **Kort verslag:**

Hygiëne;

-vloer onder de grill was licht verontreinigd.

-rekken in de koelcel waren licht verontreinigd.

Bouwkundig;

-vloer in het magazijn was deels van beton.

Temperatuur;

-was in orde.

HACCP;

-werd voldoende beheerst.

-afkoeltraject frequenter registreren.

-hebben pH-meter, maar gebruiken deze niet op de juiste manier.

Ongedierte;

-bestrijder is Saver, werd voldoende beheerst.

Bedrijf gaat terug naar reguliere inspectie

---

### **1ste Nazorg**

**Datum:** 4 oktober 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** --

**SW-nummer:** --

**Kort verslag:**

Hygiëne in orde:

- rubber vrieskist magazijn licht vervuild
- koelwerkbank keuken; gedeelte plafond en deurrand beter schoonmaken

Inrichting in orde:

- schapplank in magazijn vervangen ivm slijtage

Temperaturen in orde.

Ongediertebestrijding in orde.

Haccp:

- pH meter aangeschaft voor controle sushi rijst
- Bain marie in temperatuurscontrole/-registratie opnemen.
- Geen controle op afkoeltraject; alleen kleine hoeveelheden

Bedrijf gaat naar 2<sup>e</sup> nazorginspectie

---

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

**Datum:** 04 augustus 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** nvt

**SW-nummer:** nvt

**Kort verslag:**

*Hygiëne: in orde*

*Bouwkunde: in orde*

*Ongedierte:* In de meterkast, in het restaurant, lagen nog muizenkeutels.

Aangegeven dat de meterkast wellicht de ingang van de muizen is. Hier aandachtig naar kijken.

*Temperatuur: in orde*

*Code HACCP:* ph-meter aanschaffen ivm productie sushirijst.

**Gekookte witte rijst (nr 89229251) als monster genomen. Als het monster goed is kan het bedrijf naar de 1e nazorg. Monster voldeed aan wettelijke eisen.**

---

### **Gesprek ondernemer**

**Datum:** 18 juli 2016

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Korte weergave van het gesprek:**

- heeft al opdracht gegeven tot coderen van producten
- alle ruimten inclusief de bar zijn schoongemaakt en worden schoongehouden
- hygienecode voor de horeca is aanwezig evenals thermometer, zowel infrarood als insteek.

Gemaakte afspraken:

---

- *U ziet toe dat alle bederfelijke zelfbereide producten voorzien zijn van een datum van uiterste houdbaarheid en niet langer worden bewaard dan in de hygienecode voor de Horeca is aangegeven.*
- *Dagelijks worden eventueel aanwezige sporen van muizen (uitwerpselen), vóór aanvang van de werkzaamheden verwijderd.*

- *De bedrijfsruimten en apparatuur worden goed schoon gehouden en onderhouden, ook bij de bar.*
- *U volgt de adviezen en opmerkingen van de ongediertebestrijder goed op.*
- *U controleert nogmaals op kieren en gaten waardoor heen muizen zouden kunnen binnen komen.*

Na 1 augustus 2016 kan de 1<sup>e</sup> Marsrouteinspectie plaatsvinden.

Ondernemer heeft foto gemaakt van het schema van inspecties met nazorg. Om ook aan de andere vennoot te kunnen laten zien.

---

**Historie:**

**3<sup>e</sup> inspectie:**

Datum: 16 juni 2016.

RvB Maatregelnummer (op monster): 480003632

SW Maatregelnummer: 280302731 (lijmplanken zonder muis).

Inspecteur: [REDACTED]

Hoofdzakelijk gesproken met [REDACTED] heeft veel moeite met de Nederlandse taal.

**Inspectiebevindingen:**

- keuken: voldoende tot goed schoon, geen uitwerpselen
- magazijn: plaatselijk nog enkele muizenuitwerpselen, maar geen etensresten
- sluitrubber van een diepvrieskast reinigen, zwarte schimmel
- bar: enkele muizenuitwerpselen en onder barkastjes tegen de achterwand, stof, kroonkurken, plastic.

Als geringe feiten beoordeeld.

**Ongediertewering:**

- aantal openingen gedicht, nog wel op twee plaatsen geweest, zoals achter de diepvriescel (spleet: afwerken met afwerklathje)
- diverse doosjes van Saver. Had alleen opname bij de bar geconstateerd. Gaat volgens rapport (was gisteren 15-06 geweest) volgende week klemmen zetten.

Heeft verder geen adviezen in het rapport gezet. Aangeraden aan [REDACTED] om afspraak te maken met Saver om bij de inspectie te kunnen zijn (om adviezen te vragen).

**Ongediertebestrijding:**

- had zelf 7 lijmvellen neergelegd in de keuken bij een diepvrieskast, in de spoelkeuken en in magazijn bij de diepvrieskast en twee bij de bar. Geen muis op aangetroffen. SW. Nadrukkelijk aangegeven dat dit strikt verboden was, wegens dierenkwellig.
- Had ook nog iets van pindakaas/saus erop gelegd en/of geroosterd spek.

**HACCP:**

- thermometer aanwezig. Maken niets in voorraad behalve aangemaakte ketjapsaus.
- een aantal producten in de koelcel waren van een datum voorzien.

Monster gefrituurde kipstukjes genomen.

Monsternummer: 89181526,

Totaal Kgt: > 49.000.000

Ent: 9300.

RvB: artikel 5 852/2004

---

**Historie:**

**2<sup>e</sup> inspectie:**

Datum: 16 maart 2016

Inspecteur: [REDACTED]

RvB Maatregelnummer: 280311005

# de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden. artikel 4, tweede lid, juncto bijlage II, hoofdstuk V, punt 1 onder a, van de verordening (EG) 852/2004

SW: ---

Herinspectie op hygiëne.

Gesproken met [REDACTED]

De vorige inspectie was in het magazijn de vloer en de rekken verontreinigd met muizenuitwerpselen. Tijdens deze herinspectie was de vloer achter de vrieskist en de rekken nog steeds verontreinigd met tientallen muizenuitwerpselen. Langs de vrieskist stonden geopende zakken met rijst opgeslagen. Ze hadden wel schoongemaakt na de vorige SW, maar er verder geen aandacht meer aan besteed. BR opgemaakt. Spec 37 regel 8.

Ze hebben een ongediertebestrijder in huis (Saver). Deze was voor het laatst geweest op 8 maart 2016. Logboek was aanwezig en heb ik ingezien.

Overige zaken niet beoordeeld.

---

#### **Historie:**

##### **1<sup>e</sup> inspectie:**

Datum: 28 oktober 2015.

Inspecteur: [REDACTED]

RvB Maatregelnummer: 280743043

artikel 4, tweede lid, juncto bijlage II, hoofdstuk V, punt 1 onder a, van de verordening (EG) 852/2004

# artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet

SW Maatregelnummer: 280743044

Artikel 5 852/2004

# de exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen.

Gesproken met [REDACTED]

- HACCP: Geen code aanwezig, wel de bekende lijsten waarop eea geregistreerd werd, waaronder ook het afkoelen, steeds nagenoeg dezelfde temperaturen na 5 uur afkoelen.

Eerst een pan met saus (10 ltr) 3,5 uur in de keuken en daarna de koelcel in.

Geen steekthermometer aanwezig alleen infrarood.

- Producten niet allemaal gecodeerd,

2de Sw Spec 37 regel 4a

- Hygiëne: KWB nog steeds schimmel aan de binnenzijde.

RVB: spec 37 regel 8

- Hygiëne ruimte: Magazijn onder koeling nog rommelig. keuken muv hoek kachel voldoende schoon, daar nog veel vetigheid.

- Ongedierte: deur nu dicht, hor niet noodzakelijk.

- Bouwkundig: NB

- Temperaturen: saldiere nu rond de 8 gr.c

Tevens Monitor Allergenen