

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):	The Pool Holding B.V. (voorheen The Kitchen B.V.)
Inschrijfnummer Kvk en naam:	55445497
Rechtsvorm:	Besloten Vennootschap
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Willem Ruyslaan 223-225, 3063 ER Rotterdam
@-mail	Kevin.machielsen@thestudenthotel.com
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	April 2016 -
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken en kelder met opslag
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [REDACTED]

!!!Let OP!!!: vanwege het feit dat de B.V. van naam is veranderd moet er bij elk eventueel RVB een aantal zinnen worden toegevoegd. B.V. bij overtreding ongedierte: Genoemde verantwoordelijke persoon (=exploitant van het levensmiddelenbedrijf) heeft geen of onvoldoende adequate maatregelen getroffen om schadelijke organismen te bestrijden. Uit feiten en omstandigheden blijkt dat deze persoon zowel tijdens de bedrijfsvoering onder de oude rechtsvorm als onder de nieuwe rechtsvorm niet aan deugdelijke ongediertebestrijding heeft voldaan met een professionele ongediertebestrijder. Dit moet aangepast worden naar de desbetreffende overtreding!!

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne

Bouwkunde

Ongedierte

Temperatuur

Code HACCP

1ste Nazorg

Datum:
Inspecteurs:
Gesproken met:
BR-nummer:
SW-nummer:
Kort verslag:
 Hygiëne
 Bouwkunde
 Ongedierte
 Temperatuur
 Code HACCP

Openingsinspectie

Datum:
Inspecteurs:
Gesproken met:
Kort verslag:
 Hygiëne
 Bouwkunde
 Ongedierte
 Temperatuur
 Code HACCP

Controle op beschikking

Periode:
Kort verslag van de totale sluitingsperiode:

Sluitingsbeschikking

Datum:
Inspecteurs:
Gesproken met:
Kort verslag:

BaH gesprek

Datum
Inspecteurs/ TBM:
Kort verslag:

2^{de} marsroute inspectie

Datum:
Inspecteurs:
Gesproken met:
BR-nummer:
SW-nummer:
Kort verslag:

Voornemen tot sluiting

Datum:
Inspecteurs:
Gesproken met:
Kort verslag:

BAH gesprek**Datum:****Inspecteurs/ TBM:****Kort verslag:**

1ste Nazorg**Datum: 11 juli 2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer: n.v.t.****SW-nummer: n.v.t.****Kort verslag:***Hygiëne: voldoende.**Bouwkunde: in orde.**Ongedierte: OBN komt regelmatig langs, geen sporen aangetroffen.**Temperatuur: geen afwijkingen geconstateerd.**Code HACCP:*

- Hygienecode voor de horeca aanwezig;
- Registratie in orde;
- Werkende steekthermometer aanwezig;
- Werken met Sensz als adviesbureau, deze nemen ook audits af;
- Terugkoelen vindt plaats in de blastchiller;

RW-monster: 89122902 zoete aardappel wortel soep genomen.

1^{ste} marsroute inspectie**Datum: 29 april 2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer: nvt****SW-nummer: nvt****Kort verslag:***Hygiëne: netjes. De punt van de blikopener was licht verontreinigd met oude resten, de verdamper in een van de koelkasten was licht verontreinigd met schimmel.**Bouwkundig: in orde**Temperaturen: goed**Ongedierte: geen sporen aangetroffen. De adviezen van de ongediertebestrijder (OBN) zijn opgevolgd door het bedrijf. [REDACTED] vertelde nog wel lichte overlast te hebben maar het werd steeds minder.**HACCP: thermometer en registratie aanwezig. Alle processen worden gemeten en geregistreerd. Adviesbureau Sensz is in de arm genomen en deze voeren audits en monsternames uit. Alle producten in de koelingen zijn gecodeerd en afgedekt. Terugkoelen vindt plaats in een blastchiller. De maaltijden worden vanuit Amsterdam aangeleverd maar vanaf volgende week begint er een [REDACTED] en gaat men alles zelf bereiden.**RW-monster: 79580244 bulgar genomen. Monster was in orde, bedrijf kan door naar de eerste nazorg.*

Gesprek ondernemer**Datum:** 11 april 2016**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Korte weergave van het gesprek:**

Uitleg gegeven over marsroute en nazorg traject.

Alle medewerkers en managers hebben Food Safety Training on the job gekregen.

Senz is als partikulier buro nu 3x op inspectie geweest.

Rentokil heeft een deepcleaning uitgevoerd.

OBN heeft gaten en kieren gedicht.

Samen met Diversey is een schoonmaakplan opgezet.

1e marsroute na 25 april

Historie 3^e RVB (280400977) 17 maart 2016: Artikel 4 (bedrijfsruimte)

De presentatiekoeling is nu alleen in gebruik als display, dit is ook aangegeven.

Temperaturen zijn in orde.

Registratielijsten kunnen worden overlegd, in de koelkast in de keuken staat 1 bakje tiramisu, gisteren was laatste dag van gebruik. (meteen weggegooid, OPM)

Een plank in het metalen voorraadrek is bezet met keutels. De vloer onder het rek, onder de

blastchiller en de frituur is verontreinigd met veel vet, productresten en uitwerpselen (RvB)

OBN, als bestrijder, geeft aan dat het beer gaat, maar dat er wel schoongemaakt moet blijven worden (OPM)

Historie: 2^e RVB (283230883) 17 februari 2016: artikel 5 en 15

Haccp: RvB

-onvoldoende controle op de processtap opslag.

de temperatuur van de eetwaren in de saladiere bedroegen:

-gerookte kip 8,6°C

-zalm 12,1°C

-Ham 9,5°C

de temperatuur van de eetwaren in de vitrine bedroegen:

- 3 bekers yoghurt 14°C

in de saladiere eetwaren met een stikker:

tzatziki "za weg op maan"

Temperatuur: RvB

de temperatuur van de eetwaren in de saladiere bedroegen:

-gerookte kip 8,6°C

-zalm 12,1°C

-Ham 9,5°C

de temperatuur van de eetwaren in de vitrine bedroegen:

- 3 bekers yoghurt 14°C

Hygiëne: sw

-de ijsblokjes machine was aan de binnenkant verontreinigd met schimmel/slijm

Ongedierte: voldoende

opm; hebben last gehad, geringe en bestrijding via OBN.

Historie: 1^e RVB (281470669) 20 januari 2016: Artikel 5

HACCP:

-werken volgens HC voor de Horeca

-thermometer aanwezig

-registratie ontvangst en terugkoelfase en sommige koelingen werden gecontroleerd (geen metingen van de presentatie en saladiere).

Temperatuur:

- producten in de saladiere en de presentatiekoeling te hoog. ([REDACTED] is op de hoogte van de temperatuursafwijking)

Hygiene: alles in orde

Producten in presentatie koeling Tiramisu aangezet met zichtbare schimmelpunten.

bouwkundig in orde

geen sporen van ongedierte.

verklaring van de leidinggevende: we zijn op de hoogte van de temperatuursafwijkingen maar er is nog geen passende maatregel getroffen vanuit het hoofdkantoor.
