

Reactie HiroMina

Wij zijn inderdaad bekend met de toegestuurde inspectiejournals van de NVWA en het klopt dat de NVWA in het verleden enkele bezoeken heeft gebracht aan ons restaurant, restaurant HiroMina in Noordwijk.

Zoals u weet toetst de NVWA op een tal van punten. Tijdens de bezoeken aan ons restaurant zijn door de NVWA enkele verbeterpunten aangemerkt. Wij hebben dit meteen ter harte genomen. Het was wel zo dat de bezoeken van de NVWA midden in het seizoen vielen. De werkvloer van de keuken kon daarom niet meteen vernieuwd worden aangezien het restaurant dan dicht zou moeten. Daarbij wilden wij ook zelf enkele renovaties/aanpassingen aan het restaurant verrichten.

Wij hebben daarom besloten om in januari 2016, buiten het seizoen om, enkele dagen dicht te gaan zodat alles in één keer kon worden opgepakt. Er is toen onder meer een nieuwe werkvloer in de keuken aangelegd. Vervolgens zijn wij door de NVWA opnieuw bezocht en goedgekeurd, het een en ander kunt u ook nalezen in de journals.

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):	Hiromina
Inschrijfnummer Kvk en naam:	27314049
Rechtsvorm:	EZ
Naam ondernemer:	████████████████████
Adres:	KONINGIN WILHELMINA BOULEVARD 9 A
Inspectielocatie	2202GT NOORDWIJK
@-mail	n.b.
Telefoonnummer:	0713612871
Tijdvak:	8 juli 2015 - heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	n.v.t.

Dossiereigenaar: ██████████

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: dinsdag 10 mei 2016

Inspecteurs: ██████████

Gesproken met: ██████████

Kort verslag:

Er is een thermometer en pH meter aanwezig. Aan de wand hangt het recept voor de sushirijst, de temperatuur- en schoonmaaklijsten.

De temperatuurlijst was tm week 14 bijgehouden.

Bedrijf maakt bijna altijd alles dagvers. Dus geen terugkoelen en regenereren.

Hygiëne io. Keuken is ook verbouwd. oa een nieuwe vloer.

Vorige inspectie is een monster genomen. Daarom nu niet meer.

Advies -> naar 2^e nazorg

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:**1^{ste} marsroute inspectie****Datum: 10-3-16****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer: nvt****SW-nummer: nvt****Kort verslag:**

Hygiënecode Haccp: in orde, heeft registraties, doet controles rw genomen.

Hygiëne Bedrijfsruimte: in orde

Hygiëne Apparatuur: in orde

Temperaturen: in orde

Plaagdieren: niets gezien, hebben de keuken verbouwd de ongedierte bestrijder was positief in zijn logboek.

Bouwkundig: in orde, hebben pas verbouwd.

Rw genomen van warme bereide kip uit bain marie: 79716383

Gesprek ondernemer**Datum: 09-02-2016****Deelnemers NVWA:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Korte weergave van het gesprek:**

Procedure uitgelegd en begrepen. [REDACTED] heeft de vloer aangepast, het Japanse/ Chinese personeel vervangen en schoonmaakschema's gemaakt en toegepast. Er wordt nog met de ongediertebestrijder besproken hoe de wering nog beter kan. Met name in het magazijn bij de garageboxen. Hygiënecode wordt ook toegepast en bij de 1^e marsroute inspectie verwachten ze geen problemen.

Historie**3^{de} RvB: 18-12-2015 nr. 283350014**

- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet
- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden

2^{de} RvB: 29-10-2015 nr. 281250124

- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet
- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden

SW:

- er waren geen adequate maatregelen getroffen om schadelijke organismen te bestrijden en/of te voorkomen dat huisdieren op plaatsen kunnen komen waar levensmiddelen worden bewerkt, gehanteerd of opgeslagen
- de exploitant van een levensmiddelenbedrijf kon tegenover de bevoegde autoriteit niet aantonen dat men zorg droeg voor de invoering en/of de uitvoering en/of de handhaving van één of meer permanente procedures, gebaseerd op de HACCP-beginselen

1 RvB: 08-07-2015 nr. 281580702

- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet
- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden

SW:

- er waren geen adequate maatregelen getroffen om schadelijke organismen te bestrijden en/of te voorkomen dat huisdieren op plaatsen kunnen komen waar levensmiddelen worden bewerkt, gehanteerd of opgeslagen
 - niet toegestane middelen worden gebruikt voor de bestrijding van de zwarte rat, de bruine rat en de huismuis, welke onnodig lijden van dieren veroorzaakt
-