

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):	Pizza Mi Amore
Inschrijfnummer Kvk en naam:	
Rechtsvorm:	EZ
Naam ondernemer:	██████████
Adres:	Stokroosstraat 107, 3073 HW Rotterdam
Inspectielocatie	
@-mail	
Telefoonnummer:	010-21 50 101 – ██████████ (eigenaar)
Tijdvak:	Vanaf augustus 2015
Bedrijf beschikt over de ruimten:	keuken
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: ██████████

Plattegrond van het bedrijf

2de 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:**

1ste Nazorg**Datum: dinsdag 22-3-2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer: nvt****SW-nummer: nvt****Kort verslag:**

Hygiëne:

de stopcontacten zijn nog steeds verontreinigd met zwart vuil. In de hoek bij de rioolput lagen nog enkele muizenkeutels. Tevens hing er een penetrante rioollucht. Tussen de pizza-oven en een koelkast lagen nog enkele muizenkeutels.

Bouwkundig: geen opmerkingen

Ongedierte: bestrijder in dienst. Rapport niet aanwezig. OP diverse plaatsen lokdoosjes aangetroffen.

Temperaturen: lichte verhoging van temperatuur in de opzetkoeling en koelwerkbank.

HACCP: thermometer, code en registratie aanwezig. De temperaturen van de koelingen en vriezers worden bij ontvangsten geregistreerd. Uit de registratie blijkt dat er regelmatig met name bij de opzetkoeling een temperatuur van rond de 8 graden wordt gemeten. Er wordt geen actie ondernomen. Hier uitleg over gegeven. Geen RW-monsters aanwezig.

Onvoldoende feiten voor een RVB. Bedrijf kan naar de 2e nazorg.

2^{de} marsroute inspectie**Datum: 12-1-2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer: nvt****SW-nummer: nvt****Kort verslag:**

Hygiëne: nog enkele zaken beter schoonmaken stopcontacten, leiding achter het fornuis, rooster (waar pizza's opliggen) van de pizzaoven voegen van de vloer beter schoonmaken. Enkele muizenuitwerpselen aangetroffen. Bestrijding: Er is een contract per 8-1-2016 afsloten met Rentokil (nagebeld) Beide inspecteurs besloten dat dit onvoldoende is om een maatregel door te zetten.

Geen relevante monsternamen kunnen uitvoeren.

Bedrijf kan door naar de 1e nazorginspectie.

Voornemen tot sluiting

Datum: 28 december 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Voornemen tot sluiting uitgereikt en toegelicht. Kopie RvB uitgereikt. Het is hen duidelijk wat hen te doen staat. Nogmaals, op verzoek ondernemers, kort uitleg gegeven over metingen en registratie temperaturen.

BAH gesprek

Datum: 22 december 2015

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag: procedure en termijnen goed doorlopen. Enkele kleine aanpassingen doorvoeren in RvB. Uitreiking zal plaatsvinden op maandag 28 december op locatie bedrijf.

1ste Nazorg

Datum: donderdag 17 december '15

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 283191185

SW-nummer:

Kort verslag:

RvB vuile bedrijfsruimten IB02-SPEC37, regel 8

RvB vuile apparatuur IB02-SPEC37, regel 8

SW geen adequate maatregelen IB02-SPEC37, regel 8a

1. Gesproken met de eigenaar, [REDACTED]
2. HACCP: er zijn nog steeds geen aantoonbare registratielijsten, maar geen feiten geconstateerd.
Geringe overtreding: IB02-SPEC37, regel 5
3. Temp: in orde
4. Hygiëne: vloer is op diverse plaatsen onder de apparatuur verontreinigd met muizen uitwerpselen en oude productresten.
De beschermkap en de binnenzijde van de deegmenger is verontreinigd met oude ingedroogde deegresten.
De rubbers van het deurtje van de werkbankkoeling zijn verontreinigd met oude productresten.
Het roostertje van de verdamer van de RVS koelkast is verontreinigd met stof.
5. Ongedierte: er is geen bestrijder gecontracteerd
6. Bouwtechnisch: geen opmerkingen

OPM: er is geen verhoor afgenomen, [REDACTED] was druk met zijn telefoon en had weinig aandacht voor de inspecteurs.

1e Marsroute (Module B)

Datum: donderdag 15 oktober 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met:

[REDACTED]:

Inspectiebevindingen:

hygiëne: voldoende

HACCP: voldoende beheerst, echter geen registratie ter inzage

Bouwkundig staat: voldoende

Temperaturen: in orde

Plaagdieren: geen sporen

Regel interventiebeleid: -

Inspectiemaatregelen:

RvB-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Terwijl de verbouwing nog moet worden afgerond, heeft het bedrijf nu al flinke vooruitgang geboekt. Oude (lege) diepvrieskist in verkoopruimte moet nog worden opgedoekt. Hygiëncode kon worden getoond. Verder geadviseerd om vanaf nu een temperatuurregistratie ter plaatse te hebben. Betrokkene kon wel foto's van temperatuurmetingen laten zien.

Procesmonster (nr. 79733857): bereide kipstukjes (productiedatum 14-10) voldeed

Advies:

naar 1^e nazorg (module I)

Gesprek ondernemer

Datum: 30 september 2015

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Gesprek gehouden op locatie wegens verbouwing van kantoor Zwijndrecht Notoire Overtreders uitgelegd en toegelicht. Marsroute en consequenties besproken. Gewezen op eigen verantwoordelijkheid ondernemer. Kostenaspect besproken. Deze en volgende week wordt de gehele keuken verbouwd. Apparatuur wordt deels vervangen. Daarna wordt alles schoongemaakt. Volgende inspectie na 14 oktober 2015. Gespreksverslag gemaakt en opgestuurd.

Per 1 oktober 2015 heeft er een beleidsmatige aanpassing plaatsgevonden voor de procedure Verscherpt toezicht Notoire overtreder i.v.m. deze aanpassing hebben de vervolgstappen andere benamingen en zijn er termijnen aangepast. Vanaf heden wordt gewerkt met de vernieuwde procedure BUI01-WV257.

Historie

3^e BR, 20 aug. 2015

maatregelnummer: 2015/281930647/32711

RvB:

- vuile bedrijfsruimte;
- vuile uitrusting/apparatuur;
- geen hygienecode/procesbeheersing aantoonbaar;
- temp. in opzetkoeling werkbank > 7 °C

Hoewel betrokkene plannen heeft om het bedrijf te herinrichten, is de huidige situatie nog altijd ruim onvoldoende. De bedrijfsvloer is in de randen nog altijd aanzienlijk verontreinigd en ook apparatuur, zoals koelingen, diepvrieskist en deegkneder zijn ernstig verontreinigd.

De hygienecode zou evenals de temperatuurregistratie bij zijn [REDACTED] thuisliggen. De aanwezige insteekthermometer stond op Fahrenheit en betrokkene had hiervan geen enkel benul!

Gemeten temp.

- geraspte kaas 13,8 °C;

- bereide lamsshoarma 13,4 °C;
- bereide kip 14,7 °C.

- Bouwkundig voldoende;
- geen plaagdiensporen;
- rookvrij.

2^e BR, 19 juni 2015
maatregelnummer: 2015/281291078/22417

RvB:

- vuile bedrijfsruimte
- vuile apparatuur

SW:

- artikel 5

HACCP: er is geen hygienecode, geen digitale voedsel thermometer. Zelfbereide gerechten niet voorzien van codering en niet afgedekt bewaren. Geen kennis van processtappen.

Hygiëne: vuile vloer op de moeilijk bereikbare plaatsen onder werkbanken, gekoelde werkbanken, aanrecht, koelkasten en vriezers. Vuile wand, stopcontact en leidingen achter frituufoven en salamandergrill. Vuile buis boven de kleine afzuigkap. Vuile roosters en verlichting in afzuigkap boven pizzaoven. Vuile peperbus, zoutbus en suikerbus. Vuile gekoelde werkbanken, magnetronoven, oven, pizzaoven, fridrankkoeling.

Bouwkundig in orde
 Temperatuur in orde
 Geen ongedierte waargenomen.

1^e BR, 15 april 2015
maatregelnummer: 280201680

Hygiëne:

slecht RVB opgemaakt

onvoldoende schoon en onderhouden. Dit bleek uit het feit dat:

- de vloer onder de werkbank met roestvrijstalen werkblad en schuifdeuren bezet was met aangekoekt zwart vuil, vooral rondom de tafelpoten,
- de vloer onder de koelwerkbank met saladiere verontreinigd was met zwart vuil en ingedroogde etensresten,
- de stekkerdoos, die naast genoemde koelwerkbank op de vloer lag verontreinigd was met bruin aangekoekt vuil,
- de muren achter de roestvrijstalen werktafels bij het bereidgedeelte, met hierop onder andere een friteuse, bedekt waren met een laag vetaanslag,
- de vloeren onder de roestvrijstalen werktafels bij het bereidgedeelte, met name in de randen, verontreinigd waren met bruin ingedroogd vuil en ingedroogde etenresten,
- de houten plaat en de vloer rondom de tafelpoten onder de tafel met wasbak verontreinigd waren met een dikke laag ingedroogde etensresten en stof,
- de vloer naast de grote koelkast verontreinigd was met een dikke laag zwart aangekoekt vuil.

- de randen van de transparante schuifdeksels van de diepvrieskist, waarin onder andere pizza's werden bewaard, bezet waren met opgedroogde etensresten, stof en zwarte schimmel,
 - de bodemplaat en de rekken van de koelkast voor frisdranken, bezet waren met vele zwarte schimmelproppen,
 - de rubbers van de 4 deurs koelwerkbank bezet waren met zwarte schimmel en ingedroogde etensresten,
 - de ventilator van genoemde koelwerkbank helemaal bezet was met een zwarte stof en schimmelaanslag en de gehele bodemplaat verontreinigd was met slijmachtig vocht. Hierin stonden diverse verpakte levensmiddelen, zoals tubes met sauzen.
 - de rekken van de grote koelkast aan de onderkant bezet waren met ingedroogde etensresten,
-

-de bodemplaat van deze grote koelkast verontreinigd was met ingedroogde etensresten en de verdamper bezet was met stof en groene levensmiddelenresten,
-de gehele lopende band van de pizzaoven verontreinigd was met ingebrande oude etensresten.

bouwk:

matig, verwerk werktafels en muren, houten plaat op grond onder rvs tafel met wasbak vervangen of opknappen

ongedierte:

geen uitwerpselen of ongedierte aangetroffen

temperaturen:

koelmeubels/koelkast in orde saladiere oa tomatensaus 15,9 graden Celsius

HACCP:

geen digitale kernthermometer

geen code

werkt niet volgens de code

er kunnen geen temperatuurmetingen worden gedaan van de processtappen uit de code, de eigenaar was ook niet op de hoogte van de code

temperatuur saladiere boven 7 graden Celsius (bewaren tomatensaus 15,9 gr C)

niet alle producten, bewaard in de koelmeubels zijn afgedekt en voorzien van data

SW
