



Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit
Catharijnesingel 59, 3511 GG Utrecht
Postbus 43006, 3540 AA Utrecht

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):	Itoshii Hoofddorp B.V.
Inschrijfnummer Kvk en naam:	851638338 [redacted] Holding B.V.
Rechtsvorm:	B.V.
Naam ondernemer:	[redacted]
Adres:	
Inspectielocatie	Marktplein 106, 2132DD Hoofddorp
@-mail	
Telefoonnummer:	[redacted]
Tijdvak:	28 januari 2015 - heden
Bedrijvenbeheerder	[redacted]
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Restaurant, keuken
Veiligheid:	

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.

2de Nazorg

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne
Bouwkunde
Ongedierte
Temperatuur
Code HACCP

1^{ste} marsroute**Datum: 14 juni 2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer: nvt****SW-nummer: nvt****Kort verslag:**

Haccp: Voldoende. Hygienecode voor de horeca 2016 aanwezig. Registratielijsten worden voldoende ingevuld. Steek- en laser thermometer aanwezig. Ph-strips voor sushi rijst aanwezig. Producten worden voorzien van productiedatum.

*Temperaturen: in orde**Ongedierte: in orde, geen sporen.**Bouwkunde: in orde**Hygiëne: in orde*

RW: gekookte rijst, 13/06 gemaakt, 5.1 graden. plastic bak afgedekt met folie in koelcel. Nr: 79575119

roken: geen opmerking.

Indien RW in orde dan naar 1ste nazorg --> Monster in orde (17-06-2016)

24-5-2016:

Telefonisch heeft [REDACTED] gebeld nav gesprek met [REDACTED]: hij kan niet via de NVWA-site de lijst van microbiologische labs vinden. Ik heb hem geadviseerd te googelen en een gecertificeerd bedrijf te zoeken. Dit bedrijf de opdracht te geven de parameters te hanteren zoals in de code vermeld staat.

Gesprek ondernemer**Datum: 24-5-2016****Deelnemers NVWA:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Korte weergave van het gesprek:**

Het doel van het gesprek; uitleg geven over het verscherpt toezicht. Tijdens het gesprek met de beide heren is het volgende besproken;

- de werkwijze notiore overtreders,
- de kosten hiervan besproken,
- de mogelijkheid tot sluiting besproken,
- het belang van de hygienecode besproken,
- het belang van een adviesbureau besproken,

De bovenstaande onderdelen kwamen duidelijk over. [REDACTED] begrepen wat hun te doen stond. Tevens gaf de [REDACTED] aan dat hij vanaf de laatste inspectie al veel had veranderd zoals;

- nieuw apparatuur aangeschaft,
- alles persoonlijk schoongemaakt,
- oude uitwerpselen weggehaald,
- duidelijk taakverdeling onder de medewerkers, iedere medewerker is verantwoordelijk voor zijn eigen werkstation. Hierop controleert [REDACTED] en [REDACTED] zelf.

Tijdens het gehele gesprek gaven de beide heren meerdere malen aan dat het goed gaat komen en dat hun zo snel mogelijk uit het verscherpt toezicht willen

2° Nazorg

Datum: 19-04-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 281580820

SW-nummer:

Kort verslag

2E nazorg inspectie uitgevoerd gesproken met [REDACTED].

Hygiëne onvoldoende zowel bedrijfsruimte als apparatuur. Volgens [REDACTED] was het de laatste tijd erg druk geweest, waardoor er minder tijd aan het schoonmaken was besteed. RVB.

Tijdens ons bezoek werden er spiesjes van kippendijenvlees voorgegaard op de bakplaat deze werden slechts aangezet.

Van binnen waren deze nog rauw. Deze werden voorbereid voor de avond. Tevens stond er een bak met gaarde kipschnitzels af te koelen in de koelcel. Deze stonden op een bak met gekookte rijst van de vorige dag deze rijst werd op deze manier opgewarmd. De temperatuur van de rijst was 14,2 graden Celsius aan de bovenkant en in de kern 10,7 Celsius. De overige producten in deze koelcel waren op temperatuur. Er werden al lange tijd geen registratielijsten ingevuld van de processtappen. Producten niet van coderingen voorzien in opslag RVB. Er volgt en BAH gesprek

Onderstaande melding binnen gekomen op 17-12-15.

Geweest bij restaurant itoshi in hoofddorp. Na het eten van verschillende soorten sushi heb ik een voedsel vergiftiging opgelopen. Ik ben op dit moment in de 38e week van mijn zwangerschap en deze vergiftiging is geen pretje op het moment.

1° Nazorg

Datum: 14-10-2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

HACCP: voldoende toegepast.

- kennis, registratie en thermometer aanwezig.
- richtwaarden genomen kipschnitzel nummer 79549266 (geen afwijkingen aangetroffen)

Hygiëne: geringe overtreding.

- vloer in de keuken, onder de apparatuur wat verontreinigd.
- rekken koelcel op enkele plaatsen wat verontreinigd.
- frame wok tafel deel verontreinigd.
- enkele deksels van de voorraadbakken in het magazijn deels verontreinigd.

Ongedierte: voldoende beheerst.

- enkele muizen uitwerpselen naast de koelcel in de nis waargenomen.

Bouwkundig: geen opmerkingen

Temperaturen: geen afwijkingen aangetroffen.

bedrijf kan na de tweede Nazorg.

Verificatie-inspectie (4° Inspectie, Module A)

Datum: 19-8-2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

WHM inspectie (4e inspectie module A)

Gesproken met [REDACTED].

Code: horecacode en thermometer aanwezig. Veel wordt a la minuté bereid. Alleen gebakken en gekookte rijst, deze wordt hooguit 2 dagen bewaard.
Hiervan een PM genomen. Geen contra.

Temperaturen: goed

Bouwkundig: in orde

Ongedierde: in orde

Hygiëne: in orde

Opmerking: beter geen opengesneden jerrycans als voorraadbakken gebruiken!

Antwoorden op toelichtingsvragen:

- Met welke hygiëncode wordt er gewerkt en is deze aanwezig in het bedrijf?
- Op welke wijze brengt u uw medewerkers op de hoogte van geldende werkinstructies?
- Toetst u de kennis van uw medewerkers en op welke wijze toetst u die kennis?
- Op welke wijze houdt u de kennis van uw personeel op peil?
- Door wie worden de benodigde controles uitgevoerd en geregistreerd?

Historie

3° BR, maatregelnummer: 283210623. (19-05-2015)

- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden

2° BR maatregelnummer: 281580654. (18-03-2015)

- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden

1° BR maatregelnummer: 281360504. (28-01-2015)

- 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** voor de code.
-