

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):	Pasta Company
Inschrijfnummer Kvk en naam:	50997734, V.O.F. No Mercy
Rechtsvorm:	Vennootschap Onder Firma
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Dr. Lelykade 24A, 2583 CM 'S-Gravenhage
Inspectielocatie	Pasta Company (www.pastacompany.nl)
@-mail	pastacompanyscheveningen@gmail.com
Telefoonnummer:	070-3062444
Tijdvak:	21-04-2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Restaurantgedeelte, Keuken
Veiligheid:	N.V.T

Dossiereigenaar: [REDACTED]

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:

2^{de} marsroute inspectie

Datum: 05-07-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: N.V.T

SW-nummer:N.V.T**Kort verslag:**

Het bedrijf is in orde. Temperaturen en HACCP in orde. Zelfbereide producten worden niet te lang bewaard en er zijn geen producten met een verlopen houdbaarheidsdatum aangetroffen.

Hygiëne over het geheel genomen in orde, opmerking gemaakt over de licht vervuilde vloer onder de koelwerkbanken naast de combi steamer in de keuken, wordt zo spoedig mogelijk beter schoon gemaakt.(geringe overtreding). Ongedierte, bouwkundige staat in orde.

Richtwaarde voor micro genomen.

1 monster genomen, zelfbereid verhit product, koud (horeca) / bewaren:

bolognese saus, monsternr. 89088038

Uitslagen richtwaarde monster:

Bolognese saus, monsternr. 89088038,
bacterien (aeroben 30): analyseresultaat, < 10000 /g, norm 1000.000,
enterobacteriaceae: analyseresultaat < 100/g, norm 1000, niet afwijkend, Geen Maatregel.

RESULTAAT: Het resultaat monsternamen richtwaarde monster "bolognese saus" voor micro is niet afwijkend en heeft de norm niet overschreden, **het bedrijf is dus in orde en gaat nu naar de nazorg.**

Voornemen tot sluiting**Datum: 16 juni 2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED] en [REDACTED]**Kort verslag:**

Voornemen uitgereikt en besproken. Tevens opnieuw aangegeven waar het bedrijf zich bevindt in de marsroute. Tevens uitleg gegeven over bacteriën en entero's en de uitgroei. [REDACTED]

[REDACTED] geeft aan een desinfectiemiddel te gaan gebruiken voor de spoelbak waarin de spaghetti wordt gespoeld.

Vervolg: bedrijf kan na 30 juni 2016 opnieuw geïnspecteerd worden. Planner ingelicht.

BAH gesprek**Datum:** [REDACTED]**Inspecteurs/ TBM: 9-6-2016****Kort verslag:**

Termijnen goed gevolgd, geen opmerkingen RVB en geen andere opmerkingen. Voornemen wordt op 16 juni 2016 om 16:00 op locatie uitgereikt. [REDACTED] heeft afspraak tel. met [REDACTED] gemaakt.

1^{ste} marsroute inspectie**Datum: 02-06-2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer: 480003565****SW-nummer:N.V.T****Kort verslag:**

Het bedrijf is in orde. Temperaturen en HACCP in orde. Zelfbereide producten worden niet te lang bewaard en er zijn geen producten met een verlopen houdbaarheidsdatum aangetroffen.

Hygiëne, ongedierte, bouwkundige staat in orde.

Richtwaarden voor micro genomen.

2 monster genomen, zelfbereid verhit product, koud (horeca) / bewaren:

spaghetti, monsternr. 79869163
bolognese saus, monsternr. 79869171

Uitslagen richtwaarden monsters:

Spaghetti, monsternr. 79869163,
bacterien (aeroben 30): analyseresultaat, > 49.000.000 /g, norm 1000.000,
enterobacteriaceae: analyseresultaat 56.000/g, norm 1000, afwijkend, Maatregel: RvB.

Bolognese saus, monsternr. 79869171,
bacterien (aeroben 30): analyseresultaat, < 10000 /g, norm 1000.000,
enterobacteriaceae: analyseresultaat < 100/g, norm 1000, niet afwijkend, Geen Maatregel.

RESULTAAT: Het resultaat monsternamen richtwaarde monster "spaghetti" voor micro is afwijkend en heeft de norm overschreden, **RvB, het bedrijf is dus niet in orde en er volgt nu een BAH gesprek.**

Gesprek ondernemer

Datum: 17 mei 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

[REDACTED] geeft aan tekort aan personeel gehad te hebben. Moeilijk om aan goed personeel te komen. Hij staat daarom nu 7 dagen per week zelf in de zaak. Met diverse punten was hij het niet eens, gaf als voorbeeld, geopende olijven die naar openen maar 2 dagen houdbaar zouden zijn vlg. de NVWA. Hij geeft structuur/ wijze van werken veranderd. Er wordt nu meer uit de vriezer gewerkt en ook het terugkoelproces is aangepakt. Personeel hield zich niet aan de afspraken, ondanks dat hij ze wel goed had geïnstrueerd. Hij gaat de nieuwe hyg.code die hij in huis heeft opnieuw bespreken met het personeel.

Historie

3^e BR

Maatregelnummer: 280503903 (1 bevinding)

Datum: 14-04-2016

Aktiviteit: **voedselveiligheidsplan 14-apr-2016 BR HO ZI**

Prod.groep: **n.v.t.** >

Overtred. : **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**

>

Constater.: Tijdens de inspectie is gebleken dat door uw bedrijf gebruik werd gemaakt van een door de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport goedgekeurde Hygiëncode, namelijk de hygiëncode voor de horeca.

Tijdens de inspectie bleek dat de voedselveiligheidsprocedures weergegeven in de hygiëncode niet of onvoldoende werden toegepast. De beheersmaatregelen van de volgende processtappen werden niet of onvoldoende toegepast:

- opslaan producten
- (voor) bereiden gerechten

Dit bleek uit het volgende:

- pepersaus, prod. datum 11-4, werd langer dan twee dagen bewaard;

- van meerdere voorverpakte producten was de THT-datum (ruim) verlopen.

Te weten: roomboterrollen (4 stuks) tht 11-04-2016
 voorverpakte gesneden kaas (3 stuks) tht 01-04-2016
 bieslook roomkaas (1 verpakking) tht 6-4-2016
 yoghurt (1 verpakking) tht 06-04
 Slagroom (1 can 5 ltr) tht 07/03/16

- meerdere, uit de diepvries afkomstige, producten waren niet voorzien van een codering en/of ontdooidatum.
 - de penne had na 5 uur terugkoelen nog een temperatuur hoger dan 7 graden Celsius. Te weten 13,3 en 13,5 graden Celsius.
 - zelfbereide gerechten werden langer dan 1 uur buiten de koeling teruggekoeld.

Deze maatregel is gebaseerd op regel nr. 4a van het NVWA interventiebeleid kwaliteitsdocument IB02-Spec37 V04.

2^e BR

Maatregelnummer: 282920615 (1 bevinding)

Datum: 16-03-2016

Aktiviteit: **voedselveiligheidsplan N 16-mrt-2016 BR HO ZI**

Prod.groep: **n.v.t.** >

Overtred. : **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**

>

Constater.: Tijdens de inspectie is gebleken dat door uw bedrijf gebruik werd gemaakt van een door de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport goedgekeurde Hygiënecode, namelijk de hygiënecode voor de horeca.

Tijdens de inspectie bleek dat de voedselveiligheidsprocedures weergegeven in de hygiënecode niet of onvoldoende werden toegepast. De beheersmaatregelen van de volgende processtappen werden niet of onvoldoende toegepast:

- opslaan producten

dit bleek uit het volgende:

In de koelcel werden de volgende zelfbereide levensmiddelen, langer dan de hygiënecode voor de horeca voorschrijft, in voorraad gehouden:

3 kilo bereide fusië in kunststofbak met datum 12-03-2016

3 kilo bereide spaghetti in kunststofbak met datum 11-3-2016

1 liter bereide witte wijn saus in kunststofbak met datum 10-03-2016.

Deze maatregel is gebaseerd op regel nr. 4.1 van het NVWA interventiebeleid kwaliteitsdocument IB02-Spec37 V04.

Met betrekking tot de meest actuele hygiënecode verwijs ik u naar de website van uw brancheorganisatie: Website:

<https://www.khn.nl/hygienecode>

1^e BR,

Maatregelnummer: 280101129 (1 bevinding)

Datum: 18-02-2016

Aktiviteit: **voedselveiligheidsplan N 18-feb-2016 BR HO ZI**

Prod.groep: **n.v.t.** >

Overtred. : **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**

>

Constater.: Tijdens de inspectie is gebleken dat door uw bedrijf gebruik werd gemaakt van een door de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport goedgekeurde Hygiënecode, namelijk de hygiënecode voor de horeca.

Tijdens de inspectie bleek dat de voedselveiligheidsprocedures weergegeven in de hygiëncode niet of onvoldoende werden toegepast. De beheersmaatregelen van de volgende processtappen werden niet of onvoldoende toegepast:

- opslaan producten

Dit bleek uit het volgende:

In de koelingen van de keuken dan wel bereidruimte waren veel verschillende zelfbereide producten in voorraad en over de houdbaarheidstermijn of niet gecodeerd, zoals:

- koolsalade, prod.datum 13-02;
- tonijnsalade, prod.datum 14-02;
- spaghetti, prod.datum 14-02;
- spaghetti, prod.datum 11-02;
- spekjes gegaard, prod.datum 14-02;
- witte basissaus, prod.datum 10-02;
- knoflookolie, prod.datum 13-02;
- pizzasaus, prod.datum 05-02;
- carbonarasaus, prod.datum 14-02;
- truffelmayonaise, prod.datum 05-02;
- dillemayonaise, prod.datum 02-02;
- basisdressing, prod.datum 11-02;
- aioli, prod.datum 16-01;
- gegaarde kipstukjes, prod.datum 14-02;
- gamba's gerecht, prod.datum 14-02;
- gekookte gepelde eieren, prod.datum 14-2;
- pepersaus, prod.datum 06-02;
- moten gerookte zalm, prod.datum 11-02.

In de hygiëncode voor de horeca staat bij de Processtappen "Opslaan producten":

- omschreven dat zelfbereide producten niet langer dan 2 dagen (48 uur na bereiden) bij 7 graden Celsius of kouder bewaard mogen worden, dan wel niet langer dan 3 dagen (72 uur na bereiden) bij 4 graden Celsius of kouder bewaard mogen worden.

De gemeten temperatuur bedroegen 5,5 graden Celsius, 5,8 graden Celsius.

Tijdens de inspectie trof ik de zelfbereide produkten aan die al langer dan 48 uur onder de 7 graden Celsius bewaard werden, zonder bacteriologische onderbouwing door een extern bureau.

>

en onder "Coderen van producten":

- "Voorzie zelfbereide producten, die niet op dezelfde dag worden verwerkt, van een productiedatum of houdbaarheidsdatum. Doe dit in elk geval op het einde van de werkdag"
- "Voorzie overgebleven werkvoorraad die op een volgende dag nog wordt verwerkt aan het einde van de werkdag van een productiedatum of houdbaarheidsdatum"
- "Voorzie geopende inkoopartikelen van een openingsdatum, als de artikelen niet dezelfde dag helemaal worden verwerkt"
- "Voorzie ontdooi(en)de producten van een ontdooidatum, als ze niet op dezelfde dag worden verwerkt en verwerk ontdooide produkten binnen twee dagen".

Deze maatregel is gebaseerd op regel nr. 4a (SW)/4a.1 (RvB) van het NVWA interventiebeleid kwaliteitsdocument IB02-Spec37 V04.

Met betrekking tot de meest actuele hygiëncode verwijs ik u naar de website van uw brancheorganisatie: Website:
<https://www.khn.nl/hygiencode>