



Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Economische Zaken

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):	Italiaans restaurant Bellini
Inschrijfnummer Kvk en naam:	33208686
Rechtsvorm:	Eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Nederhoven 17, 1083 AM Amsterdam
Inspectielocatie	Italiaans Restaurant Bellini
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	020-6448390 en [REDACTED]
Tijdvak:	06-11-2015
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken en garage nr 17& 25 voor opslag achter t pand
Veiligheid:	

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:

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: 31 mei 2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:****SW-nummer: 280451823****Kort verslag:****1. HACCP:**

- de hygiëncode voor de horeca (2016) was besteld.
- er was een goed werkende digitale insteekthermometer aantoonbaar in het bedrijf aanwezig.
- er was een wekelijkse temperatuurregistratie van de van toepassing zijnde processen uit de hygiënecode van de horeca. Wat in de registratie mist was warm bewaren, verhitten en regenereren.
- kennis van de processen verhitten, terugkoelen en regenereren was voldoende aanwezig.
- het terugkoelen werd op een juiste wijze gedaan. [REDACTED] verteld dat na het verhitten van bijvoorbeeld saus, deze wordt overgegoten in metalen bakken. De bakken worden in schalen met ijs gezet voor ongeveer één uur. Na dat uur wordt de saus in de koeling gedaan en zouden de sauzen tussen 2 á 3 uur terug gekoeld zijn naar een temperatuur van 7,0 °C.
- temperatuur van de koelingen waren in orde. [REDACTED] geeft aan de koelmotoren van de koelwerkbanken te hebben laten reinigen en nieuwe tijd klokken in de koelingen te hebben laten zetten, waardoor ze nu beter koelen.

2. Hygiëne:

Apparatuur (overtreding – SW):

- de ruimte onder de kop van de snijmachine was verontreinigd met enkele muizen uitwerpselen.
- de binnenzijde van de magnetron was verontreinigd met geel vet.
- de onderzijde van de deegarm van de deegmenger was verontreinigd met oude productresten.
- de rubbers van de koelwerkbanken waren kapot en verontreinigd met wit op schimmel gelijkend vuil.

Bedrijfsruimte:

- In orde.

3. Bouwkundig:

- In orde.

4. Ongedierte:

- zie hygiëne, verder geen ongedierte of uitwerpselen daarvan aangetroffen.

5. Temperatuur:

- in orde.

6. Roken:

- geen opmerking.

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

Gesprek zou plaatsvinden op 28 april 2016. Echter door ziekte heeft [REDACTED] verstek laten gaan. [REDACTED] wilde wel graag op gesprek. Derhalve is op 3 mei 2016 telefonisch een nieuwe afspraak gemaakt voor woensdag 11 mei 2016.

[REDACTED] geeft aan dat had in een overlevingsmodus heeft gezeten. Personeel was te duur en niet geschikt voor het werk, wilde niet luisteren en geen temperatuurslijstjes e.d. invullen. Daarnaast is hij bezig met een nieuw pand. En heeft daar veel problemen gehad m.b.t. een horecaverunning. Inmiddels loops alles weer goed en is het 'slechte' personeel eruit. Met huidige personeel zijn afspraken gemaakt m.b.t. temperatuursmetingen. En is het afkoelproces aangepast (gekoeld wordt in een bak met ijsklontjes). 1 personeelslid gaat naar cursus HACCP van Bureau de

Wit. Aangegeven dat hij zelf een keer de temperaturen in de koelvitrine moet meten tijdens de spits. Als de temperaturen te hoog komen moet daarvoor een oplossing gevonden worden. B.v. aangegeven helpt hoeveelheden neerzetten en halverwege de spits de bakjes omruilen.

██████ zal over ongeveer 4 tot 5 maanden verhuizen naar een nieuwe grotere locatie.

Afspraak: HI na 25 mei 2016.

Tijdens beoordeling of bedrijf naar VeTo mag gezien dat bouwkundig niet beoordeeld is, aangezien er steeds aangegeven wordt dat het bedrijf gaat verhuizen.

Met ██████ overleg gehad over de bouwkundige staat van het bedrijf. Hij geeft aan dat op het eerste gezicht de bouwkundige staat goed is. Hij verwacht niet dat het daar op vast gaat lopen.

In overleg met ██████ besloten om het bedrijf wel aan te melden voor VeTo.

Tijdens het gesprek ondernemer duidelijk aangegeven dat er bij de eerstvolgende inspectie ook bouwkundig beoordeeld wordt.

Tijdens de 1^{ste} marsroute inspectie bouwkundig beoordelen.

Historie

3^e RVB 30-03-2016

Tijdens de inspectie is gebleken dat u als exploitant van een levensmiddelenbedrijf tegenover de NVWA niet kon aantonen dat u zorg droeg voor de invoering en/of de uitvoering en/of de handhaving van één of meer permanente procedures, gebaseerd op de HACCP-beginselen.

Tijdens de inspectie bleek dat de voedselveiligheidsprocedures, weergegeven in de voor uw bedrijfsvoering en uitgevoerde processen meest van toepassing zijnde hygiënecode voor de horeca, niet of onvoldoende werden toegepast.

De beheersmaatregelen van de volgende processtap werd niet of onvoldoende toegepast:

- (voor)bereiden gerechten

Dit bleek uit het volgende;

- het afkoelen van zelfbereide producten werd niet aantoonbaar gecontroleerd en gemeten.

Volgens de hygiënecode voor de Horeca is dit een kritische processtap en dient het terugkoelen van zelfbereide eetwaren binnen 5 uur, naar lager dan 7 graden Celsius, uitgevoerd te worden.

- het terugkoelen van zelfbereide bederfelijke levensmiddelen duurde langer dan de hygiënecode voorschrijft en werd niet volgens de juiste wijze uitgevoerd.

Onderstaande temperaturen werden gemeten ongeveer 6 uur na bereiden;

In de saladière:

Spaghetti; 11,6 graden Celsius;

Penne pasta; 10,2 graden Celsius;

Gegaarde aardappelen; 8,0 graden Celsius;

gegrilde groenten; 8,6 graden Celsius.

Bouillon van garnalen en mosselen in een afgesloten kunststof bak in de koelwerkbank 12,9 graden Celsius.

Historie

2^e RVB 11-02-2016

Tijdens de inspectie is gebleken dat u als exploitant van een levensmiddelenbedrijf tegenover de NVWA niet kon aantonen dat u zorg droeg voor de invoering en/of de uitvoering en/of de handhaving van één of meer permanente procedures, gebaseerd op de HACCP-beginselen.

Tijdens de inspectie bleek dat de voedselveiligheidsprocedures, weergegeven in de voor uw bedrijfsvoering en uitgevoerde processen meest van toepassing zijnde hygiënecode voor de horeca, niet of onvoldoende werden toegepast.

De beheersmaatregelen van de volgende processtappen werden niet of onvoldoende toegepast:

- opslaan producten
- (voor)bereiden gerechten

- presenteren en serveren

Dit bleek uit het volgende:

- zelfbereide producten waren niet voorzien van een productiedatum
- het afkoelen van zelfbereide producten werd niet gemeten en duurde langer dan de. Volgens de hygiënecode voor de Horeca is dit een kritische processtap
- het terugkoelen van zelfbereide bederfelijke levensmiddelen duurde langer dan de hygiënecode voorschrijft. In uw bedrijf zijn de volgende producten aangetroffen:

*in de koelwerkbank

een schaal lasagne, gisteren bereid: 8,1°C

een rvs bak met broccoli: 6,8 °C

*in de saladière, tagliatelle: 13,9°C en spaghetti: 9,1°C, beiden gisteren bereid.

Tijdens de inspectie is gebleken dat de temperatuur van de voor rechtstreekse aflevering aanwezige bederfelijke eetwaren, die zodanig verhit waren dat zij geschikt waren voor onmiddellijke consumptie, beneden de 60 °C en boven de 7 °C in voorraad werden gehouden. De gemeten temperaturen in de bain marie bedroegen:

o	Napolitana (tomatensaus):	13,2 °C
o	Bolognese saus:	12,1 °C
o	Runderbouillon:	40,8 °C

Historie

1^e RVB 06-11-2015

Tijdens de inspectie is gebleken dat u als exploitant van een levensmiddelenbedrijf tegenover de NVWA niet kon aantonen dat u zorg droeg voor de invoering en/of de uitvoering en/of de handhaving van één of meer permanente procedures, gebaseerd op de HACCP-beginselen.

Tijdens de inspectie bleek dat de voedselveiligheidsprocedures, weergegeven in de voor uw bedrijfsvoering en uitgevoerde processen meest van toepassing zijnde hygiënecode voor de horeca, niet of onvoldoende werden toegepast.

De beheersmaatregelen van de volgende processtappen werden niet of onvoldoende toegepast:

- inkoop
- ontvangst goederen
- opslaan producten
- (voor)bereiden gerechten
- presenteren en serveren

Dit bleek uit het volgende:

Inkoop en ontvangst goederen

- Geen aantoonbare procesbeheersing, geen registraties

Opslaan producten

- Tijdens de inspectie troffen wij twee bakken met daarin bolognese saus en een bak runderbouillon aan in de bain-marie. De temperaturen van de deze producten bedroegen:

o	Bolognese saus in bak 1:	26 °C
o	Bolognese saus in bak 2:	8,3 °C
o	Runderbouillon:	32°C

Desgevraagd gaf de medewerker aan dat de bain-marie al een tijdje stuk was.

(Voor)bereiden gerechten

- Geen aantoonbare procesbeheersing

Presenteren en serveren

- Geen aantoonbare procesbeheersing

Tijdens de inspectie is gebleken dat de temperatuur van de voor rechtstreekse aflevering aanwezige bederfelijke eetwaren, die zodanig verhit waren dat zij geschikt waren voor

onmiddellijke consumptie, beneden de 60 °C en boven de 7 °C in voorraad werden gehouden. De gemeten temperaturen bedroegen:

- o Bolognese saus in bak 1: 26 °C
- o Bolognese saus in bak 2: 8,3 °C
- o Runderbouillon: 32 °C
- o Garnalen in bak: 20 °C