

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):	Da Gianfranco
Inschrijfnummer KvK en naam:	53396731
Rechtsvorm:	Da Gianfranco B.V.
Naam ondernemer:	[REDACTED] / [REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Chef-kok/aanspreekpunt	[REDACTED]
Inspectielocatie	Teldersweg 271-273, 3052 TJ Rotterdam
@-mail	
Telefoonnummer:	010 418 1035
Tijdvak:	22 november 2015-heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Open keuken langs zitgedeelte, keuken boven, opslagruimte met koelcel beneden
Veiligheid:	

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: donderdag 21 april 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:nvt

SW-nummer:nvt

Kort verslag:

Hygiäne in orde

Bouwkunde :opmerking gemaakt over plafond in keuken (begint te bladderen)

Ongedierte geen sporen

Temperatuur in orde

Code HACCP:

Thermometer aanwezig

Registratie in orde

Bureau de Wit monsternamen voldoende

Besloten monsternamen bij 2^e nazorginspectie uit te voeren.

Bedrijf kan naar de 2^e nazorginspectie.

Maandag 4 april 2016.

Telefonisch contact [REDACTED] met [REDACTED] n.a.v. mailwisseling [REDACTED].

[REDACTED] geeft aan dat zij nooit de waarschuwing heeft ontvangen van 18 februari 2016.

Navraag bij TA geeft aan dat de schriftelijke waarschuwing op 24 februari 2016 is verstuurd op het juiste adres.

Op bijzonder verzoek nogmaals de schriftelijk waarschuwing laten versturen.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 18 februari 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: ----

SW-nummer: 281470698

Kort verslag:

HACCP:

in bezit van de nieuwe HC voor Horeca

thermometer aanwezig

uitgebreide registratie

werken met blastchiller

Bureau de Wit ingeschakeld, laatste inspectie terinzage 8-9-2015 (monsters die door Bureau de Wit zijn bemonsterd, pasta en ossobuco waren afwijkend. Pasta teveel ent en kgt, Ossebuco teveel ent en kgt. Werken in de afkoelfase met handschoentjes, maar toen waarschijnlijk niet. afwijking doorgenomen met [REDACTED]. In het verleden zijn er wel producten te lang bewaard, maar nu niet meer. Alles gaat via de blastchiller.

Score 51 % scoren net voldoende op hygiëne.

hygiëne is niet voldoende

Keuken bij zitgedeelte:

-deurrubbers van 2 koelwerkbanken niet voldoende schoon, droog vuil. Zijn ingescheurd en worden vervangen

-snijmachine beter schoonhouden: vuil onder de schuinsnijder

-onderzijde van het handenwasgelegenheid met zand en stof (binnenkort vervangen)

-spinraggen naast drankenkoeling bargeeelte

-handgreep van koelceldeur, bezet met ingedroogd vuil

-rooster van verdampers in koelcel

-hoeken en randen van koelcel vloer

-kunststof krat (gevuld met sla) aangezet met schimmelpunten

-hoeken en randen naast de houtentrap naar hoger gelegen keuken: vuilophoping, frequenter reinigen

-mandje van de frituur, bezet met oud vet

-rooster van de uitblaas van het fornuis

-vloer naast de blastchiller

De afwijking van voornoemde punten waren niet voldoende voor het opmaken van een RvB.

Ongedierte: enkele mk in kelder en keuken

Rapportage van Rentokil niet ter inzage (Aangegeven dat dit bij de volgende inspectie aanwezig moet zijn danwel digitaal ter inzage.)

Temperatuur in orde

Bouwkundig in orde

2 richtwaardenmonsters genomen: Ossebuco en pasta. Indien in orde, naar 1^e nazorg.

23-2-2016 (): monsteruitslag in orde, bedrijf kan naar de 1^e nazorg.
Telefonisch afgemeld.

Gesprek ondernemer

Datum: 1 februari 2015

Deelnemers NVWA: maandag 1 februari 2016, 10.00 uur in douanekantoor te Rotterdam

Gesproken met: (nVWA,)

Korte weergave van het gesprek:

-uitleg verscherpt toezicht traject.

-toelichting van inspectie's

-uitleg van monsteruitslag.

Afspraken:

Keuken medewerkers op de hoogte brengen van de stand van zaken.

U heeft blastchiller geplaatst.

Met betrekking tot het procesmatig werken (HC voor de Horeca) is Bureau de Wit ingeschakeld.

Ivm de verbouwing van het NVWA kantoor te Zwijndrecht was er geen locatie voorhanden om dit gesprek te voeren. Na enkele weken onderhandelen is deze locatie van de Douane aangedragen en zullen de gesprekken daar plaatsvinden. Door het wachten is de termijn voor het voeren van dit gesprek verlopen.

Historie

3^e RvB

22 november 2015

1. Gesproken met
2. HACCP i.o, men heeft een blastchiller aangeschaft

Procesbemonstering lasagna en spaghetti n.a.v vorige RvB

Lasagne: totaal kiemgetal 1,7.106

2^e RvB

30 juli 2015 nummer 480002660/480002661

Haccp: Hygienecode voor de horeca, thermometer aanwezig. Registratie in orde.

Vandaag de eerste dag open na 2 weken vakantie. Alle producten waren die middag gemaakt en nog in de terugkoelfase.

Alles in orde en 2 monsters genomen spaghetti en lasagne. Beide om 15 uur gemaakt.

Lasagne: totaal kiemgetal > 4,9.106

Spaghetti : enterobacteriecaea 5.2000 totaal kiemgetal 1,9.106

1^e RvB

23 april 2015- nummer 283191035

-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.

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

- opslaan producten

- (voor)bereiden gerechten

Dit bleek uit het volgende:

Er kon geen werkende thermometer getoond worden.

In de keuken stonden drie bakken met gekookte spaghetti, die om 14.00 uur gekookt was.

De gemeten temperatuur was 24,8 graden Celsius.

Tevens stond er een pan met vier liter zelfgemaakte bolognese saus met gehakt welke in de ochtend bereid was.

De gemeten temperatuur was 21,4 graden Celsius.

Er was geen up to date temperatuur registratie aanwezig.

Er kon niet worden getoond dat de processen gemeten werden.
