

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):	CHINEES JAPANS RESTAURANT GOYA
Inschrijfnummer Kvk en naam:	54771749
Rechtsvorm:	B.V.
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Stadsplein 2 ^e 3431LZ Nieuwegein
@-mail	info@sushi-goya.nl
Telefoonnummer:	0306090821
Tijdvak:	
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
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

1ste Nazorg**Datum:** 1 juli 2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:** nvt**SW-nummer:** nvt**Kort verslag:***Gesproken met [REDACTED]. ([REDACTED] tijdens gesprek aanwezig)**Besproken melding datum 9-5-2016; nummer 490948.00 kenmerk 96207**(ongedierte, roken en onvoldoende hygiëne): niet aangetoond.**Hygiëne: in orde**Temperatuur: in orde**Ongedierte: geen sporen aangetroffen**Bouwkundig: Enkele wandtegels stuk mondeling aangegeven. De toilet was afgesloten de toilet werd nog aangepast.**Code: thermometer aanwezig (werkend, de nieuwe Hygienecode voor de horeca aanwezig, registratie aanwezig en kennis aanwezig [REDACTED])**Rw monster bami indien in orde kan het Bedrijf naar de 2 nazorg***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: 26-04-2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:**

Gesproken met de [REDACTED] en [REDACTED].

BR-nummer:**SW-nummer: 280030743****Kort verslag:***Hygiëne: in orde**Bouwkunde: SW**Ongedierte: in orde**Temperatuur: in orde**Code HACCP: SW*

Gesproken met de [REDACTED] en [REDACTED].

HYGIENE;

- nu in orde, er is hard gewerkt, boodschap is doorgekomen.
- geen kakkerlakken/ muizen aangetroffen.

TEMPERATUREN;

- in orde

ONGEDIERTEBESTRIJDING;

- Bestrijder: ATTACK
- bezoekfrequentie- minimaal 1 x per 2 weken, in eerder stadium wekelijks.

HACCP;

- geen werkende voedselsteekthermometer aanwezig, vandaag kapot gegaan...
- ingevulde registratieweekformulieren recente periode aanwezig.
- er vinden geen metingen plaats van de PH van de sushirijst(geen PH meter of PH- teststrips aanwezig.

SW opgemaakt

BOUWKUNDIG:

- toilet in magazijn- dubbele deur ontbreekt.
SW opgemaakt.

Bedrijf kan naar 1e nazorg

Gesprek ondernemer

Datum: 7 april 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED] en [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Gesproken over het traject Verscherpt Toezicht en de daarbij behorende termijnen, maatregelen, mogelijk voornemen, mogelijke sluiting of stillegging en kosten. Benadrukt dat het belangrijk is de overtredingen te beëindigen en de wet op alle punten (dus niet alleen hygiëne) na te leven en te blijven naleven zodat het bedrijf zsm weer naar Regulier Toezicht gaat.

Aangegeven dat er volledige inspecties uitgevoerd worden en dat er verder gekeken wordt dan alleen hygiëne.

Melding die nog bij de NVWA binnen gekomen is besproken en aangegeven dat deze tijdens de volgende inspectie beoordeeld zal worden.

Gemaakte afspraken:

- U gaat verder met de bestrijding van kakkerlakken in uw bedrijf. U zult hierbij de adviezen die de ongediertebestrijder aan u geeft opvolgen.
- U zult met uw ongediertebestrijder bespreken op welke wijze u kunt voorkomen dat er ongedierte in uw bedrijf blijft komen. U gaf aan dat er via leveringen van leveranciers en via het open gedeelte boven het plafond ongedierte in uw bedrijf komt.
- U zult het gehele bedrijf grondig schoonhouden.

Vervolg:

2^e Marsroute inspectie na 21 april 2016.

Brief met gespreksverslag verstuurd aan de ondernemer.

Planner op de hoogte gebracht.

[REDACTED] Op 1-4-2016 telefonisch gesproken met [REDACTED]. Hij heeft vertaald voor [REDACTED]

Afspraak gemaakt voor donderdag 7 april om 13.00 uur in Utrecht. [REDACTED] zal ook aanwezig zijn bij het gesprek om te vertalen.

Uitnodigingsbrief verstuurd.

Historie : 02-mrt-2016 3^{de} Rapport van Bevinding nr 281750444 (1 bevinding)**AL (nav) klacht/voeds.vergift**

Tijdens de inspectie is gebleken dat de bedrijfsruimte onvoldoende schoon en/of onderhouden was. Dit bleek uit het feit dat onder andere:

- er werden in een printer op een werkbank in de keuken, alwaar op het moment van de inspectie levensmiddelen bereid werden, een tiental levende kakkerlakken aangetroffen;
- er werden in een printer, op een koeling in de verkoopruimte alwaar onder andere gesneden zalm in bewaard werd, een tweetal levende kakkerlakken aangetroffen;
- er werden op de bar, tussen de schone glazen, tientallen muizen uitwerpselen aangetroffen en enkele levende kakkerlakken.

(17 november 2015 SW 281851069 AL (nav) klacht/voeds.vergift

er waren geen adequate maatregelen getroffen om schadelijke)

Historie 23-jul-2015 2^{de} Rapport van Bevindingen nr 281540602 (1 bevinding plus 2x SW)

HI met maatregel

Inspectiebevindingen

Reiniging en desinfectie (bedrijfsruimten)

- de vloer in de keuken, op meerdere plaatsen, bezet was met tientallen muizenuitwerpselen;
- de onderste schappen van meerdere werkbanken in de keuken bezet waren met een tiental muizenuitwerpselen;
- de vloer in het magazijn, welke in open verbinding met de keuken staat, langs de randen bezet was met tientallen muizenuitwerpselen;
- de onderste schapplanken in het magazijn bezet waren met tientallen muizenuitwerpselen;
- de vloer in de spoelkeuken, welke in open verbinding met de keuken staat, op meerdere plaatsen bezet was met tientallen muizenuitwerpselen;
- de vloer in de afval ruimte, welke in open verbinding met de spoelkeuken staat, op meerdere plaatsen bezet was met tientallen muizenuitwerpselen;
- de vloer in de sushibar, op meerdere plaatsen, bezet was met een tiental muizenuitwerpselen;
- de verdamer van de vriescel bezet was met aangekoekt bruinkleurig stoffig vuil.

(23 -juli -2015 SW 281540603

- er waren geen adequate maatregelen getroffen om schadelijke organismen te bestrijden en/of te voorkomen dat huisdieren op plaatsen kunnen komen waar levensmiddelen worden bewerkt, gehanteerd of opgeslagen
- ijs dat in contact kwam met levensmiddelen of dat levensmiddelen zou kunnen verontreinigen werd niet op een zodanige wijze gemaakt, gehanteerd en/ of opgeslagen dat het tegen verontreiniging werd beschermd)

Historie 13-mei-2015 1^{ste} Rapport van Bevindingen nr 280221068 (2 bevindingen)

A/AL inspectie

inspectiebevindingen

Reiniging en desinfectie (bedrijfsruimten)

Ik, toezichthouder, zag dat alle vloerdelen in de keuken onder de werktafels, koelwerkbanken ernstig vervuild waren met oude resten van levensmiddelen en muizenuitwerpselen. Ik zag in de spoelkeuken die in open verbinding was met de keuken dat de vloerranden bezet waren met muizenuitwerpselen. Tevens zag ik dat de vloerranden in het magazijn bezet waren met muizenuitwerpselen. Ik zag dat op de schappen in het magazijn diverse levensmiddelen werden bewaard. Ik zag onder andere blikken met levensmiddelen. Ik zag dat de schappen in het magazijn op diverse plaatsen bezet waren met muizenuitwerpselen.

Opslaan producten (temperatuur)

Ik, toezichthouder, zag dat in het magazijn bakken met vers kippenvlees werd bewaard. Ik zag ongeveer 10 kilo kipfilet, 8 kilo kipdelen en een viertal hele kippen. Vanuit mijn vakdeskundigheid weet ik dat dit bederfelijke waren zijn, zoals bedoeld in artikel 15, eerste lid, van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen. Deze waren dienen teneinde microbiologisch bederf of uitgroei van pathogene bacteriën tegen te gaan, gekoeld te worden bewaard, vervoerd of in voorraad te worden gehouden, zodanig dat de temperatuur van de waar ten hoogste 7 °C bedraagt, zoals bedoeld in artikel 15, eerste lid, onder b, van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen. Met een door de dienst verstrekte en gekalibreerde kernthermometer heb ik deze eetwaren gemeten en heb ik de volgende temperaturen van de genoemde producten vastgesteld:

Kipdelen, 16,8°C;

Kipfilet, 16,4 °C;

hele kippen, 12,3 °C;