

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):	Assaggi
Inschrijfnummer Kvk en naam:	56570791
Rechtsvorm:	Besloten Vennootschap
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Tweede Elegantierdwarsstraat 4 1015 SC Amsterdam Restaurant Assaggi
Inspectielocatie	
@-mail	
Telefoonnummer:	[REDACTED] 7
Tijdvak:	
Bedrijf beschikt over de ruimten:	2 ^e verdieping keuken
Veiligheid:	
Dossier-eigenaar	[REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

Inspecteur 1

Begintijd voorbereiding	Eindtijd voorbereiding	Totaal kwartieren
Begintijd inspectie	Eindtijd inspectie	Totaal kwartieren
Begintijd nawerk	Eindtijd nawerk	Totaal kwartieren

Inspecteur 2

Begintijd voorbereiding	Eindtijd voorbereiding	Totaal kwartieren
Begintijd inspectie	Eindtijd inspectie	Totaal kwartieren
Begintijd nawerk	Eindtijd nawerk	Totaal kwartieren

NB: het BR schrijven hoort niet bij de tijd die geregistreerd wordt.

1^e Nazorg

Datum: 22 juni 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED]

BR-nummer: NVT

SW-nummer: NVT

Kort verslag:*Hygiëne: geringe overtreding, opmerking.**-Op vloer magazijn 2e verdieping enkele muizenuitwerpselen aangetroffen (achter de vriezer).**Bouwkunde: in orde**Ongedierte: in orde**Temperatuur: in orde**Code HACCP: in orde*

- Werken volgens de hygiëncode vd Horeca (boek versie 2010 gezien)
- Steekthermometer en registraties actueel. Processen worden gecontroleerd.
- Producten worden max 2/3 bewaard. Alles wordt nu dagvers bereid.
- Weinig tot geen voorraad in koelingen aanwezig.

Geen RW monster aanwezig.

Openingsinspectie**Datum:** 20 april 2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Kort verslag:** Openingsinspectie uitgevoerd, processen mogen weer uitgevoerd worden.

Gesproken met [REDACTED]

Haccp: voldoet. Bedrijf heeft bureau SENSZ een controle laten uitvoeren, hiervan is een rapportage ingevuld. Nog enkele opmerkingen op de rapportage. zoals het niet hebben van een vetmeter. Dit als gering beoordeeld. Hygienecode 2007 aanwezig. De nieuwe besteld. Steekthermometer aanwezig. Registratielijsten worden ingevuld. geen zelfbereide eetwaren meer aangetroffen.

Temperaturen: in orde

Ongedierte: Niet beoordeeld

Bouwkunde: opmerking in rapportage over deur van de keuken en scheiding met toilet. schuifdeur is aanwezig, deze gaat alleen eenvoudig uit de rails.

Hygiëne: Niet beoordeeld, echter wel opmerking gemaakt over de hygiëne van de rekken in de koelcel. In de koelcel stond ook een blik met sardientjes in zout. Hiervan was de rand al gaan roesten. Dit besproken.

RW: nvt

Roken: Geen opmerking.

Ter info: [REDACTED] wil de Ossobuco, geleverd door leverancier Fontuijn, laten onderzoeken door advies bureau SENSZ. Hiervoor heeft hij een offerte aangevraagd. Hij twijfelt aan de kwaliteit, en denkt dat het wellicht al verkeerd binnen komt. Het komt bevroren binnen.

Volgens zege gaat SENSZ nu twee keer per jaar een controle bij het restaurant uitvoeren.

Let op: Volgende keer goed vragen voor contra monster en of het zelf bereid is en niet kant en klaar binnenkomt. Nu veel kant en kant klare pasta aanwezig.

20 april 2016 14.05 uur

Via [REDACTED] openingsinspectie aangevraagd. Volgens de [REDACTED] voldoet het bedrijf aan de beschikking. Het controle bureau is langs geweest en de zelfbereide producten zijn uit het bedrijf. (vermoedelijk gebracht naar de overzijde van het pand).

[REDACTED] voeren tussen 14.30 en 15.30 een openingsinspectie uit.

Controle op beschikking**Periode:** 19-04-2016 t/m**Inspecteurs:** [REDACTED]**Kort verslag van de totale sluitingsperiode**

19-04-2016

- Aan de deur gevoeld, deze was dicht.
- Briefje op het raam, dicht i.v.m lekkage.
- Geen mensen in het bedrijf gezien.

Opmerking:

- Door het raam kon ik een slush/ijsmachine zien, deze was nog gevuld en stond aan.
-

Sluitingsbeschikking

Datum: 19 april 2016 om 15.45 uur

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED], [REDACTED]; [REDACTED] en [REDACTED]

Kort verslag:

Uitleg gegeven over beschikking. Verteld dat er geen zelfbereide levensmiddelen meer bewaard mogen worden. (ook niet in koelkast of vriezer). Bedrijf had vorige keer Houtakkers en holthaus maar wil nu ander adviesbureau inschakelen. Ze hebben geen idee waar het fout is gegaan.

Gesproken over het werken met handschoenen.

Zij geven aan evenals vorige keer zich te houden aan beschikking en ook te weten wat te doen.

Vervolg uitgelegd na openingsinspectie van 2 nazorginspecties en de kosten hiervoor. Indien er bij deze nazorginspecties een overtreding wordt geconstateerd wordt bedrijf op basis van het voornemen wederom stilgelegd.

1e Nazorg inspectie

Datum: 13 april 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: NVT

SW-nummer: NVT

Kort verslag:

Hygiëne: in orde;

Bouwkunde: in orde;

Ongedierte: geen;

Temperatuur: koelcel rond 7,5 tot 8 graden, was enige tijd geopend geweest ivm bevoorrading;

Code HACCP: als voldoende beoordeeld,

- temperatuur koelcel besproken.

- stickers, oude stickers van de verpakkingen afhalen;

- producten uit de vriezer van sticker voorzien;

Procesmonster: 79261327 : Ossobouco en

Procesmonster: 79261319: varkensrollade.

Datum 19 april 2016, Door [REDACTED]

Uitslag monster Procesmonster: 79261327 : Ossobouco is fout.

Bedrijf moet opnieuw een onderzoeksbureau inschakelen en mag tot die tijd zelf niet produceren.

Openingsinspectie

Datum: 11 februari 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Geen zelfbereide producten aanwezig.

Het bedrijf had Houwers groep langs gehad. Zij hebben een inspectie uitgevoerd.

Bedrijf mag weer open. Dit om 16:35 uur tegen [REDACTED] verteld.

Nadat we vertrokken zijn zag [REDACTED] dat vanuit een tegenover liggend restaurant gerechten naar het bedrijf gebracht werden.

Aanvraag Openingsinspectie**Datum: 11 februari '16 om 13:15****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED], **telefoon:** [REDACTED]**Kort verslag:**

Telefonisch gesproken met [REDACTED], hij gaf aan dat alles gedaan is zo als het in de beschikking werd beschreven. Alle zelf bereide levensmiddelen zijn uit het bedrijf verwijderd. Ze hebben samen met een advies bureau formulier ingevuld en die heeft ze ook geadviseerd hoe ze voedselveiligheid in het bedrijf kunnen borgen.

[REDACTED] openingsinspectie uitvoeren.**Ipv [REDACTED] . geweest.**

Controle op beschikking**Periode: 10 februari 2016 om 19.00****Inspecteurs:** [REDACTED]**Kort verslag van de totale sluitingsperiode:**

Bedrijf was gesloten, er stonden stoelen op de tafel. Op de buitendeur hing een melding 'gesloten wegens lekkage'. Geen personen aanwezig in het bedrijf.

Sluitingsbeschikking**Datum: 10 februari 2016 om 13.30 uur****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED], [REDACTED]; [REDACTED]**Kort verslag:**

Uitleg gegeven over beschikking. Verteld dat er geen zelfbereide levensmiddelen meer bewaard mogen worden. (ook niet in koelkast of vriezer). Bedrijf heeft voor morgen een afspraak met adviesbureau. Gaat vermoedelijk dus 11 februari bellen voor openingsinspectie.

[REDACTED] geeft aan dat de [REDACTED] zich tijdens de inspectie onjuist bejegend voelde.

Aangeraden dat als hij dit zo voelt een klacht (schriftelijk) in te dienen.

Volgens [REDACTED] waren de producten zo lang uit de koelkast door de inspectie en daardoor zou de temperatuur opgelopen zijn. Uitgelegd dat de temperatuur niet oploopt van 7-18 graden in 1 uur en gewezen op de risico's.

Vervolg uitgelegd na openingsinspectie van 2 nazorginspecties en de kosten hiervoor. Indien er bij deze nazorginspecties een overtreding wordt geconstateerd wordt bedrijf op basis van het voornemen wederom stilgelegd.

BaH gesprek**Datum 10 februari 2016****Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]**Kort verslag:**

Aan het bedrijf word beschikking "stillegging bereiding en behandelingsprocessen van levensmiddelen" uitgereikt. Tijdens inspectie zijn er twee artikelen ten lasten gelegd niet voldoende toepassen van de hygiëne code voor de horeca en BBL voor de te hoge temperaturen. In de beschikking wordt alleen niet toepassen van de code opgenomen omdat het met elkaar verbonden is en al het een opgelost is zal de andere ook in orde zijn.

2^e marsroute inspectie module D**Datum ; 10-2-2016****Inspecteurs;** [REDACTED]

Gesproken; [REDACTED]

RvB nummer; 281140682

RvB; temperaturen en code

de koelsaladiere zetten ze uit als ze geen pizza's meer verkopen. Hier staat nu;

-polenta wat om 14 uur gemaakt is; 18,3 graden (terugkoelen)

-rauwe kalfsvleesballetjes; 17,8 graden

op werkbank; roergebakken groenten; 19,5 graden (gister gemaakt)

op werkbank; zwijngerecht; 11,3 (6-2 gemaakt)

op werkbank; pompoensaus; 21,5 graden (7/2 gemaakt)

op werkbank; aardappels uit de oven; 22,9 (gister gemaakt)

hygiene bedrijfsruimte; voldoende

-enkel mk op de zolder/magazijn

-zwerfvuil in de bar

hygiene apparatuur; voldoende

-echter de kwb (onder de saladiere) als geringe overtreding beoordeeld

roosters van verdampers, zijkant van de lekbak en plafond vuil en schimmel

ongedierte; voldoende

enkele mk op de zolderverdieping

tabak; wel asbak met peuken op de zolder ; niet besproken

bouwkundig; de deur van het toilet wordt na mijn vraag; waarom deze ontbreekt in de rails gehangen (de deur hebben ze er uit gehaald omdat de bestellingen vanmiddag geleverd zijn)

Voornemen tot sluiting

Datum: 19 januari 2016 om

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Beschikking uitgereikt en toegelicht. [REDACTED] twijfelt of er misschien toch witte truffel toegevoegd was maar weet zeker dat product zondag was gemaakt. (eigen waarneming niet gecodeerd). Gesproken over terugkoelen. [REDACTED] laat risotto altijd 3 uur buiten de koeling. Weet niet en meet niet met hoeveel graden product dan de koeling in gaat. Meet daarna het product ook niet nogmaals. Dringend geadviseerd om de hygienecode goed te lezen en eventueel een adviesbureau voor nadere uitleg te benaderen. Beiden zijn van mening beter niets meer te bewaren en alles dagelijks te gaan bereiden.

Volgende inspectie kan plaatsvinden na 2 februari 2016.

Op 15 januari 2016 telefonisch contact met [REDACTED]. Hij is tot 22 januari in Italië en verwijst naar zijn [REDACTED] die in de keuken staat en [REDACTED]. [REDACTED] twijfelt of er geen witte truffel is toegevoegd aan de risotto die is bemonsterd. Met [REDACTED] afgesproken om het voornemen op dinsdag 19 januari 2016 om 16.00 uur uit te reiken.

BaH gesprek

Datum 15 januari 2016

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

Inspectie van 4 november had eigenlijk voor 27 oktober moeten plaatsvinden. Dit belemmert de route echter niet. (overgangsperiode nieuw protocol). Voornemen kan 19 januari 2015 worden uitgereikt.

1^e Nazorg

Datum:6-1-2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 480003003

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne net aan voldoende

Bouwkunde een en ander in magazijn aangepast, blijft oud

Ongedierte rentokil, probleem nog niet geheel opgelost, mk in magazijn langs wand.

Temperatuur voldoende

Code HACCP voldoende, geen feiten

Monster risotto afwijkend> RvB

BAH gesprek volgt

[REDACTED]: Er waren twee bakken met risotto. Eén met toegevoegde truffel en één zonder toegevoegde truffel. Ik heb bemonsterd uit de tweede gesloten bak risotto, waar geen truffel aan was toegevoegd. Deze stond achter in de koelwerkbank. Daarvoor stond een geopende bak met risotto en kleine zwarte stukjes erin. Ik vroeg [REDACTED] waar [REDACTED] en [REDACTED] de [REDACTED] en een andere [REDACTED] bijstonden of alles was verhit en [REDACTED] verklaarde dat in deze bak risotto de truffel later was toegevoegd en niet was meeverhit. Ik heb de bak vervolgens teruggezet en de gesloten bak gepakt. Vervolgens verklaarde [REDACTED] dat deze risotto in zijn geheel was verhit met ui en witte wijn en dat hier geen truffel bij zat. Er zaten ook geen zwarte puntjes in deze bak, zoals in de andere bak. [REDACTED] zei later nog, goed dat je het hebt gevraagd. Er is bemonsterd uit de bak zonder toegevoegde truffel in bij zijn van [REDACTED]

De risotto was gemaakt op Zondag 3 januari 2016.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum 4-11-15

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED].

Kort

Ze zijn bezig met de [REDACTED] om het hele pand te verbouwen.

SW lijmplaat, 2 lege lijmplaten aangetroffen boven in het magazijn. Regel 20

Bouwkunde io,

Hygiëne io. Meerdere mk's langs de randen v/h magazijn.

Ongedierte io

Code io

Temp io

Gesprek ondernemer

Datum:6 oktober '15

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED], [REDACTED] en zijn [REDACTED] die ook tolk was.

Korte weergave van het gesprek:

We hebben aan [REDACTED] uitleggegeven over de notoire overtreder. Hij gaf aan dat hij wel bereid is om te verbeteren en dat hij wel wil investeren in zijn bedrijf. Na de laatste inspectie is alles opgelost en goed schoongemaakt. Er werd toot voor kort alleen in de avond schoongemaakt maar nu is er ook een schoonmaker in de ochtend die ook alles schoonmaakt. Hij gaf aan dat hij contract met Rentokil heeft afgesloten en dat hij de advies van de ongedierte bestrijder al heeft opgevolgd. Gaten en kieren zijn al afgedicht. Er komt ook een nieuwe vloer in het bedrijf. Er is ook een dubbele deur geplaatst. Hij gaf ook aan dat ze beter willen worden en zo blijven daarom zal de keuken op de termijn vernieuwd worden.

Volgende inspectie kan na 20 oktober '15 plaats vinden.

Historie**3^e BR (datum, maatregelnummer, tekortkomingen):**

Herinspectie te retribueren.

Keuken is op de 2e etage. Er is een intercom systeem tussen boven en beneden. Het duurde lang voordat we naar boven werden begeleid. Eenmaal boven was er niemand met producten bezig en was er iemand de vloer aan het schoonmaken. Ondernemers spreken slecht Nederlands, maar redelijk Engels.

Er was die morgen geen water geweest in de hele straat.

Tijdens de inspectie was een serveerster bezig met het nemen van bestellingen van klanten die er eten en dranken nuttigden.

Gesproken met [REDACTED]

Hygiëne -> RvB (apparatuur)

- De kop van de snijmachine was verontreinigd met tiental muizenuitwerpselen.
- Op de snijmachine lagen kleine stukken van plakken verse vleeswaren, die er net gesneden waren.

HACCP

- niet beoordeeld.

Bouwkundig staat -> Opmerking

- De verf van het doorgeefluik bladderde af.
- De kitrand van het rvs werkblad liet los.
- De lampenkappen ontbraken. De vorige waren volgens [REDACTED] kappot en er zijn nieuwe besteld.
- De schapplanken aan de muur tegenover de deur van de koelcel was beschadigd en delamineerden

Temperaturen

- Voldoende, onder de 7°C

Ongedierte

- Muizenuitwerpselen in de kop van de snijmachine.
- Rentokil in dienst, was vanmorgen geweest, geadviseerd om de ruimtes tussen de muur en het plafond bij de koelcel dicht te maken.

Regel interventiebeleid

- Regel 8

2^e BR (datum, maatregelnummer, tekortkomingen):

Inspectiebevindingen:

HI app, bedrijfsruimte en de dubbele deur voor het toilet.

Gesproken met de [REDACTED].

Hygiëne:

=> Geringe overtreding bedrijfsruimte, de vloer onder de grill bezet met aangekoekt vet, ruimte onder het fornuis hangen wat vetsporen, mogelijk uit de afzuigkap?

=> KBR apparatuur:

- deegmenger onder de kom tientallen muizenuitwerpselen. Werkbank voor het raam bezet met muizenuitwerpselen buiksmear en het stinkt naar muizenurine, in de werkbank staan afgesloten bakken met meel, op de bakken liggen muizenuitwerpselen, de open schapplanken zijn bezet met muizenuitwerpselen, bak met winterwortelen zijn enkele winterwortels aangevreten.

Bouwkunde:

=> Geringe overtreding

- De vloer is de coating beschadigd, dit besproken.
 - Factuur gezien van de deur met hang en sluitwerk, deur moet nog geplaatst worden.
- Maatregel open laten staan.

Temperatuur:

- => In orde, er is een nieuwe opzetkoeling gekocht, en de gastronormbakken zijn dicht.
- Nieuwe koelwerkbank, temp in orde.

Ongedierte:

- => SW geen adequate maatregelen genomen om ongedierte te bestrijden.
- In het verleden is wel een bestrijder geweest, offerte gehad, drie doosjes geplaatst.
- Hier was meneer niet tevreden over, nu geen ongediertebestrijder.

HACCP:

- => Geringe overtreding.
- Hebben een thermometer,
- Weekformulieren ingevuld, echter elke keer oké ingevuld, geen temp en geen tijdsduur ingevuld.
- Besproken om de temp/tijd te gaan meten.
- Hygiëncodeboek niet gezien, zou op kantoor liggen.
- Producten zijn voorzien van een datum, bv 18/5 geven 3 dagen mee, echter temp gescand 7 graden.
- Besproken om de temp te controleren, in relatie met de bewaartermijn.

1^e BR (datum, maatregelnummer, tekortkomingen):

Gesproken met [REDACTED].

Het bedrijf heeft een werkende thermometer en de temp van de opgeslagen producten waren goed.

Het personeel spreekt slecht engels en geen nederlands.

Ze kunnen redelijk uitleggen hoe men de code toepast, de regi-lijsten lagen in het moederbedrijf.

Code op het randje.

Br voor bedrijfsruimte..meerdere plaatsen vuil+muizenuitwerpselen.

Br apparatuur..koelwerkbanken op meerdere plaatsen verontreinigd met schimmel, oud vuil en vettig vuil.

Sw voor dubbele deur.2e keer
