

Reactie Chico's Place

Bent u het eens met de constatering die door de opstellers van bijgevoegde journaals zijn gedaan met betrekking uw zaak?

Ja.

Wat is op dit moment de situatie omtrent voedselveiligheid en hygiëne in uw zaak?

Op dit moment is het goed volgens de NVWA. Wij zitten weer in het normale traject.

Welke maatregelen heeft u genomen om aan de voorwaarden van de NVWA te voldoen?

Wij hebben alles gedaan waar om is gevraagd door het NVWA. Naast de NVWA laten wij ook bureau de Wit elke maand onverwachts langs komen voor onderzoek. Daarnaast hebben wij extra maatregelen genomen mbt ongedierte. Zo hebben wij stevig pakket gevraagd bij Rentelkill om ongedierte te bestrijden zoals muizen en insecten zoals vliegen. Ondanks dat we daar geen last meer van hadden, hebben wij het zekere voor het onzekere genomen. Ook zijn wij overgestapt naar dagverse producten. Hierdoor nemen wij geen risico met producten die over datum raken en is de kwaliteit van het product gegroeid. Naast dagverse producten hebben wij onze pizzahoek vervangen voor een wok hoek. Dit is beter in onderhoud en goed schoon te maken. Binnenkort worden de plafonplatten en de vloer vervangen, dit is niet noodzakelijk. Echter door de vele investeringen van afgelopen jaren moeten wij weer eerst budget hebben om deze kostbare investeringen weer te kunnen maken.

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):	Chico's Place
Inschrijfnummer Kvk en naam:	09191722
Rechtsvorm:	Eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Looierstraat 1 6811AT Arnhem
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	2 mei 2015 tot heden
Bedrijvenbeheerder	[REDACTED]
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	

Plattegrond van het bedrijf

Per 1 oktober 2015 heeft er een beleidsmatige aanpassing plaatsgevonden voor de procedure Verscherpt toezicht Notoire overtreder i.v.m. deze aanpassing hebben de vervolgstappen andere benamingen en zijn er termijnen aangepast. Vanaf heden wordt er gewerkt met de vernieuwde procedure BUI01-WV257

2^e Nazorg

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne

Bouwkunde

Ongedierte

Temperatuur

Code HACCP

1^e Nazorg

Datum: dinsdag 21-06-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag: Gesproken met [REDACTED]

BdW was 1 keer geweest in april en [REDACTED] wacht op vervolg inspectie van BdW, ze zouden dan ook alle reg. lijsten meenemen.
Eigenaar neemt direct telefonisch contact op met BdW.

Haccp: Hij kon de nieuwe code niet vinden, waarschijnlijk had een medewerker deze mee naar huis genomen!!!

Hij kan vertellen van wanneer de producten in de koelcel zijn gemaakt/bereid, zelfbereide producten werden 1 dag bewaard en dan weggegooid!!

Nogmaals het terugkoelproces uitgelegd.

Temp: i.o.

Hyg: i.o.

Bouwkundig: i.o.

Ongedierte: heeft hij digitaal, niet ingezien

Boven is ook nog een ruimte hier staat een grill, koelvitrine waar spiesen bewaard worden en een Bain Marie waar turkse rijst (64,5gr.) werd bewaard.

2 RW monsters genomen

- Linzensoep bewaren in koelcel 89242088

- Döner afkoelen achter uitgifte balie 89242096

Indien monsters i.o. dan bedrijf naar 2^e nazorg, anders volgt BAH gesprek.

Openingsinspectie

Datum: 22 april 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED].

Kort verslag: De ruimtes, koelcel, keuken en uitgifte waren schoon en vrij van levensmiddelen.

Hij liet ons het formulier zien waar bureau de wit aantekeningen en een paraaf op had gezet, en gaf aan met Bureau de Wit in zee te gaan. Ze zouden maandelijks komen om de heer te helpen het bedrijf helemaal op orde te krijgen. Waarna hij weer open kon.

Controle op beschikking

Periode: 20 en 21 april 2016.

Inspecteur: [REDACTED]

Kort verslag van de totale sluitingsperiode:

Geen klanten en geen werkzaamheden gezien, [REDACTED] zat wel in zijn zaak, alleen.

Sluitingsbeschikking

Datum: 19 april 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Sluitingsbeschikking uitgereikt. Mag geen bederfelijke producten meer opslaan en moet een adviesbureau inhuren. Beschikking doorgenomen en uitleg gegeven. [REDACTED] r zegt te begrijpen wat hij moet doen om weer open te kunnen gaan.

1^e Nazorg

Datum: 13 april 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 480003398

SW-nummer:

Kort verslag: Gesproken met de [REDACTED]

Opmerking gemaakt over roest op dorpel, deur koelcel.

Hygiëne: i.o.

Temperaturen: i.o.

Haccp: Kennis en code aanwezig. [REDACTED] heeft zijn registratie bij de boekhouder.

Aangegeven dat in de nieuwe code registratie verplicht is.

De nieuwe code wordt besteld. Veder i.o.

Ongedierte: Tijdens ons bezoek was de bestrijder van Rentokil ook aanwezig. Geen muizenutwerpselen gevonden. Geen bijzonderheden.

Richtwaarde monster genomen. Turkse rijst met labnr. 79760951

Uitslag maandag 18 april 2016

Richtwaarde was positief. Teveel entero bact. 3600 kve/g max. 1000 kve/g

Bedrijf wordt gesloten

Openingsinspectie

Datum: 4 februari 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED].

Kort verslag: Op enkele kleine puntjes die hij ter plekke oploste waren de ruimtes, koelcel, keuken en uitgifte gedeeltes schoon en vrij van levensmiddelen. Waarna hij weer open kon. Vooral ook met [REDACTED] gepraat, zij had er schijnbaar iets meer kijk op als de heer.

Controle op beschikking

Periode: 3 februari t/m ...

Kort verslag van de totale sluitingsperiode:

Ruim half uur na uitreiken beschikking langsgelopen. Lichten werden uitgedaan. Personeel was bezig met vuilniszakken. Geen klanten meer in de zaak.

Sluitingsbeschikking (Module E met LOD)

Datum: 3 februari 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag: Sluitingsbeschikking uitgereikt. Betreft sluiten van keuken, koelcel en uitgifte-gedeelte. Goed en meermalen uitgelegd wat de bedoeling is (zie bijlage 2a van de beschikking). En duidelijk aangegeven dat het ook leeg moet blijven totdat de openingsinspectie is geweest. Wel aangegeven dat magazijn en vriezer er niet onder vallen. En hij niet bederfelijke gesloten waar daarheen mag verplaatsen.

2^e marsroute inspectie (Module D)

Datum: 2 februari 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

RvB nummer: 281300456

Kort verslag: Inspectie uitgevoerd

Hygiëne: ernstige overtreding : Rvb voor bedrijfsruimte en artikelen.

Haccp: registratie lijsten aanwezig, summier ingevuld. Thermometer en kennis aanwezig. Volgens [REDACTED] snijdt hij de shoarma en donner dagelijks en bewaart hij geen zelf bereide producten meer. In de koelcel nog één zelf bereid product aangetroffen van de vorige dag.

Ongedierte; Ren to kill als ongedierte bestrijder. Bij navraag logboek of enige resultaten of gegevens van de bestrijder kon [REDACTED] geen duidelijk antwoord geven. Het enige wat hij wist dat de ongediertebestrijder zij; dat het altijd goed was. Verdere informatie had [REDACTED] niet.

Buiten, onder een overkapping, heeft de [REDACTED] zijn opslagplaats.

Het bedrijf voldoet niet aan de wettelijke hygiënevoorschriften.

Het bedrijf wordt na uitreiking van de beschikking gesloten.

Voornemen tot sluiting (Module C)

Datum: 17-1-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag: Beschikking uitgereikt. Goed uitleg gegeven. [REDACTED] verklaard om alles aan te doen om niet weer een RVB en evt. sluiting te krijgen.

BAH gesprek

Datum: 14-1-2016

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag: Bedrijf voldoet en krijgt op 17-1-2016 voornemen uitgereikt.

1^e nazorg (Module 1 Nazorgtraject)

Datum: 07-01-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 480002996

SW-nummer: nvt

Kort verslag: De deurplint bij de koelcel was geverfd. Er kwam weer een beetje roestvorming opzetten. Zal dit onmiddellijk aanpakken door een ander type verf te gebruiken. In de gevel achter zaten nog een paar gaatjes. Zullen zsm gedicht worden.

Hygiëne en temperaturen in orde.

Het nieuwe werkformulier ingevuld en afgegeven.

Twee richtwaardenmonsters kipdöner (bewaren en presenteren) genomen.

Uitslag onderzoek:

Richtwaarde kipdöner presenteren: in orde

Richtwaarde kipdöner bewaren: Kgt > 49.000.000/g en entero's > 49.000/g

BAH gesprek wordt aangevraagd.

1^e marsroute inspectie (Module B)

Datum: 02-11-2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag: Herinspectie notoir 1e marsroute

Gesproken met de [REDACTED] de heer [REDACTED]

Hygiëne geringe bevinding. Opmerking over wat stof op de verdampers van de koelcel. Tevens wat oude muizen uitwerpselen achter pizzaoven.

Bouwkundig geringe bevinding. Deurrubber deur vriescel zat los en deurplint koelcel was roestig. 1 maand de tijd gegeven dit aan te pakken. Tevens wat gaten in de gevel achter. (opening muizen)

HACCP geringe bevinding. Geen registraties van het opslaan en bereiden producten.

Temperaturen in orde

Rentokil bestrijder. Muizenprobleem lijkt beheerst

Historie

3e BR, maatregelnummer: Rvb 28289742 art. Bedrijfsruimte
15 augustus 2015

2e BR maatregelnummer: Rvb 283240456 art. temp. Verpakt en onverpakt BBL.
art. bedrijfsruimte en Haccp
19 juni 2015

1e BR maatregelnummer: Rvb 282890709 art. temp. Verpakt en onverpakt BBL.
SW: haccp, lijmplanken en bedrijfsruimte

Gesprek ondernemer (Module A)

Datum: vrijdag 9 oktober 2015

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: de [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

De procedure van het project Notoire overtreders toegelicht en uitgelegd de Marsroute en het te volgen nazorg traject. [REDACTED] is zich bewust van het feit waar hij zich nu bevindt en de gevolgen die het met zich meebrengt. [REDACTED] geeft aan dat hij een ongedierte bestrijder heeft. Tevens kort het laatste Rvb besproken. [REDACTED] geeft aan dat hij wat wijzingen in zijn bedrijf heeft gedaan zodat medewerkers makkelijker kunnen schoonmaken. [REDACTED] is elke dag aanwezig. Aangegeven dat het toepassen van de hygiëncode van groot belang is. Op verzoek van [REDACTED] is in de brief aangegeven waar de hygiëncode voor de horeca te verkrijgen is.

1^{ste} marsroute inspectie na 23 oktober 2015

Historie

3^e BR, maatregelnummer: Rvb 28289742 art. Bedrijfsruimte

15 augustus 2015

**2^e BR maatregelnummer: Rvb 283240456 art. temp. Verpakt en onverpakt BBL.
art. bedrijfsruimte en Haccp**

19 juni 2015

1^e BR maatregelnummer: Rvb 282890709 art. temp. Verpakt en onverpakt BBL.

SW: haccp, lijmplanken en bedrijfsruimte

2 mei 2015 na aanleiding klacht nr.9154334