



Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Economische Zaken

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 onderneming (rechtspersoon).

Dossier van bedrijf (handelsnaam):	De Prins
Inschrijfnummer Kvk en naam:	33158663
Rechtsvorm:	V.O.F.
Naam ondernemer:	De Prins
Adres:	Prinsengracht 124, 1015EA Amsterdam
Correspondentieadres	[REDACTED]
Bedrijfscategorie:	Restaurant/eetcafé
@-mail	info@deprins.nl
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	13 januari 2015 tot 23 Mei 2017
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken, bijkeuken, opslag, bieropslag, koelcel, bar
Veiligheid:	
Bedrijvenbeheerder: [REDACTED]	

Plattegrond van het bedrijf

2^{ste} Nazorg

Datum: 23 mei 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

HACCP: voldoende toegepast
- registratie, kernthermometer aanwezig, kennis voldoende.

Hygiëne: voldoende
- enkele muizenuitwerpselen in het magazijn aangetroffen.

Bouwkundig: voldoende
- bedrijf is op verschillende punten verbeterd.
- kasten zijn weggehaald en het magazijn is zo ingericht dat men het gemakkelijk kan schoonhouden.

Bedrijf gaat uit VeTo.

1^{ste} Nazorg

Datum: 23 november 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Haccp: opmerking

- steekthermometer aanwezig
- hygienecode voor de horeca 2007 aanwezig
- registratielijsten in orde
- na het nemen van monster temperatuur van Boeuf bourgignon gemeten 10.0 graden. Na doorvragen bleek dat deze uit de au bain marie kwam. Overige producten uit de au bain marie waren wel onder de 7 graden.

Als incident beoordeeld. Was product van de daghap. Staat normaal niet op de kaart.

Hygiene: Opmerking

- enkele muizen uitwerpselen op vloer en schap in het dranken magazijn

Temperaturen: in orde

Bouwkunde: opmerking, nog enkele gaten en kieren besproken.

Ongedierte: als voldoende beoordeeld. Bestrijder Rentokil 1x per maand.

RW: Dahl Soep, 22 november gemaakt, 4.2 graden, rvs bak in koelcel.

28/11/2016: monsteruitslag voldoende. Gesproken met [REDACTED]. Bedrijf gaat naar de 2^{de} nazorg.

Openingsinspectie

Datum: 26-9-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Bedrijf is voldoende schoon en mag weer open.

Controle op beschikking

Datum: 24 september 2016 om 16:50 uur

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Bedrijf voldoet aan de beschikking.

openingsinspectie

Datum: 23-9-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

bedrijf mag niet open.

Hygiëne onvoldoende

- bar; vele fruitvliegjes, stellingen waar glazen opstaan vuil, rooster waar koffiekopjes op staan vuil, onder de wasbak; slijm op de leidingen, wit schimmelend hout, ruimte in de kast met snoeren; zwartkleurig vuil
- keuken; voorkeuken mk's links en rechts van de schuifdeuren, vloer en muur achter de werkbank vuil,
- keuken; de kop van de snijmachine, enkele poten van de kwb, het snoer en wielkje van de saladiere-koeling; zwart vuil
- de hal met de kasten;
- speciaalbieren-kast; buiksmeer op vele plekken (en gaten naar andere kasten)

Magazijn waar koelcel in staat als voldoende beoordeeld; hier word geen levensmiddelen opgeslagen

Afgesproken dat de kratten met fris, de fusten en de verpakte flessen wijn in de zaak opgeslagen mogen worden

Besproken ; de oven in de keuken wordt niet meer gebruikt.

Foto's toegevoegd op de T-schijf

Sluitingsbeschikking

Datum: 23 september 2016 om 12:30

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Tijdens uitreiking korte mondelinge toelichting gegeven over de sluitingsbeschikking en benoemd dat alle in de beschikking genoemde ruimte geen levensmiddelen bewaard mogen worden. Ze moeten eerst alle ruimte, in de beschikking genoemd zijn, leeg maken, dan vervolgens gaan schoonmaken en als alles leeg is (geen levensmiddelen) en bedrijfsruimte moet schoon zijn en dan pas bellen voor een openiningsinspectie. We hebben getracht om beschikking nog maal per pagina bespreken maar dat was volgens de heer Verschuren niet meer nodig.

Een uur na het uitreiken heeft de heer verscheuren weer gebeld met de vraag of de lege bier flesjes ook moesten worden verwijderd en of de bierfusten mochten blijven staan. We hebben gezegd dat alle levensmiddelen weg moeste dus ook bierfusten, maar dat de bierflesjes wel mochten blijven staan.

Datum: 23-09-2016

Mutatie: tel gesprek [REDACTED]

08.46 uur [REDACTED] vd Prins, Prinsengracht belt via klant contact centrum NVWA en vraagt of de opgeslagen drankvoorraad (kratten met volle flesjes en dozen met wijnflessen) uit de benedenverdieping teruggeplaatst kunnen worden voor het moment openingsinspectie. Na diverse verduidelijkingsvragen begreep ik dat de ruimte was verontreinigd was geweest met muizen uitwerpselen. Deze was leeggehaald en nu helemaal gereinigd. Aangegeven dat de spullen pas na de openingsinspectie teruggeplaatst konden worden.

09.06 uur Telf contact met [REDACTED] nu met de vraag of de opslag in het middenpad van de bovenverdieping kon blijven staan. Aangegeven dat het overzicht ter plaatse mij niet bekend was en dat de te verwijderen spullen uit welke ruimtes beschreven staan in de uit te reiken beschikking.

12.41 uur Telf contact met [REDACTED]. Dit na aanleiding van bericht [REDACTED] dat bij het uitreiken sluitingsbeschikking sprake was van frustratie bij voornoemde persoon. Deze kwam voort uit de in zijn visie verkeerde info die hij had gekregen uit eerdere communicatie vwb de opslag en de te verwijderen drankopslag.

13.06 uur Telf contact met [REDACTED] betreffende zijn vraag over de opslag van emballage en aangeslagen bier fust(en). In overleg met [REDACTED] hem nu schriftelijk aangegeven dat de lege flessen konden blijven staan en aangeslagen bierfus(ten) verwijderd dienen te worden.

2^e Nazorg

Datum: 22 september 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 280981452

SW-nummer: 280981453

Het bedrijf werd mondeling direct gesloten vanwege de hygiëne en muizenoverlast.

De volgende ruimten werden er gesloten:

- keuken

- magazijn inclusief de gang
- het bargedeelte inclusie het restaurant

Tijdens de inspectie waren beide koelcellen schoon. Deze mogen gebruikt worden voor het bewaren van de levensmiddelen.

Kort verslag:

HACCP:

- maakt gebruik van de hygienecode voor de horeca;
- heeft een werkende digitale steekthermometer;
- heeft wekelijkse registratie van alle processen;
- codeert zelfbereide en geopende producten.

Temperaturen: in orde

Hygiëne Bedrijfsruimte: RvB

- op meerdere plekken sporen van ongedierte (muizen)

Hygiëne apparatuur: in orde

Hygiëne IJsblokjesmachine: SW

- zie overtreding

Bouwkundig: in orde

Ongedierte: heeft Rentokil als ongediertebestrijder, volgens de chef kok komt deze 1 keer per twee weken langs, volgens de vennoot komt deze 1 keer per maand langs. Geen logboek inzichtelijk, volgens de vennoot was het logboek digitaal en dacht hij dat dit voor ons inzichtelijk was.

Richtwaardemonster: nvt

*Tabak: geen rokende personen aangetroffen in het bedrijf. **1^e Nazorg***

Datum: 10 maart 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: -

SW-nummer: -

Kort verslag:

Beoordeling hygiëne: voldoende

Code HACCP: voldeed

Bouwkundestaat: bezig met verbouwing

Temperaturen: goed

*Plagadieren: op sommige plekken nog een enkele uitwerpsel van muizen
(bestrijding door Rentokil)*

Opmerking: zijn goed bezig

Advies: kan naar 2^e Nazorg

2^e Marsroute Inspectie (Module D)

Datum: 13 januari 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

NO herinspectie

Gesproken met [REDACTED].
2 monsters meegenomen van pompoensoep en erwtensoep

*Code: als voldoende beoordeeld
- kennis aanwezig
- code en thermometer aanwezig

*Hygiëne: als voldoende beoordeeld
- in het magazijn op enkele plekken muizenuitwerpselen aangetroffen

*Temperaturen: in orde
*Ongedierte: als voldoende beoordeeld
*Bouwkundig: als voldoende beoordeeld

Uitreiking beschikking voornemen tot sluiten of stilleggen

Datum: 24-12-2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Beschikking uitgelegd en procedure doorgenomen. De factuur van de herinspectie verduidelijkt die meneer had meegenomen. RvB in kopie uitgereikt en kort doorgenomen. Men vond de argumentatie van het alleen niet dateren wat discutabel voor een RvB maar konden zich verder wel vinden in de zaken die in het RvB staan. Heb uitgelegd dat het een optelsom is van meerdere feiten genoemd in het RvB. Procedure was verder duidelijke. Planning een mail gestuurd dat de 2^e marsroute inspectie ingepland kan worden na 7 januari

BaH gesprek

Datum: 22-12-2015

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

Procedure doorgenomen en geen tekortkomingen gevonden op het gebied van termijnen. RvB doorgenomen en een paar kleine aanpassingen gedaan, tekstueel. Geen juridische tekortkomingen geconstateerd. Ondernemer op 18 december telefonisch uitgenodigd voor de uitreiking van de voornemens beschikking en vandaag 22-12-2015 na het BAH gesprek middels een brief uitgenodigd. De uitreiking vindt plaats op 24 december 2015 op de Naritaweg te Amsterdam.

1^e Nazorg

Datum: 10-12-2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 281250154

SW-nummer: 281250155

Regel interventiebeleid: IB02-SPEC37 regel 4.1 en 2
IB02-SPEC31 regel 17 en 19

Kort verslag: Er was een hygiëncode voor de horeca in gebruik. Hiervan waren registratielijsten aanwezig. Deze registratielijsten correspondeerden niet volledig met de koelingen en processen in het bedrijf. Het aantal koelingen dat werd geregistreerd kwam niet overeen met het aantal koelingen in het bedrijf en het proces terugkoelen werd wel geregistreerd, maar niet op de juiste wijze gemeten. De procedures uit de hygiëncode werden onvoldoende toegepast.

In de koelcel stond een 1/3 rvs gastronormbak met daarin zeven Saucisson sec de savoie enrobé au poivre. Op deze worstjes was een laag groenkleurig uitslag en grijsdonsige reïnculturen aan schimmels aanwezig en waren derhalve niet meer geschikt voor consumptie voor de mens.

Beoordeling hygiëne: De diverse bedrijfsruimten en apparatuur/uitrustingsstukken waren voldoende hygiënisch.

Code HACCP: De procedures uit de hygiëncode werden onvoldoende toegepast.

Bouwkundestaat: Er waren binnen geen bouwkundige onvolkomenheden, behalve op buitenplaats.

Temperaturen: De temperaturen van de diverse koelingen waren binnen de norm

Plaagdieren: Er waren een paar uitwerpselen van muizen aanwezig.

Opmerking: Roken, In de kelder liep langs de keuken een gang naar de toiletten. Vlak voor deze toiletten hing aan de rechterkant een sigarettenautomaat aan de wand. Deze automaat hing niet in het zicht van personeel. Tevens lag boven op deze automaat een agecoin. In de bovengenoemde ruimte bij de toiletten was een asbak aanwezig met daarin meerdere sigarettenpeuken en as.

Advies: wederom BAH gesprek

2^e Marsroute Inspectie (Module D)

Datum: 14 oktober 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Controle beschikking op bedrijfshygiëne en apparatuur.

Kort verslag:

De keuken was volop in verbouwing, er was een nieuwe muur aan de achterzijde geplaatst en de keuken was voldoende schoon.

De vloer in het magazijn was geveerd, nog enkel muizen uitwerpselen op het schap met kratten frisdrank.

Bedrijf kan door 1^e nazorg.

Datum 2 oktober 2015

Door: [REDACTED]

Reden: terugbelnotitie

telefonisch contact gehad met [REDACTED] zijnde vennoot van Cafe de Prins, men is volop in verbouwing van de achtermuur in de keuken/binnenplaats en de deur naar de binnenplaats bij de toiletten.

Op 11 oktober 2015 klaar met de verbouwing.

Datum 28 september 2015

Door: [REDACTED]

Brief van 21 aug 2015 met kenmerk 7259 is retour afzender gekomen. Aan secretaresse gevraagd om brief naar Amsterdam te sturen zo dat we het bij het bedrijf zelf kunnen afleveren.

Voornemen tot sluiting

Datum: 17 september 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

[REDACTED] is het eens met de bevindingen en had gehoopt dat ea nu beter was. Hij neemt het besluit dat de koks een kwartier eerder beginnen om de keuken alvorens in gebruik te nemen nog na te lopen op schoonmaakwerkzaamheden. 's Ochtends vroeg wordt de keuken namelijk al schoongemaakt door een schoonmaakbedrijf. De afspraken met Rentokil zijn geïntensiveerd. Ze kom ipv van 8 x per jaar nu iedere maand. Tevens zal het controle boek worden ingevuld en digitaal inzichtelijk komen.

Controle na 1 oktober 2015

BAH gesprek

Datum: dinsdag 15 september 2015

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

Validatie-inspectie (5^e Inspectie, Module C)

Datum: 9-9-2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 283060698

SW-nummer: NVT

Regel interventiebeleid: regel 8

Kort verslag:

HACCP: voldoende toegepast.

- registratie, kennis, thermometer aanwezig.
- geen tekortkomingen geconstateerd.

Hygiëne: regel 8 RvB Apparatuur.

in de keuken:

- het werkblad van de werkbank, met name rondom de magnetrons, was verontreinigd met opgehoopt aangekoekt zwartkleurig vuil, en enkele muizenuitwerpselen;
- het schap, onder het werkblad van de werkbank waarop de magnetrons staan, verontreinigd was met meerdere muizenuitwerpselen;
- de achterzijde, van de magnetrons, deels verontreinigd waren met zwartkleurig aangekoekt vuil;
- de kop van de snijmachine, waarop net kaas was gesneden, verontreinigd was met enkele muizenuitwerpselen;
- het werkblad, onder de snijmachine, verontreinigd was met enkele muizenuitwerpselen;
- het schap, onder een werkbank waarop boter stond, verontreinigd was met enkele muizenuitwerpselen;

In de opslag inloopkast:

- op de emmers met frituurvet diverse muizenuitwerpselen lagen.

Bedrijfsruimte: regel 6 geringe overtreding

- in het magazijn op enkele plaatsen muizenuitwerpselen aangetroffen.
- voorraadkastdeuren draken kunnen beter schoon.

Ongedierte bestrijding: Voldoende toegepast

- nieuw contract afgesloten met rentocil en aanvullende afspraken gemaakt.

Bouwkundig: regel 6 geringe overtreding.

- magazijn is bouwkundig matig. Besproken dat in samenwerking met de bestrijder opgepakt moet worden. Veel gaten en kieren in de dakconstructie. (te zien van uit het restaurant).

Temperaturen: geen afwijkingen.

Bedrijf is aangemeld voor een BAH gesprek.

Monitoring toelichtingsvragen van de 4^e inspectie:

- Met welke hygiëncode wordt er gewerkt en is deze aanwezig in het bedrijf?
- Op welke wijze brengt u uw medewerkers op de hoogte van geldende werkinstructies?
- Toetst u de kennis van uw medewerkers en op welke wijze toetst u die kennis?
- Op welke wijze houdt u de kennis van uw personeel op peil?
- Door wie worden de benodigde controles uitgevoerd en geregistreerd?

Gesprek ondernemer

Datum: woensdag 19 augustus 2015

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Plaatsgevonden:

Korte weergave van het gesprek:

Tijdens gesprek is de toelichting gegeven over HWHM. De vennoten gaven aan dat hun schoonmaker op vakantie voor 4 weken is geweest en dat de vervangende schoonmaker het niet goed heeft gedaan. Nu hun schoonmaker weer terug is zullen ze achterstallige schoonmaakwerkzaamheden oppakken en ze gaan het ook beter controleren. Ze gaan ook weer in gesprek met hun ongedierte bestrijder om muizen goed te gaan bestrijden.

Opmerking:

Advies: Inspectie kan na 2 september plaatsvinden.

Verificatie-inspectie (4^e Inspectie, Module A)

Datum: vrijdag 14 augustus 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 281430443

SW-nummer:

Regel interventiebeleid:

Kort verslag:

Beoordeling hygiëne: onvoldoende

Code HACCP: voldoende

Bouwkundestaat: voldoende

Temperaturen: voldoende

Plaagdieren: voldoende

Keuken:

oud vuil en mk's.

Vloer, wanden, plafond, leidingen, stopcontacten, wielen van werktafels, snijmachine, koelkast, magnetron vervuild.

Bijkeuken:

oud vuil en mk's.

Vloer vervuild.

Magazijn:

oud vuil en mk's.

vloer, wanden, stellingen vervuild.

Biertankopslag:

vloer, verdamper vervuild met oud vuil.

Bar:

oud vuil en mk's.

vloer, nissen, flessennesten, leidingen vervuild.

Antwoorden op toelichtingsvragen:

- Met welke hygiëncode wordt er gewerkt en is deze aanwezig in het bedrijf?

horeca

- Op welke wijze brengt u uw medewerkers op de hoogte van geldende werkinstructies?

nb

- Toetst u de kennis van uw medewerkers en op welke wijze toetst u die kennis?

nb

- Op welke wijze houdt u de kennis van uw personeel op peil?

nb

- Door wie worden de benodigde controles uitgevoerd en geregistreerd?

nb

Opmerking:

Advies: RvB opgemaakt en bedrijf gaat naar TL-gesprek.

Historie

Datum: 30 april 2015

3^e BR, maatregelnummer: 283160441

- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
 - artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt
 - de exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering en/of de uitvoering en/of de handhaving van één of meer permanente procedures, gebaseerd op de HACCP-beginselen
-

Datum: 18 maart 2015

2^e BR maatregelnummer: 283220294

- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
 - 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
-

Datum: 13 januari 2015

1^e BR maatregelnummer: 281700683

- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
 - artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet
 - 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
 - het in de handel brengen van levensmiddelen die ongeschikt zijn voor menselijke consumptie
-