

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):	De Vliegende Schotel
Inschrijfnummer Kvk en naam:	33242916
Rechtsvorm:	Eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Admiraal De Ruijterweg 331 HS 1055LZ Amsterdam
@-mail	Niet bekend
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	25 augustus 2016 – heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken en klein magazijn dat in open verbinding staat met de keuken.
Veiligheid:	Geen bijzonderheden

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum: 14-9-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

het bedrijf was gesloten. Binnen waren ze aan het verbouwen. [REDACTED] was niet aanwezig. Vermoedelijk heeft hij het bedrijf verkocht.

2de Nazorg: niet kunnen uitvoeren

Datum: 29-8-2017

Inspecteurs: [REDACTED].

Gesproken met: [REDACTED].

Bedrijf is niet geopend voor publiek. In de keuken staan meerdere gerechten. Echter geen verhandeling aangetroffen. De tafels zijn bedekt met huisraad en het is een rommeltje. Het is aannemelijk dat het bedrijf dicht is. Meneer gaf te kennen dat hij waarschijnlijk een koper heeft en dat hij in september maar zeker voor oktober een nieuwe eigenaar zou kunnen hebben.

2de Nazorg: niet kunnen uitvoeren

Datum: 24-8-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED].

In de keuken staan meerdere gerechten. Echter geen verhandeling aangetroffen, wel voorraad. De tafels zijn bedekt met huisraad en het is een rommeltje. Het is aannemelijk dat het bedrijf dicht is.

Er hangt wel een bordje "open" voor de deur. Meneer geeft aan dat hij misschien een koper heeft en dat hij per 1 september een nieuwe eigenaar zou kunnen hebben.

1e Nazorg

Datum: 01-02-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED].

BR-nummer: n.v.t.

SW-nummer: n.v.t.

Kort verslag:

Hygiëne io, zie opmerkingen.

Bouwkunde io.

Ongedierte io.

Temp io.

Code io.

Opmerkingen:

- vloer kon beter schoon.

- kwb kon beter schoon.

Richtwaardemonster genomen van Tortilla bonen mix.

06-02-2016: RW monster was geringe overtreding 2300 entero, norm 1000. Bedrijf gaat door naar de 2^{de} nazorg.

2^e marsroute inspectie

Datum : 1-12-2016

Inspecteurs : [REDACTED]

Gesproken met : [REDACTED]

BR-nummer : nvt

SW-nummer : nvt

Kort verslag:

Hygiëne : voldoende, keuken oogt rommelig maar is schoon.

Bouwkunde : in orde.

Ongedierte : geen sporen aangetroffen, bestrijder actief.

Temperatuur : in orde.

Code HACCP : werkwijze terugkoelen besproken, bereiddatum is bekend, geen Tekortkomingen, RW monsters genomen (Rijst) en (Tajine).

Uitslag RW monsters: voldoende, bedrijf gaat door naar 1^e Nazorg inspectie.

Bovenstaande via de mail teruggekoppeld naar betrokkenen NVWA.

Voornemen tot sluiting

Datum: 11-11-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

[REDACTED] vindt de maatregelen van de laatste inspectie te zwaar en is het er niet mee eens.

Het was namelijk verbeterd ten opzichte van de vorige keer want dat had hij gehoord bij de laatste inspectie. Hij vindt daardoor dat hij te zwaar gestraft wordt. Verteld dat als het verbeterd is dat dat niet wil zeggen dat het dan volgens de norm goed genoeg is. Procedure uitgelegd en daarbij de consequenties toegelicht. Inspectie na 25 november uitvoeren.

BaH gesprek

Datum: 08-11-2016

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

RvB en procedure in orde. Uitreiking voornemen kan plaatsvinden. Heeft geen gesprek ondernemer gehad ivm een spoedsluiting in het verleden.

1ste Nazorg

Datum: 2-11-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 280190666

SW-nummer: 280190667

Kort verslag:

HACCP: SW

- *oude hygiënecode horeca aanwezig, kernthermometer aanwezig, geen registratie ingezien*
- *onderstaande producten werden buiten de koeling bewaard met een temperatuur van >7°C: Baji (linzengerecht) 25,5°C en een groenteschotel 26,4°C. Beide een kleine hoeveelheid. Een bakje eiersalade 15,5°C.*
- *een zoete aardappel/prei gerecht was niet binnen 5 uur teruggekoeld tot 7°C of kouder. Deze stond op het fornuis en was omstreeks 13:00 bereid. De gemeten temperatuur om 18:15 was 25,6°C.*

Hygiëne bedrijfsruimte: RVB

- *de muizenoverlast lijkt sterk verminderd, maar nog steeds op meerdere plaatsen muizenuitwerpselen gezien.*

Hygiëne apparatuur: gering

- *de onderkant van een koelwerkbank was deels bevuild met bruinkleurig vuil;*

Ongeschikt: RVB

- *meerdere bedorven producten aangetroffen, o.a. bloemkoolsoep en lasagne met schimmelvorming, Borneo groenteschotel met een bedorven lucht en een bak Baji (linzengerecht) deels beschimmeld en gistingssluchtbelletjes die naar boven opborrelde.*

Temperatuur: SW

- *zie HACCP*

Wering: in orde

- *de gaten in de keuken zijn gedicht*

Ongedierte: in orde

- *Fredericus Plaagdier preventie in dienst als bestrijder. Was vandaag langs geweest.*
-

Openingsinspectie:

Datum: donderdag 1 september 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Bedrijf was voldoende schoon. Bedrijf mag weer open.

Bedrijfsruimte: Keuken / bereidingsruimte en bijkeuken / magazijn voldoende schoon.

Wering: Gaten en kieren in de keuken zijn dichtgemaakt

Bestrijder / ongedierte: Bestrijder heeft een aantal metalen muizen vallen geplaatst en komt volgende week weer langs. Besproken dat er dan ook om een logboek gevraagd moet worden.

Bedrijfsruimte zoals privékeuken en kelder niet beoordeeld omdat deze niet genoemd zijn in de beschikking.

Aangegeven dat alle spullen die weer teruggeplaatst worden in de bedrijfsruimtes dat deze dan eerst schoongemaakt dienen te worden.

Controle op beschikking

Periode: 31 augustus 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: Voldeed aan de beschikking. Bedrijf was gesloten voor bezoekers. Er waren mensen binnen bezig met schoonmaken.

Openingsinspectie:

Datum: 29 augustus 2016

Inspecteurs: [REDACTED].

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Bedrijf was onvoldoende schoon. Daarom gaat het bedrijf niet open.

Hygiëne onder andere: - Nog meerdere muizenuitwerpselen in het restaurantgedeelte op en in de kasten en op de vloer onder en achter de kasten.

- spinnenrag in de oude koelcel
- meerdere muizenuitwerpselen in de kasten in de koelcel en tussen de boeken in de oude koelcel
- meerdere muizenuitwerpselen achter de koelingen en fornuis op de vloer
- meerdere muizenuitwerpselen op en in houtenkast van de balie. Evenals op de schilderijen.
- sinaasappelpers vuil met oude productresten.

Ongedierte: Opmerking over meerdere fruitvliegjes in de keuken. Ongedierte bestrijder "Frederiks" zou vanmiddag langs komen voor het neerzetten van vallen / lokdoosjes. Besproken dat het verstandig is om ook naar de fruitvliegjes te kijken.

Geen levensmiddelen meer in het bedrijf aanwezig.

Controle op beschikking

Periode: 28 augustus 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: Voldeed aan de beschikking

Controle op beschikking

Periode: 27 augustus 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Voldeed aan de beschikking. Bedrijf was gesloten voor bezoekers. [REDACTED] was binnen aan het schoonmaken. Te zien was dat de keuken was leeggehaald.

Sluitingsbeschikking nav Spoedsluiting

Datum: 26 augustus 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag: Beschikking toegelicht en is door [REDACTED] betekend.

Vanmiddag komt de ongediertebestrijder. Vanmiddag om 16.00 zijn alle levensmiddelen verwijderd. Let op in het restaurant is een deur naar de toiletten. Daar zie je ook een zwarte deur met "Prive" erop geschreven. Deze ruimte valt niet onder de beschikking. De opslagruimte genoemd in de beschikking is de ruimte wat eens een inloopkoelcel was. Er zit geen deur in.

Historie: 1^e inspectie op: 25 augustus 2016

!Spoedsluiting!

Inspecteurs: [REDACTED]

RvB: Hygiëne bedrijfsruimte

RvB: Hygiëne apparatuur

RvB: Ongediertebestrijding

SW: Bouwkundig (gaten in de vloer in de keuken)

HACCP is niet volledig beoordeeld i.v.m de sluiting/

Er was wel een goedwerkende steekthermometer aanwezig. Het boek Hygiëncode voor de Horeca en de registratielijsten waren niet aantoonbaar.

Hygiëne: zeer ernstig

Het bedrijf heeft veel last van muizen. De keuken en het kleine magazijn waren verontreinigd met duizenden muizenuitwerpselen. Door onder andere berg oude afwas en verrotte/oude levensmiddelen waren er ook honderden fruitvliegen aanwezig in de keuken.

Ongedierte: geen ongediertebestrijder. De eigenaar had zelf ook geen maatregelen genomen om de muizen te bestrijden. Tevens was er een levende muis geconstateerd in het magazijn.

Bouwkundig: twee gaten in de vloer geconstateerd in de keuken, achter het fornuis en achter de koelkast.

Temperaturen: Geen opmerking