

JOURNAAL

Dossier van bedrijf (handelsnaam):	DÖNER PLAZA JAN VAN GALEN
Inschrijfnummer Kvk en naam:	59681241
Rechtsvorm:	EZ
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	1056HR 64, Amsterdam
Inspectielocatie	
@-mail	
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	26-07-2016 t/m 3-5-2017
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	Geen bijzonderheden

25-7-2018

Hygiëne/bouwkundig: voldoende.

Temperatuur: geringe overtreding.

- enkele Turkse pizza's (worden geleverd) wat te warm.

- kleine hoeveelheid kipshoarma (rauw in koelkast) wat te warm. koelkast temp verder voldoende.

Ongedierte niet aangetroffen.

Geen richtwaarden voorhanden.

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: 31 augustus 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Gesproken met [REDACTED].

Na enkele ogenblikken gesproken met [REDACTED].

Heeft de gehele keuken verbouwd, alle controlelijsten worden ingevuld.

Thermometer aanwezig, voldoende kennis.

Opmerking:

Het achterste magazijn is opgeruimd, blikjes en verpakt vlees in de vriezer.

Andere vriezer werd ontdooid.

Het plan is dat deze binnenkort op de schop gaat, contacten zijn gelegd met huurbaas en buurman.

Bedrijf gaat naar eerste nazorg.

Hygiëne: in orde

Bouwkunde: in orde

Ongedierte: in orde

Temperatuur: in orde

Code HACCP: in orde

Gesprek ondernemer

Datum: 16-8-2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

[REDACTED] laat foto's van zijn bedrijf zien: helemaal verbouwd. Alleen de opslagruimte is nog niet helemaal af. Daar heeft hij de tijd voor gekregen en dat is 1 sept gereed. Verder heeft hij met de patatleverancier nieuwe afspraken gemaakt tav de levering en er staan nu twee koelkasten waarin de zakken patat in bewaard wordt. Hij controleert ook die koelingen. [REDACTED] is trots op zijn zaak en wil dat alles voldoet aan de regels.

HI na 30-8

Historie:

3^e BR met maatregelnummer: 281250348 (26-07-2016)

- voorverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar werd niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden dat de temperatuur van de waar lager dan of gelijk was aan de door de bereider aangegeven temperatuur

Historie:

2^e BR met maatregelnummer: 281360660 (28-05-2016)

- de exploitant van een levensmiddelenbedrijf kon tegenover de bevoegde autoriteit niet aantonen dat men zorg droeg voor de invoering en/of de uitvoering en/of de handhaving van één of meer permanente procedures, gebaseerd op de HACCP-beginselen.

- voorverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar werd niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden dat de temperatuur van de waar lager dan of gelijk was aan de door de bereider aangegeven temperatuur

Historie:**1^e BR met maatregelnummer: 280650561 (24-05-2016)**

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

Schriftelijke waarschuwingen met maatregelnummer 280650562 (24-05-2016)

- in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt waren de muuroppervlakken niet goed onderhouden en/of konden niet gemakkelijk worden schoongemaakt of ontsmet
- de indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmeting van de ruimtes voor levensmiddelen was niet zodanig dat goede hygienische praktijken mogelijk waren, o.a. door bescherming tegen verontreiniging en bestrijding van schadelijke organismen
- 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

Historie:**Schriftelijke waarschuwingen met maatregelnummer 283210701: (23-10-2016)**

- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
 - in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt waren de muuroppervlakken niet goed onderhouden en/of konden niet gemakkelijk worden schoongemaakt of ontsmet
-