

# 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):	Duncan's Place
Inschrijfnummer Kvk en naam:	62934694
Rechtsvorm:	eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Develstein 100g
Inspectielocatie	1102AK Amsterdam
@-mail	dominionfood@gmail.com
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	14 september 2016 -
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken, magazijn, inloopkoelcel
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [REDACTED]

## Plattegrond van het bedrijf

### 2de Nazorg

Datum: 5-9-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

#### **Kort verslag:**

Hygiëne was op orde. Slechts een enkele mk maar is goed onder controle

Haccp op orde.

Bouwtechnisch op orde.

Ongediertebestrijder in dienst.

Temp io.

Bedrijf kan terug naar rayon.

### 2de Nazorg

Datum: 08-08-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

**BR-nummer: nvt**

**SW-nummer: nvt**

**Kort verslag:**

Bedrijf is gesloten, zijn aan het schoonmaken.  
Gaan niet meer open, geen (voor)bereiding vandaag.  
Verder enkel schoonmakers aangetroffen.

Datum: 16-08-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

“Duncan's Place was wederom gesloten, ondanks openingstijden op deur.”.

---

**1ste Nazorg**

**Datum: 17 januari 2017**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer: nvt**

**SW-nummer: nvt**

**Kort verslag:**

Keuken nog steeds op orde.  
Advies plastic folie van de koelceldeur afhalen.  
Lijsten worden nu ingevuld en in de keuken bewaard.  
Op de zelfbereide producten een datumsticker aangebracht.  
Opnieuw een RW van spareribs genomen.  
Kan naar 2e nazorg als monster in orde is.  
Uitslag op 23 januari geen maatregel, [REDACTED]

*Hygiëne op orde*  
*Bouwkunde geen bijzonderheden*  
*Ongedierte geen*  
*Temperatuur op orde*  
*Code HACCP toepassing in orde*

---

**12-01-2017**

[REDACTED]

*Bedrijf is gesloten om 16:00 en om 16:20, terwijl deze om 16:00 uur open zou moeten zijn.*  
*Bedrijf moet opnieuw ingepland worden volgende week.*

**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<sup>de</sup> 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<sup>ste</sup> marsroute inspectie**

Datum: 3 november 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: -

SW-nummer:-

Kort verslag: Heeft veel gedaan, in bedrijf keuken en koelcel nu schoon, alle temperaturen zijn goed, heeft nieuwe code in huis, lijsten liggen thuis, zegt wel dagelijks bij te houden, wilde ze wel faxen.

RW monster meegenomen nr. 89255155 bereide spareribs

*Hygiëne: goed*

*Bouwkunde: goed*

*Ongedierte: voldoende, nauwelijks last meer*

*Temperatuur: goed*

*Code HACCP; code in huis, lijsten thuis*

*8-11-16 Monster niet afwijkend bevonden, eigenaar dit telefonisch medegedeeld.*

---

**Gesprek ondernemer**

Datum: 13 oktober 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

**Korte weergave van het gesprek:**

Gesproken over de NVWA en het Verscherpt toezicht traject en de daarbij horende maatregelen.

Een kopie van het verkort overzicht Verscherpt Toezicht meegegeven.

Duidelijk aangegeven dat een voornemen beschikking gedurende het gehele traject geldt.

---

Ook openbaarmaking besproken.

Volgende afspraken gemaakt:

- *U gaat de Hygiënecode voor de Horeca (versie april 2016) aanschaffen en werken volgens deze Hygiënecode. De hygiënecode voor de Horeca is te verkrijgen via de website van Koninklijke Horeca Nederland (khn.nl).*
- *U gaat de temperaturen van de producten meten en registreren.*
- *U gaat het bedrijf schoonhouden, bv door voor opening, dus voor 16.00 uur iedere dag nogmaals schoon te maken.*
- *U gaat contact opnemen met de Ongedierte bestrijder om te bekijken wat u nog kunt doen om ongedierte (verder) te voorkomen.*

Aangegeven dat volgende inspectie na 27 oktober 2016 plaats vindt.

Brief met gesprekverslag verstuurd.

Planner gevraagd inspectie te plannen.

---

7 oktober 2016.

Telefonisch gesproken met [REDACTED] om een afspraak te maken voor gesprek ondernemer. Afspraak gemaakt voor donderdag 13 oktober om 14.00 uur op kantoor in Amsterdam. Afspraak per brief bevestigd.

---

#### **Historie: 14 september 2016**

##### **RvB nummer 283070513**

- onverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar werd niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden dat de temperatuur van de waar 7°C of lager was.
- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden.

#### **Historie: 8 september 2016**

##### **Sw nummer 283350187**

- onverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar werd niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden dat de temperatuur van de waar 7°C of lager was.

##### **RvB nummer 283350188**

- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden.
- 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: 6 juli 2016**

##### **Sw nummer 281540737**

- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon.
- onverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar werd niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden dat de temperatuur van de waar 7°C of lager was.

##### **RvB nummer 281540736**

- 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.