

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):	Fresh/The Lab
Inschrijfnummer Kvk en naam:	14634233 V.O.F. Kiwi
Rechtsvorm:	V.O.F.
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Ezelmarkt 15 6211 LJ Maastricht
Inspectielocatie	
@-mail	freshmaastricht@gmail.com
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	21-7-2016 tot heden /21-3-2018
	14-9-2016 [REDACTED])
	Heet nu the lab (voorheen Fresh). Alleen de handelsnaam is veranderd. De rest is alles hetzelfde gebleven.
Bedrijf beschikt over de ruimten:	bar, in kelder keuken met daarin gelegen een koelcel, een drankmagazijn met bierkoelcel en een levensmiddelenmagazijn met daarin de diepvries cel.
Veiligheid:	

Dossiereigenaar [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2^e nazorg inspectie.

Datum: 21-3-2018

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:nvt

SW-nummer:nvt

Kort verslag:

Bedrijf was in orde, nog enkele opm. zie isi opmerkingenveld

Bedrijf terug naar regulier toezicht

1^e nazorg inspectie.

Datum: 24-8-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met : [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Bedrijf was in orde. Hygiëne nog een paar aandachtspuntjes.

Er is een richtwaarden monster genomen met nr. 89235553. Indien in orde kan het bedrijf naar de 2^e nazorg.

28-8-2017.... Het genomen monster is in orde. Het bedrijf kan naar de 2^e nazorg.
Ik heb hierover telefonisch geïnformeerd.

2^{de} marsroute inspectie

Datum: 28-6-2017

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Alle genoemde tekortkomingen waren opgeheven. Hygiëne nog een paar aandachtspuntjes.
Er waren geen producten geschikt voor RW monsternamen aanwezig.

Bedrijf kan door naar de 1^e nazorg.

Voornemen tot sluiting

Datum: 12-06-2017

Inspecteurs:

Gesproken met:

Kort verslag: Kopie RvB uitgereikt

Beschikking uitgereikt en uitgelegd.

De heer Zorge was goed op de hoogte van de procedure.

BaH gesprek

Datum 8 juni 2017

Inspecteurs/ TBM:

Kort verslag: enkel kleine aanpassing in RvB doorgevoerd. Procedure en termijnen zijn goed doorlopen. Voornemen zal maandag 12 jun worden uitgereikt door

2de Nazorg

Datum: 1-6-2017

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer: 280161246

SW-nummer:

Kort verslag:

RvB Hyg

SW tabakswet

1ste Nazorg

Datum: 24-11-2016

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

hyg redelijk: enkele opm: vloer onder bereidplaats (friteuse, fornuis, grillplaat) in keuken begint weer vetplekjes te vertonen

wederom nog enkele muizen uitwerpselen op dezelfde schap in het drankenmagazijn (achterdoor middenpad), aangegeven dat hier wel al nu voor de 2e keer op een klein stukje schap met uitwerpselen niet gepest is???

boven zitten op de steigerhouten bar en bijbehorende kasten en drankenkoelingen op diverse plaatsen door vocht en dus ook door het doordringen van vuil smoezelige plekken en het weer (spik)
ook is de motor stoffig bij deze bar en is de bodemplaat in een drankenkoeling vuil door slijmerig/plakkerig water

haccp/code: erop gewezen dat wederom de app: restaurant.haccptool.nl niet werkt en daardoor zijn niet alle processtappen in te zien. De chefkok had wel al een apart eigen excelbestand gemaakt voor het terugkoelen dat was wel inzichtelijk. (ook vorige keer werkte dit systeem niet)
Controle door vennoot goed toegepast???

had nieuwe hordeur liggen om in elkaar te zetten ikv achterdeur die wel eens openstaat, volgende keer evt naar kijken

geen rw monster voorhanden, veelal meteen bereiding en warme bewaring in bain marie
bedrijf kan naar 2e nazorg

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:

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 14-09-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Gesproken met [REDACTED]

Haccp: Nieuwe code en thermometer aanwezig. Nog niet alles wordt geregistreerd wel gemeten. (o.a. terugkoelen) Dit proces wordt wel goed uitgelegd.

Ze zijn bezig met het opstarten van de haccp app. Deze zou eigenlijk deze week van start zijn gegaan maar door problemen met het account en inloggen lukt dit nog niet. Het bedrijf dat de app aanlevert is het probleem aan het oplossen.

Tevens heeft [REDACTED] een offerte opgevraagd bij Buro de Wit.

Hygiëne: geringe overtreding.

- er lagen nog enkele muizenuitwerpselen op de rekken in het magazijn (dranken).*
- de rubbers van de drankenkoeling waren niet schoon.*

Temperaturen: in orde

Bouwkundig: hordeur plaatsen indien men de keukendeur open wil laten.

Ongediertebestrijding/wering: op 9-9-2016 is de bestrijder nog geweest.

Conclusie: geen of nauwelijks muizenuitwerpselen. Opname laag. Alleen nog in de buurt van de toegangsdeur.

Er is een richtwaarden monster genomen met nr. 89234905. Indien in orde kan het bedrijf naar de 1^e nazorg.

[REDACTED] 19-9-2016.... Het genomen monster is in orde. Het bedrijf kan naar de 1^e nazorg.

Gesprek ondernemer

Datum: 25-08-2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED].

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

-
- U heeft iemand verantwoordelijk gesteld voor het poetsen.*
 - De leidinggevende in de keuken en U gaan controle werkzaamheden uitoefenen. Tevens gaat u elkaar hierop controleren en eventueel elkaar aanspreken op nalatigheden.*
 - U gaat de ongediertebestrijder de komende tijd vaker inschakelen om het probleem beheersbaar te maken.*
 - U gaat dagelijks, en indien nodig, meerdere keren per dag het hele bedrijf controleren op muizenuitwerpselen en deze direct verwijderen.*
 - Met betrekking tot het procesmatig werken (middels Hygiëncode) zijn de schoonmaakschema's aangepast (voedselveiligheidsplan), zal er worden toegezien op verontreinigde levensmiddelen (behandelen levensmiddelen) en wordt het bedrijf schoongehouden (bedrijfsruimte).*
 - U gaat het procesmatig werken digitaal implementeren door middel van een app, zodat betrokken medewerkers via hun telefoon direct hun gegevens kunnen registreren.*
-

Historie: 21-7-2016 RvB 280161184

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

-

Historie: 12-5-2016 RvB 281011310

-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

Historie: 29-6-2015 RvB 280201715

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