

# 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):	Grand café de Heinekenhoek
Inschrijfnummer Kvk en naam:	52634477 Heinekenhoek
Rechtsvorm:	V.O.F.
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Kleine-Gartmanplantsoen 1-3 1017 RP Amsterdam
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	[REDACTED]
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Bar, Keuken, Keldermagazijn met meerdere ruimtes
Veiligheid:	Zie tabaksincident in ISI dd. 07-11-2015

**Dossiereigenaar:** [REDACTED]

**Opmerking:** krantenartikel in Parool van 2 juli 2016. Bedrijf wordt een grandcafe en hotel met 6 verdiepingen.

<http://www.parool.nl/amsterdam/cafe-heineken-hoek-op-leidseplein-wordt-hotel-met-glazen-gevel~a4331589/>

## Plattegrond van het bedrijf

### 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:**

---

### 2de Nazorg

**Datum:** 28 februari 2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** nvt

**SW-nummer:** nvt

**Kort verslag:**

Bouwkunde: voldoende

R & D: onvoldoende, geringe overtreding. Schimmelvorming in ijsblokjesmachine.  
Dit is direct opgelost.

Ongediertebestrijding: voldoende

Temperatuur: voldoende

HACCP: voldoende

Locatie kan door naar regulier toezicht.

---

### 1ste Nazorg

**Datum** : 24 augustus 2016.

**Inspecteurs** : [REDACTED]

**Gesproken** : [REDACTED]

**BR-nummer** : nvt.

**SW-nummer:** nvt.

**Kort verslag** : volledig inspectie (BUI01) uitgevoerd.

*Hygiëne* : geringe overtreding, in de kelder lagen in de hoeken enkele muizenuitwerpselen.

*Bouwkundig* : geringe overtreding, er was een gat en doorgang in de muur van de kelder bij de elektriciteitskabel en bij een ontluchtingskanaal, dit is besproken met de directeur.

*Ongedierte* : in orde, bestrijder is actief.

*Temperaturen*: in orde, de temperatuurcontroles werden er dagelijks vastgelegd.

*Code HACCP* : voldoende beoordeel, Hygienecode voor de Horeca en thermometer was aanwezig.

Alle producten in de koelingen waren voorzien van een label, de medewerkers hadden voldoende kennis van de HACCP.

**Monster** : Richtwaarde monster genomen van de spaghetti, deze was op 22-8-2016 bereid.

**Advies** : Als monster niet afwijkend is, naar 2<sup>de</sup> Nazorg

**Uitslag richtwaarde monster spaghetti:** niet afwijkend. Het bedrijf mag naar de 2<sup>e</sup> Nazorg

---

### BaH gesprek

**Datum:** 8-8-2016

**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

Bedrijf heeft geen 2<sup>e</sup> marsrouteinspectie gehad. Volgens de website is het bedrijf nu alleen op vrijdag en zaterdag van 20.00 uur tot 03.00 uur open als club. Zie ook info gesprek 30 mei 2016. Ondernemer heeft er kennelijk voor gekozen om keuken weg te doen en andere bedrijfsvorm voort te zetten en daarna te gaan verbouwen.

---

## 2<sup>de</sup> marsroute inspectie

Datum: 28 juli 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

het bedrijf was gesloten.

de burens gaven aan dat het bedrijf alleen op vrijdag en zaterdag open gaat. Het is geen restaurant meer maar een bar/café.

Later kwamen we een man tegen die de sleutel had van het bedrijf. Hij wou zich niet voorstellen.

Wij zijn het bedrijf binnen geweest. De keuken was niet meer in gebruik. De eigenaren zijn bezig met een nieuw concept. Wellicht gaat het bedrijf ergens in november weer de keuken openen. De keuken wordt ook verplaatst naar beneden.

---

## 1<sup>ste</sup> marsroute inspectie

Datum: 22 juni 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED]

BR-nummer: NVT

SW-nummer: NVT

Kort verslag:

Hygiëne: geringe overtreding, opmerking.

-Opmerking gemaakt over onderzijde rekken in koelcel. Deze waren iets vuil.

Bouwkunde: in orde

Ongedierte: in orde. Geen sporen aangetroffen.

Temperatuur: in orde

Code HACCP: in orde

-Werken volgens de hygiënecode vd Horeca. Boek 2016 aanwezig.

-Steekthermometer aantoonbaar en registraties compleet en actueel.

RW monster bolognesesaus genomen. RW was in orde.

Tevens op verzoek een contra monster achtergelaten.

---

## Gesprek ondernemer

Datum: 30-05-2016 15:00

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Het doel van het gesprek; uitleg geven over het verscherpt toezicht. Tijdens het gesprek met de drie aanwezige personen het volgende besproken;

- de werkwijze notiore overtreders,
- de hogere kosten hiervan besproken,
- de mogelijkheid tot sluiting besproken,
- het belang van de hygiënecode besproken,
- het belang van een adviesbureau besproken,

[REDACTED] gaf aan dat hij in het bedrijf, vanaf de laatste inspectie veel heeft gedaan zoals;

- nieuw apparaat aangeschaft,
- diepte reiniging,
- schoonmaakplan opgesteld,
- nieuw personeel aangenomen

- Tevens ontstond er wat onduidelijkheid over het geven van een zienswijze en een digitale reactie. Deze procedure uitgelegd.

█ gaf aan dat hij vindt dat tijdens de inspecties verschillende normen werden gehanteerd, verschillende inspecties plaatsvinden en dat elke inspecteur weer een andere kijk heeft op zaken. Tijdens het gesprek aangegeven hoe de werkwijze van de NVWA is en uitleg gegeven over de manier van in bezwaar gaan.

█ gaf tijdens het gesprek meerdere malen aan dat er op het Leidseplein flink verbouwd wordt en dat de gemeente rondom het bedrijf niks doet. Tevens gaf mevrouw aan dat bedrijven rondom het Grand café veel overlast hebben.

Tijdens het gehele gesprek gaven de drie aanwezige personen meerdere malen aan de volgende inspectie spannend/belangrijk te vinden. Ze gaven aan zeer gemotiveerd te zijn om alles op te lossen en gaven meerdere keren aan al veel gedaan te hebben. Ze willen graag dat tijdens de volgende inspectie alles in orde is.

Pand wordt mogelijk over 5 maanden gesloopt.

### **Volgende inspectie inplannen na 13 juni 2016**

**23 mei 2016** █ telefonisch contact met supperclub. Gesproken met █ die een bericht doorgeeft dat directeur uitgenodigd wordt op vrijdag 27 mei om 11.30 uur. Uitnodigingsbrief verstuurd naar █. Gesprek verplaatst naar 30-05-2016

---

### **Historie**

#### **Telefonisch en e-mail contact i.v.m. beoordeling ongediertebestrijder.**

##### **19-04-2016 E-mail contact :**

- E-mail ontvangen met rapporten van de ongediertebestrijder. Ongedierte bestrijding als voldoende beoordeeld. Rapporten worden in de notiore map gezet.

##### **18-04-2016 Telefonisch contact :**

- Gesproken met █. Uitslag van laatste inspectie en gevolgen daarvan toegelicht. Aangegeven dat ik graag de laatste digitale rapportages van Ronada ongediertebestrijding wil ontvangen zodat beoordeeld kan worden of de bestrijding adequaat is. █ stuurt deze per email toe.

##### **22-02-2016 E-mail contact :**

- Email ontvangen van █ m.b.t. contract van ongediertebestrijder. Ik heb een contract ontvangen waaruit blijkt dat Ronada actief is als ongediertebestrijder bij Grand café de Heineken Hoek.

### **Historie**

#### **3<sup>e</sup> RvB maatregelnummer 281020495 ( 15 apr 2016)**

##### **Gesproken met: █**

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

---

### **Historie**

#### **2<sup>e</sup> RvB maatregelnummer 280750365 (18 feb 2016)**

##### **Gesproken met: █**

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

---

### **Historie**

#### **1<sup>e</sup> RvB maatregelnummer 280071241 (15 okt 2015)**

##### **Gesproken met: █**

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

---

- 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 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
-