



Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Economische Zaken

Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit
Catharijnesingel 59, 3511 GG Utrecht
Postbus 43006, 3540 AA Utrecht

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):	Grekas Griekse Traiterie
Inschrijfnummer Kvk en naam:	52256987
Rechtsvorm:	Vennootschap Onder Firma
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	
Inspectielocatie	Singel 311, 1012WJ Amsterdam
@-mail	
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	21-06-2016 tot 20-04-2017
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken en verkoopruimte
Veiligheid:	nvt

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf:

Verkoopruimte met links een koeltoonbank en rechts enkele tafels. Achterin een bar met daarachter een keuken. Rechts achter de keuken een kleine magazijnruimte met wasbakken.

2de Nazorg

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne

Bouwkunde

Ongedierte

Temperatuur

Code HACCP

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:**

2de Nazorg**Datum:** 20-04-2017**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:** n.v.t.**SW-nummer:** n.v.t.**Kort verslag:***Hygiëne: enkele muizenuitwerpselen op de vloer naast het gasfornuis, verder in orde.**Bouwkunde: in orde**Ongedierte: in orde**Temperatuur: nvt**Code HACCP: bereiding werd niet geregistreerd, kennis ccp's goed en uitleg in orde, RW**n.v.t.*

1^e Nazorg**Datum:** 19-10-2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:** Nvt**SW-nummer:** Nvt**Kort verslag:***Hygiëne: Alleen onder het raam enkele muizenuitwerpselen**Bouwkunde: geen opmerkingen**Ongedierte**Temperatuur: geen opmerkingen**Code HACCP: Werkwijze in orde. Registraties van bereiding heeft uitleg nodig*

Richtwaardemonster 1: 89037433 bereide rijst

Monster in orde

Richtwaardemonster 2: 89037441 Kololithokeytes

Monster in orde

2^{de} marsroute inspectie**Datum:** 17 augustus 2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Kort verslag:**HACCP: voldoende

- werkt met de horecacode;
- thermometer aanwezig;
- houdt registraties bij;
- Terugkoelen van producten in de keuken in een regaalwagen. Verhaal klopte en geen feiten geconstateerd.

Temperaturen: geen opmerking

Hygiëne: geen opmerking

Bouwkunde: geen opmerking

Ongedierte: niet aangetroffen

RW: Mousaka (89055334) en Keftedes (89055393). Monsters waren goed. Bedrijf gaat door naar de 1^e nazorg.

Voornemen tot sluiting

Datum: vrijdag 29 juli 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Voornemen tot sluiting of stillegging processen uitlegd en zienswijze binnen 5 dagen.

Volgende inspectie na 14 dagen na 12 augustus 2016.

[REDACTED] geeft aan misschien dicht te gaan vanaf 14 augustus. Zijn vrouw is nu op vakantie en hij gaat vanaf 12 augustus 2016. Hij zegt de controles op de levensmiddelen nog beter te gaan uitvoeren. Er waren vermoedelijk producten te lang buiten de koeling gezet.

BAH gesprek

Datum: 26 juli '16

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

Voornemen tot sluiten kan worden opgemaakt. Tijdens gesprek bleek dat er RvB aangepast moest worden. RvB is aangepast en opgestuurd.

Eigenaar is vandaag ook gebeld en er is afspraak gemaakt voor uitreiking aanstaande vrijdag 29 juli 2016 om 15:00 uur en zal door [REDACTED] worden uitgereikt.

1ste Nazorg

Datum: 21 juli 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 280270953

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne : opmerking, in de magazijnruimte lag onder de werkbank een stuk karton met daarop enkele muizen uitwerpselen.

Bouwkunde : io

Ongedierte : io

Temperatuur : RvB verpakte en onverpakt levensmiddelen

Code HACCP : RvB

Meneer geeft aan dat hij op 14 augustus voor een maand op vakantie gaat.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 24 mei 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

- Hygiëne: op enkele plaatsen onvoldoende schoon SW.

De vloer onder de verkoopvitrine verontreinigd was met een tiental muizenuitwerpselen.

In de keuken de vloer onder het gasfornuis verontreinigde was met vuilresten en muizenuitwerpselen.

Het werkblad onder de grill verontreinigd was met een tiental muizenuitwerpselen.

Het stekkerblok en stroomkabel tegen de achterwand nabij de grill verontreinigd was met bruin vettig vuil en enkele muizenuitwerpselen.

- Ongedierte: geen ongedierte bestrijder wel sporen van muizen SW.

- Temperaturen: temperaturen in orde er is een nieuwe koelmoter geplaatst voor de verkoopvitrine temperaturen van producten in deze verkoopvitrine net onder de 7 graden Celsius geadviseerd de thermostaat wat lager te zetten.

- Bouwkunde: voldoende

- Hygiëncode: voldoende voert controles uit en schrijft dit deels op

- Richtwaarde: n.v.t. i.v.m. maatregelen

Bedrijf kan door naar de 1^e nazorg

Gesprek ondernemer

Datum: maandag 9 mei 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Gesproken met [REDACTED] Hij geeft aan dat zijn vrouw dit bedrijf als hobby heeft omdat zij zo graag kookt. Maar intussen is zijn vrouw nerveus geworden van alle inspecties (wat er allemaal niet goed was) en neemt [REDACTED] vrij van zijn eigen werk om eea op de rit te zetten.

Alsnog uitleg gegeven over de procedure. Koeling is punt van aandacht. Ze meten nu dagelijks en koelen niet meer terug in de verkoopvitrine en er wordt voortaan geforceerd teruggekoeld in een koeling en dan na 16.00/17.00 koken zij niets meer, omdat ze dan het terugkoelproces niet meer kunnen volgen.

[REDACTED] gevraagd bedrijf na 23 mei in te plannen.

Inplannen voor inspectie na 23 mei 2016.

9 mei 2016 13.45 uur: Telefonisch gesproken met de eigenaar. Heeft de brief te laat gezien. Aangezien ik hem niet telefonisch heb gesproken, alsnog voor maandag 9 mei om 16.00 uur een herkansing voor het gesprek gegeven.

Gesprek ondernemer (niet verschenen)

Datum: maandag 2 mei 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: niemand, de ondernemer is niet gekomen.

Korte weergave van het gesprek:

De ondernemer is niet op gesprek gekomen. [REDACTED] ingesproken op de voicemail van 06 nr. en telefoonnummer achtergelaten. Niet teruggebeld.

Brief verzonden dat ondernemer niet op gesprek is gekomen en informatie over NO!!

Gaarne inplannen na 16 mei 2016

Datum: 21 april 2016

■■■■■ heeft nagevraagd of de Rvb's verzonden zijn. Dit is het geval. ■■■■■ gaat het bedrijf uitnodigen voor een gesprek. Uitnodigingsbrief verzonden. Geen telefonisch contact verkregen voor het maken van een afspraak.

Historie Rvb 3

Datum: 8 maart 2016

Inspecteurs: ■■■■■

BR-nummer: 280750382

- 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.
- Koelvitrine temperatuur producten:

SW-nummer: Nvt

Verstuurd op:

Historie Rvb 2

Datum: 24 februari 2016

Inspecteurs: ■■■■■

BR-nummer: 281700925

- 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.
- Koelvitrine temperatuur producten
-

SW-nummer: Nvt

Rvb roken:

Datum: 2 februari 2016

BR-nummer: 281700907

- de exploitant van de horeca-inrichting niet of onvoldoende heeft voldaan aan de verplichting tot het instellen, aanduiden en handhaven van een rookverbod
-

Historie Rvb 1

Datum: 3 december 2015

Inspecteurs: ■■■■■

BR-nummer: 281080003

- 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
-

SW-nummer: 281080004

- in de bedrijfsruimten voor levensmiddelen kwamen toiletruimten rechtstreeks uit in de ruimte waar voedsel werd gehanteerd
 - 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
-