

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):	Homemade Fresh Food & Drinks
Inschrijfnummer Kvk en naam:	37144588 Homemade Fresh Food & Drinks
Rechtsvorm:	Ez
Naam ondernemer:	██████████
Adres:	Singel 447 -bg, 1012WP Amsterdam
Inspectielocatie	
@-mail	████████████████████
Telefoonnummer:	██████████
Tijdvak:	
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken / Bar
Veiligheid:	n.v.t.

Dossiereigenaar: █████

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum: 11-5-17

Inspecteurs: ██████████

Gesproken met: ██████████

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Het bedrijf staat ter verkoop

Hygiëne: geringe overtreding; de bodem van de oven ; vuil

Bouwkunde: geringe overtreding; de stuclaag van de muur achter de oven, welke vorige keer gemaakt was, is nu aan afbrokkelen,

Ongedierte: meneer heeft geen bestrijder meer, maar bestrijd zelf; enkele mk in de kast van de stofzuiger

Temperatuur: voldoende

Code HACCP: voldoende, temperatuur van de koelingen waar de verse sap staat werd niet gemeten,

Bedrijf gaat uit het "Verscherp Toezicht" traject

1ste Nazorg

Datum: 8-11-2016

Inspecteurs: ██████████

Gesproken met: ██████████

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

- Koelwerkbank was stuk gegaan, producten waren deels al weggegooid en deels tijdelijk in een andere koeling gezet om nog te checken. alles is tijdens de inspectie weggegooid. Kok was al nieuwe kip aan het maken.
- Kipfilet in koelkast achter in de keuken 9,5C verder temperaturen in orde.
- Verder was alles in orde, schoon, registraties.
- Monster kipfilet meegenomen in de terugkoelfase. Monsternr. 89007682

11-11-2016 15.15: Monster is goed.

Datum: 02-11-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met medewerker

Kort verslag: Bedrijf was om 16:15 uur gesloten. Sinds ongeveer twee maanden geleden waren de openingstijden aangepast. Deze zijn nu veranderd naar maandag tot en met vrijdag van 10:00 uur en 16:00 uur. Zaterdag en zondag is het bedrijf geopend tot en met 18:00 uur.

Openingsinspectie

Datum: 2 september 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Gesproken met [REDACTED]

Openingsinspectie.

Bedrijf voldoet aan de eisen.

Men heeft HCN(Hygiene Consult Nederland) als ondersteunings bureau.

Uitgebreide rapportage gezien van de audit uitgevoerd door HCN.

Het bedrijf was schoon en netjes.

Men heeft duidelijk de zaken grondig aangepakt, het bedrijf kan verder in de marsroute.

Het bedrijf staat in de verkoop en was al verkocht, maar door problemen met de huurbaas is dit niet doorgegaan.

Het bedrijf heeft nu gerechtelijke procedures in gang gezet tegen de huurbaas.

Controle op beschikking

Datum: 31 augustus 2016; 13:45

Inspecteur: [REDACTED]

Zaak was gesloten en geen activiteit binnen waargenomen. Op de deur hangt een briefje met ivm vakantie gesloten tot 1 september.

Bedrijf gesloten en voldoet aan beschikking.

Controle op beschikking

Datum: 23 augustus 2016; 15:00

Inspecteur: [REDACTED]

Deur is dicht, briefje op voordeur: "Wegens vakantie gesloten tot 1 september". Geen activiteiten waargenomen.

Bedrijf gesloten en voldoet aan beschikking.

Controle op beschikking

Datum: 17 augustus 2016; 13:30

Inspecteur: [REDACTED]

Deur zat op slot, briefje op voordeur: "Sorry we're closed".
Geen activiteiten waargenomen.

Bedrijf gesloten en voldoet aan beschikking.

Controle op beschikking

Datum: 16 augustus 2016; 14:30

Inspecteur: [REDACTED]

Deur zat op slot, briefje op voordeur:
"wegens vakantie gesloten tot 1 september".

Controle is uitgevoerd (i.o.m. [REDACTED] om te checken of bedrijf is gesloten. Dit zodat [REDACTED] met de eigenaar kan afstemmen dat beschikking per mail wordt toegestuurd. Volgens verwachting blijft het bedrijf gesloten en er wil ook niemand de beschikking aannemen. Dit is afgestemd met JZ. Bedrijf is nu gesloten en het doel bereikt.

Bedrijf gesloten en voldoet aan beschikking.

Sluitingsbeschikking

Datum: 16 augustus 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: -

Kort verslag: De beschikking is door mij door de brievenbus gegooid om omstreeks 21:30 uur. Ik wist dat het bedrijf gesloten was, omdat ik [REDACTED] op 15 augustus aan de telefoon heb gehad. [REDACTED] gaf aan dat hij op vakantie was en dat hij toch al voornemens was met het bedrijf te stoppen. Hij gaf aan dat hij het personeel naar huis zou sturen en dat hij niet meer open ging. Verder gaf hij aan dat het monster verkeerd was omdat het in de koelkast "vergeten" was. MAW het was te oud.

2^{de} marsroute inspectie

Datum: 10 augustus 15.45

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 480003803

SW-nummer:

Kort verslag:

HACCP: voldoende toegepast.

- Werken volgens de hygiënecode vd horeca
- Steekthermometer en registraties aantoonbaar.

Temperatuur: geringe overtreding, opmerking.

- Temperatuur zelfgemaakte tonijnsalade iets te warm.
(Deze was net aangemaakt, tonijn kwam uit blik).

RW monster courgettesoep genomen ter verificatie.

Maandag 8-8-2016 gemaakt; 5,5 graden.

Monster uitslag RVB: bacterien (aeroben 30) 3.400.000

Voornemen tot sluiting

Datum: 26 juli '16 om 11:30

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Tijdens gesprek hebben we toelichting gegeven over de beschikking en vervolg inspecties. [REDACTED] gaf aan dat hij het begrijpt en dat hij al een aantal maatregelen heeft genomen. Hij heeft al een nieuwe team in de keuken en ze mogen pas open als alles in orde is gemaakt. [REDACTED] is nog steeds bezig om bedrijf te verkopen.

Inspectie kan na 9 augustus 2016 worden uitgevoerd.

BAH gesprek**Datum: 22 juli '16****Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]**Kort verslag:**

Voornemen kan worden opgemaakt. Er zijn geen belemmeringen geconsenteerd. Ondernemer [REDACTED] is gebeld en zal op dinsdag langs komen om bwc=schikking in ontangst te nemen.

1ste Nazorg**Datum:** 14-07-2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:** 281080072**SW-nummer:** x**Kort verslag:***Hygiëne: BR bedrijfsruimte*

keuken

- in lege dozen op koeling onder oven, enkele mk
- vloer, achter koelingen onder oven, tientallen mk en losliggend vuil
- leidingwerk, achter koelingen onder oven, buksmeer zichtbaar
- meerdere mk op vloer langs wand tegenover oven
- meerdere mk op vloer onder metalen stelling (met olie en blik tonijn)
- meerdere mk op blik tonijn in metalen stelling
- 1 mk in stekkerdoos bij metalen stelling
- vloer onder gootsteen bruinkleurig vuil
- buis langs wand, van deurpost naar vetput, buksmeer zichtbaar. vloer hieronder meerdere mk
- achter vetput op balk spons/isolatiemateriaal-resten

restaurantgedeelte:

- trapje naar keuken, enkele mk op trede
- nis bij bar, opslag toiletpapier e.d. zowel links als recht tientallen muizen uitwerpselen en urinesporen

Ongedierte: opmerking

muizendokter in dienst. rapporten niet inzichtelijk, voor meer informatie/beeldvorming zou men dit per mail nasturen (eigenaar op vakantie) voor 12u op 15/7. mail ontvangen rondom 8u op 15/7, maar rapporten zouden niet zijn uitgegeven, enkel overzichtskaart die in het bedrijf aanwezig was. opmerking over fruitvliegjes gemaakt. verder als voldoende beoordeeld.

Temperatuur: opm

temperatuur kip was iets verhoogd, registratie van deze kip (terugkoelen) van dag ervoor aanwezig. Gezien kleine hoeveelheid als gering beschouwd.

Code/HACCP:

- werken met horeca code, thermometer gezien, meest recente registratie 13/7 enkel terugkoelen. verder lijsten van juni aantoonbaar
-

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 18-05-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: x

SW-nummer: x

Kort verslag:

Gesproken met eigenaar: [REDACTED]

Hygiëne: in orde

Ongedierte: opmerking

*gering last van fruitvliegjes, men was er mee aan de gang
muizenoverlast minimaal*

Bouwkundig: in orde

Temperatuur: in orde

HACCP: in orde

Richtwaarde genomen (79817678): kipfilet bereid

Gesprek ondernemer

Aanwezig Nvwa: [REDACTED]

Aanwezig bedrijf: [REDACTED]

Datum: 28 april 2016

Tijd: 11.00 uur

Korte samenvatting/strekking van gesprek:

Tijdens het gesprek is [REDACTED] door de NVWA uitgelegd wat hem te wachten staat, omtrent de procedures van het verscherpte toezicht. Er is doorgenomen wat er de afgelopen inspecties niet in orde was, hoe dit er nu voor staat en wat er van hem verwacht wordt. Ook is verteld dat het bedrijf na 14 dagen een nieuwe inspectie kan verwachten en welke routes men daarna kan bewandelen. Post wilt men graag ontvangen op het huisadres: [REDACTED]

[REDACTED] vertelt dat hij het bedrijf (een paar maanden terug) eigenlijk had verkocht, onder financieel voorbehoud. Hierdoor was hij in de veronderstelling om na één maand geen eigenaar meer te zijn van het bedrijf. De nieuwe koper had aangegeven dat hij niet schoon hoeft te maken, omdat hij toch alles eruit zou halen en verbouwen. Hierom had [REDACTED] niet veel schoongemaakt en de ernst van de inspecties en gevolgen daarvan niet goed ingezien. De dag dat hij te horen kreeg dat de verkoop niet doorging, werd er door ons ook een inspectie uitgevoerd. Achteraf zegt hij het wel in te zien, dat hij ondanks dat de verkoop niet door is gegaan, toch in een vieze keuken te hebben staan werken.

Verder vertelt [REDACTED] dat het bedrijf begin april twee weken dicht is geweest, wegens verbouwing. Men heeft een nieuwe vloer in de keuken (en gang naar toilet) gelegd en de wanden geschilderd, maar ook nieuwe rekken, broodbakken en wandmeubels gekocht. Ook heeft men gaten gedicht om te voorkomen dat muizen het pand binnen kunnen komen en langs de vloer aluminium platen bevestigd om ook hier gaten verder af te sluiten.

[REDACTED] zegt dat er goed is schoongemaakt, inclusief de ijsblokjesmachine, maar dat hij nog niet helemaal van het muizenprobleem af is. Het bedrijf heeft een bestrijder (Muizendokter) in dienst, maar men is hier niet heel tevreden over. Wij hebben aangegeven dat men goed moet samenwerken, zowel bestrijder, eigenaar als personeel. Ook dient de bestrijder frequent langs te komen om het probleem goed te bestrijden.

Tot slot vertelt [REDACTED] een nieuwe hygiëncode te hebben aangeschaft, dat er een nieuwe menukaart is opgesteld en een nieuwe chefkok is aangesteld, die afkomstig is van restaurant [REDACTED]. Het bedrijf werkt nu volgens dezelfde recepturen als restaurant [REDACTED] vroeg zich af of men zelfbereide producten langer kan bewaren dan de hygiëncode voor de horeca voorschrijft, indien men volgens dezelfde maatstaven en

recepturen van restaurant [REDACTED] werkt. Wij hebben aangegeven dat onderzoeken die in een ander bedrijf zijn verricht, niet gelden voor zijn bedrijf en het bedrijf dit nogmaals zelf moet laten onderzoeken om zelfbereide producten langer te kunnen bewaren.

Historie Rvb 3

Datum: 16 maart 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Kennisgeving verzonden: xxxxxxxx

BR-nummer: 283060809

- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet
- 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

SW-nummer: 283060808

- ijs dat in contact kwam met levensmiddelen of dat levensmiddelen zou kunnen verontreinigen werd niet op een zodanige wijze gemaakt, gehanteerd en/ of opgeslagen dat het tegen verontreiniging werd beschermd
- in de bedrijfsruimten voor levensmiddelen kwamen toiletruimten rechtstreeks uit in de ruimte waar voedsel werd gehanteerd

Historie Rvb 2

Datum: 2 maart 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Kennisgeving verzonden: xxx

BR-nummer: 280270872

- 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
- 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
- het in de handel brengen van levensmiddelen die ongeschikt zijn voor menselijke consumptie

SW-nummer: 280270871

- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet
- 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
- ijs dat in contact kwam met levensmiddelen of dat levensmiddelen zou kunnen verontreinigen werd niet op een zodanige wijze gemaakt, gehanteerd en/ of opgeslagen dat het tegen verontreiniging werd beschermd

Historie Rvb 1

Datum: 24 februari 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Kennisgeving verzonden: xxxxxx

Rvb-nummer: 281700923

- 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

SW-nummer: 281700924

- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet
 - 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
 - in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt waren de vloeroppervlakken niet goed onderhouden en/of konden niet gemakkelijk worden schoongemaakt of ontsmet
-