

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):	Absolute Delicious
Inschrijfnummer Kvk en naam:	34123483
Rechtsvorm:	eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Johan van Hasseltweg 106 1022WZ Amsterdam
@-mail	-
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	29 juni 2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken/magazijn/spoelruimte/1 ^e verdieping opslag
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [REDACTED]

2de Nazorg

Datum: 25 juli 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: -

SW-nummer: -

Kort verslag:

Hygiëne: in orde

Bouwkunde: gat aan de onderkant overheaddeur

Ongedierte in orde

Temperatuur in orde

Code HACCP in orde

Bedrijf is in orde, gaat naar het archief.

1de Nazorg

Datum: 12 januari 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: -

SW-nummer: -

Kort verslag:

HACCP:

- er wordt gewerkt met de hyg. code voor de horeca;
- registratielijsten aanwezig en inzichtelijk;

- er is een werkende kernthermometer;
- kennis als voldoende beoordeeld; wel een opmerking gemaakt over het terug koelproces; aangezien er een hoog gevulde RVS bak met bami in de koelwerkbank werd gezet om terug te koelen met plastic erover heen. RW monsters meegenomen, deze waren in orde.

Hygiëne: In orde

Bouwkunde: in orde

Ongedierte: geen sporen aangetroffen en bestrijder in dienst.

Temp: In orde

2^{de} marsroute inspectie

Datum: 08 november 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Bedrijf is schoon en geen uitwerpselen aangetroffen.

Plaagdierbestrijder in dienst.

Nog wel een gaatje bij de roldeur. Aangegeven dat deze opening voor nieuwe problemen kan zorgen.

HACCP in orde en thermometer en registraties zijn aanwezig.

Geen bereide waren aanwezig voor RW monster.

Bedrijf voldoet.

Voornemen tot sluiting

Datum: 21 oktober 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: ondernemer, [REDACTED]

Kort verslag: Omdat de ondernemer zijn auto bij de garage had staan en hij daar niet weg kon, hebben wij de ondernemer daar ter plaatse gesproken en de beschikking uitgereikt. Het voornemen doorgenomen en ook het copie van het RvB besproken. Ondernemer gaat er alles aan doen om bij de volgende inspectie te voldoen aan alle eisen. Bedrijf wordt ingepland voor inspectie na 4 november 2016.

BAH gesprek

Datum: 13 oktober 2016

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

Termijnen zijn allemaal gehaald.

In het journaal de eerste nazorg inspectie verplaatsen zodat deze op de juiste chronologische volgorde staat. Journaal hierop aangepast.

Laatste RvB wel opmerkingen met betrekking tot bedrijfsruimte en apparatuur/uitrustingsstukken.

Uitgangspunt voor TBM bij bedrijfsruimte versus apparatuur/uitrustingsstukken is het beoogde doel. Dit betekent dat er in de RvB's een aantal zaken gewijzigd moeten worden. Deze doorgegeven aan de inspecteur. Zij zal het RvB aanpassen.

1ste Nazorg

Datum: 11-10-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 280580328

SW-nummer:

Kort verslag:

HACCP: geringe overtreding: Registratielijsten waren aanwezig en ingevuld evenals een werkende kernthermometer. Er werd gestickerd en producten zouden 2 dagen bewaard worden. Terugkoelen ging op verklaring niet goed:

Medewerker verklaarde dat de gemaakte tomatensoep van 12:45 om 19:00 door de avondploeg in de koelcel gezet zou worden. Ten tijde van inspectie geen feiten om bovenstaande te onderbouwen.

Hygiëne: RVB: Bedrijfsruimte:

- de vloer was onder de stelling verontreinigd met tientallen muizen uitwerpselen;
- diverse voorverpakte artikelen waren op de onderste- en middelste stellingen verontreinigd met tientallen muizen uitwerpselen;
- de verpakking met kerrie poeder was van binnen verontreinigd met een muizen uitwerpsel;
- de manden op de bovenste stelling waren verontreinigd met tientallen muizen uitwerpselen;
- de cateringboxen waren aan de buitenzijde verontreinigd met zwart vuil.

Ongedierte: tientallen sporen in het magazijn aangetroffen (zie hyg.); er is een ongedierte bestrijder in dienst.

Ongeschikte producten: RVB:

Er waren diverse verpakkingen met kruiden, onder andere kerrie poeder, korianderzaad en crackers aangevreten door muizen.

Temp./ Bouwkunde: In orde

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 03-08-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: -

SW-nummer: -

Kort verslag:

Hygiëne: geringe overtreding; poten van de staande koelingen verontreinigd met vuil

Bouwkunde: in orde

Ongedierte: geringe overtreding: enkele oude sporen boven in magazijn, maar bestrijder in dienst

Temperatuur: In orde

Code HACCP: Alles aanwezig en kennis als voldoende beoordeeld

Er was geen monster voor handen, vakantie periode en er wordt alleen op maat catering geleverd.

Gesprek ondernemer

Datum: 13 juli 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Gesproken over de NVWA en het project 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.

Volgende afspraken gemaakt:

- *U heeft alle punten die in het laatste RvB stonden reeds opgepakt en schoongemaakt. Er is met u afgesproken dat het gehele bedrijf grondig schoongehouden moet worden, niet alleen de punten vanuit de laatste inspectie.*
- *U heeft een ongediertebestrijder in dienst genomen. Sindsdien heeft u geen last meer van muizen.*
- *Er wordt nu door het personeel goed opgelet dat alle bederfelijke producten direct na gebruik weer in de koeling gezet worden.*
- *U heeft een extra medewerker aangenomen en u overweegt een kok aan te nemen om u te ondersteunen in de werkzaamheden. U geeft aan dat u het (te) druk heeft met alle werkzaamheden en dat het afgelopen jaar erg hectisch geweest is. Tevens geeft u aan dat u het bedrijf graag zou willen verkopen om in het buitenland in de Horeca te gaan werken.*

- *U geeft aan dat de tweede koelwerkbank aan vervanging toe is. Uw wens is om een koelcel te plaatsen. Tot die tijd zult u deze tweede koelwerkbank goed schoon moeten houden en op de juiste temperatuur.*
- *U geeft aan dat alle temperaturen nu iedere dag gemeten en geregistreerd worden.*
- *Wij hebben u het advies gegeven om de hygiënecode voor de Horeca nog een keer grondig door te (laten) nemen en te beoordelen of u alle genoemde processen op de juiste wijze uitvoert. Tijdens het gesprek kwam naar voren dat het proces terugkoelen waarschijnlijk nog onvoldoende geborgd wordt.*

Aangegeven dat volgende inspectie na 27 juli 2016 plaats vindt.

De eigenaar geeft aan dat indien hij niet aanwezig is bij een inspectie hij graag gebeld wil worden om de bevindingen te horen. Dan kan hij hier direct mee aan de slag en is hem duidelijk wat er bedoeld wordt. Vooral bij het 2^e RvB was dat hem niet helemaal duidelijk en zijn medewerkers konden het hem niet goed uitleggen.

Brief met gespreksverslag verstuurd.
Planner gevraagd inspectie te plannen.

Gebeld met de eigenaar op 7 juli en een afspraak gemaakt voor gesprek op woensdag 13 juli om 13.00 uur.

Historie: 29 juni 2016
RvB 281600852
Vuile apparatuur

Historie: 2 maart 2016
RvB 282510619
Artikel 5: geen registraties, te hoge temperaturen tijdens bewaren en van werkvoorraad.
Artikel 15: temperatuur onverpakte levensmiddelen
Vuile apparatuur

Historie 10 december 2015
RvB 281120016
Artikel 5: geen thermometer, geen registraties, te hoge temperaturen tijdens bewaren en van werkvoorraad.
Artikel 15: temperatuur onverpakte levensmiddelen
Vuile apparatuur
Vuile bedrijfsruimte

SW voor geen adequate maatregelen (geen bestrijder), lijmplaten en roken.
