

# 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):	Bella Antonios
Inschrijfnummer Kvk en naam:	Bella Antonios B.V. / 53943368
Rechtsvorm:	BV
Naam ondernemer:	Keromina B.V. holding, bestuurder is [REDACTED]
Adres:	
Inspectielocatie	Leidsekruisstraat 20 -22, 1017RJ Amsterdam
@-mail	
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	6 januari 2016 – 20 december 2017
Bedrijf beschikt over de ruimten:	? onbekend
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [REDACTED]

## Plattegrond van het bedrijf

### 2e Nazorg

Datum: 20 december 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Bouwkunde: voldoende

R & D: voldoende

Ongediertebestrijding: voldoende

Temperatuur: voldoende

HACCP: voldoende

Inspectie was voldoende, het bedrijf mag weer terug naar de reguliere toezicht.

### 1ste Nazorg

Datum: 1 juni 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

**Kort verslag:**

Bouwkunde: voldoende  
R & D: voldoende  
Ongediertebestrijding: voldoende  
Temperatuur: voldoende  
HACCP: voldoende

Richtwaardenmonsters genomen (Penne en Bolognaisesaus)  
Uitslag monsters: voldoen aan de RW norm.

**Openingsinspectie**

**Datum:** 29 maart 2017  
**Inspecteurs:** [REDACTED]  
**Gesproken met:** [REDACTED]  
**Kort verslag:** het bedrijf voldeed aan de beschikking  
*Hygiëne: in orde*  
*Bouwkunde: nvt*  
*Ongedierte: nvt*  
*Temperatuur: nvt*  
*Code HACCP: nvt*

---

**Controle op beschikking**

**Periode:**  
**Kort verslag van de totale sluitingsperiode:**

---

**Sluitingsbeschikking**

**Datum:** 29 maart 2017  
**Inspecteurs:** [REDACTED]  
**Gesproken met:** [REDACTED]  
**Kort verslag:**

Beschikking uitgereikt aan [REDACTED] en uitleg gegeven. [REDACTED] kwam net terug uit Egypte en vindt het vervelend dat hij steeds op iets anders gewezen wordt. Uitgelegd dat er 5 inspectiepunten zijn en dat die voldoende moeten zijn.

Afgesproken dat er in de vriezer (werkbank en grote staande) levensmiddelen mogen worden bewaard en in de koelcel ook. De koelwerkbanken moeten leeg zijn. Stonden nu nog deelbollen. Verder moet de gehele keuken schoon zijn en vrij van alles wat je kunt eten of drinken (levensmiddelen). [REDACTED] geeft aan vanmiddag nog een openingsinspectie te willen aanvragen en was nu bezig met schoonmaken.

---

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

**Datum:** 28 maart 2017  
**Inspecteurs:** [REDACTED]  
**Gesproken met:** [REDACTED]  
**BR-nummer:** 280171322  
**SW-nummer:** 280171323  
**Kort verslag:**

RvB na sw waardige overtreding apparatuur;  
- 3 onderkoelingen, waaronder van de pizza, waren deels aan de binnenzijde verontreinigd met dotten wit- en grijskleurige schimmel en meerkleurig slijmerig vuil.

Had speciaal een schoonmaakbedrijf ingehuurd voor het schoonmaken van zijn ijsblokjesmachine. Was hij erg trots op.

Sw voor THT;

- bolognaise saus en tiramisu hadden stickers met de datum van 25 maart 2017, de temperatuur van de producten bedroeg respectievelijk 5,5 graden c en 5,2 graden C.

Haccp: in orde. Maakt gebruik van de hygienecode uit 2016, er is een werkende thermometer en bij het terugkoelen maken ze gebruik van een chiller. Registraties aanwezig, alleen het terugkoelen wordt niet genoteerd, gaan ze wel doen vanaf nu.

-Bouw: in orde

-Ongedierte: in een hoekje wat keutels zien liggen, verder geen sporen aangetroffen.

-Temp: in orde

---

#### **Voornemen tot sluiting**

**Datum: 10-3-2017**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag: Voornemen uitgereikt en uitgelegd. Hij was niet een met het laatste RVB en is van plan om in bezwaar te gaan.**

---

#### **BAH gesprek**

**Datum: 3 maart 2017**

**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]

**Kort verslag: Marsroute goed gevolgd geen opmerkingen beschikking wordt vrijdag 10 maart uitgereikt op locatie**

---

#### **2de Nazorg**

**Datum : 28 februari 2017**

**Inspecteurs :** [REDACTED]

**Gesproken met :** [REDACTED]

**BR-nummer : 281410695**

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

#### **Kort verslag:**

*HACCP: Voldoende: horecacode 2016 in gebruik. Controles inzichtelijk van temp. metingen koelingen; bain marie; terugkoelen doet men in de chiller, men meet de temperatuur met de sensor, schrijft dit niet op. Datering aangebracht op producten. Op bakjes Pannacota zat een sticker met datum: 19/2. Volgens kok was dit gisteren gemaakt en was de sticker niet weggehaald. Gezien uiterlijk product was dit plausibel.*

*Hygiëne ruimte: Opmerking: enkele muizenuitwerpselen op de vloer naast werkbank met saladiere.*

*Hygiëne app./utr./mat. : Overtreding: onderzijde rekken stelling in inloopkoelcel niet schoon, donker vuil op schimmel gelijkend. Tevens meerkleurig vuil onderzijde zichtbaar. Ijsblokjesmachine donkerkleurig op schimmelgelijkend vuil binnenzijde ijsblokjesmachine. Onderzijde saladiere pizzawerkbank bezet met rand aangezet geelbruinkleurig vuil. Recidive: RvB.*

*Temperaturen: Voldoende.*

*Ongedierte: Bestrijder PCS actief. Twee lijmplaten aangetroffen, uit gesprek met de chef kok bleek dat hij de platen had gekregen en dat dit platen waren die hij thuis wilde gebruiken en die naast werkbank werden aangetroffen. Op de wijze waarop wij de platen aantreffen: 1 dicht en 1 halverwege naast werkbank hangend was dit aannemelijk. Platen weg laten gooien.*

*Bouwkundig: Voldoende.*

**1ste Nazorg**

**Datum:** 23 augustus 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** nvt

**SW-nummer:** 281040

**Kort verslag:**

*Hygiëne: SW bedrijfsruimte en 2<sup>de</sup> sw apparatuur*

*Bouwkunde: SW keukenvloer laat op meerdere plekken los. Oude vloer is weer zichtbaar.*

*ondernemer geeft aan dat hij in de winter het wilt vernieuwen. De tijd gegeven tot 31/12/2016 de tijd.*

*Ongedierte: SW geen bestrijder. Heeft contract vorige bestrijder opgezegd. en heeft nog geen nieuwe bestrijder. Wel nog sporen van muizen.*

*Temperatuur : SW voorverpakt en onverpakt. Koelcel en koelwerkbank, onder de grill / fornuis, te hoge temperatuur.*

*Code HACCP: als voldoende. Hygienecode voor de horeca 2016 en steekthermometer is aanwezig. Registratielijsten besproken tot en met juli alleen opslag geregistreerd. Besproken alles in een nette map en overzichtelijk te doen. Omdat eerder alle temperaturen in orde waren hebben wij nu dit proces als voldoende beoordeeld en niet als fout in bedrijfsvoering.*

[REDACTED] is bezig met nieuwe motor voor de koelcel.

[REDACTED] geeft aan dat [REDACTED] niet meer werkzaam is bij het restaurant.

---

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

**Datum:** 16 juni 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** nvt

**SW-nummer:** nvt

**Kort verslag:**

*Bouwkunde: voldoende*

*Ongediertebestrijding: voldoende*

*Temperatuur: voldoende*

*HACCP: voldoende*

*Men had een chiller en een nieuwe werkbankskoeling aangeschaft.*

*Hygiëne:*

*- Op de vloer links naast de pizza tafel en onder de diepvrieskast enkele muizenkeutels aangetroffen.*

*- Op de vloer onder de spoelwerkbank enkele productresten aangetroffen.*

*Beide zaken als gering gedefinieerd en besproken met [REDACTED].*

*RW monster van lasagne genomen, monster is goed*

---

**Gesprek ondernemer**

**Datum:** woensdag 1 juni 2016 om 14.00 uur

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Korte weergave van het gesprek:**

Via Facetime gesprek met [REDACTED] in aanwezigheid van de gemachtigden [REDACTED]

Procedure uitgelegd.

Gesproken over monsterafwijking en wijze van terugkoelen.

Volgens [REDACTED] wordt er terug gekoeld in ijs en koud water. Hiermee behaalt hij in de keuken een temperatuur onder de 7 graden binnen 3 uur. Terugkoelen en keukentemperatuur uitgelegd.

[REDACTED] gaat kennismaken van de code en personeel voorlichting geven.

Er wordt nagedacht over een adviesbureau.

Er wordt onderzoek gedaan naar de mogelijkheid van de aanschaf van een blastchiller.

Voor nu is de keuze gemaakt om dagelijks pasta te maken en geen producten meer te bewaren.

Gesproken over terugkoelen van sausen die in de Bain Marie staan.

Volgende inspectie na 15 juni 2016.

[REDACTED] **27 mei 2016** Telefonisch gesproken met [REDACTED]. [REDACTED]  
[REDACTED] Met [REDACTED] een afspraak gemaakt om  
het gesprek te voeren. Zij zal de uitnodigingsbrief (aan haar gemaïld op  
[REDACTED] doorsturen en een machtiging verkrijgen.

Tel [REDACTED].

---

**Historie: 29 april 2016**

**HACCP: Rvb 480003451**

**fout richtwaarde monster**

Monster 1: Lasagna aeroben 15.000.000.

Monster 2: Spaghetti, voldoende

**Historie: 26 februari 2016**

**HACCP Rvb 281020444**

Artikel 5 Afkoelen. Dag later nog boven 7 graden

**Historie: 6 januari 2016**

**HACCP Rvb 480003054**

**Monster 1:** penne pasta, entero's 13.000 en earoob 49.000.000

**Monster 2: Rvb 480003055** lasagna aeroob 25.000.000

---