

# 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):	Boston Catering
Inschrijfnummer Kvk en naam:	50312448
Rechtsvorm:	Eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Agatha Christiesingel 24, 1102Wk, Amsterdam Zuid-Oost
Inspectielocatie	
@-mail	Nvt
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	13 april 2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken
Veiligheid:	Ja, ivm publiek beter niet alleen bezoeken.

Dossiereigenaar: [REDACTED]

## Plattegrond van het bedrijf

### 2de Nazorg

Datum: 7-3-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:-

SW-nummer:-

Kort verslag:

*Na de inspectie in september 2016 een lichte achteruitgang in de hygiëne waarneembaar.*

*De grote vrieskist met schuifdeksels langs de randen wat vuil en de rand om het glas laat aan beide kanten los. Afspraak deze weer vast te maken.*

*Afzuigkap in de keuken wat vetaanslag aan binnenzijde en op roosters.*

*Zegt deze 1x in de 2 weken schoon te maken, advies elke week.*

*Roosters van de verdampers in de koelcel enkele schimmelpuntjes.*

*Wandtegels kunnen beter schoon. Lijsten ingevuld en werkt nu met snelkoeler.*

*Heeft ook de cursus e-learning gedaan bij BdW.RW bij de 1e nazorg was in orde.*

*Het bedrijf kan terug het*

*rayon.*

### Bemonstering d.d. 21 september:

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met ondernemer: [REDACTED]

Zie opmerkingen uitslag monsteronderzoek 24-08-2016.

Nieuwe monsternamen gebakken bami in afkoelfase.

Resultaat monsteronderzoek: geen afwijkingen. Bedrijf kan door naar 2<sup>e</sup> nazorg.

Miranda V. 24-08-2016

Naar aanleiding van telefoontje van inspecteurs dat bedrijf momenteel gevestigd is in nieuw pand telefonisch gesproken met TBM, [REDACTED]. Zij geeft aan dat als de bedrijfsvoering gelijk gebleven is en het locatie adres niet vermeld staat op de KvK de historie meegenomen mag worden. Daarnaast hebben de overtredingen in het verleden geen relatie tot het pand. Derhalve de historie meegenomen.

---

#### **1ste Nazorg**

**Datum: 24-08-2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer: nvt**

**SW-nummer: NVT**

#### **Kort verslag:**

Bedrijf is verhuisd naar de locatie van [REDACTED] welke ook in veto zat. In overleg met SPD er historie laten staan omdat er in de kvk niets gewijzigd is. Adres aangepast

*Hygiëne In orde*

*Bouwkunde In orde*

*Ongedierte geen sporen*

*Temperatuur in orde*

*Code HACCP Verhaal klopt*

*Rw Bami in afkoelfase genomen. Indien in orde kan het bedrijf naar de tweede nazorg.*

*Uitslag onderzoek:*

*Kiemgetal: 330.000 (norm=10.000)*

*Enter'o's: 45.000 (norm= 100)*

*BR-waardig. Omdat temperatuur op de logger in koelbox inspecteur, eerste meting te hoog is, monsteruitslag niet mee kunnen nemen. Nieuwe bemonstering uitvoeren.*

---

#### **1ste marsroute inspectie**

**Datum: 28-6-2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer: nvt**

**SW-nummer: NVT**

#### **Kort verslag:**

*Hygiëne In orde*

*Bouwkunde In orde*

*Ongedierte geen sporen*

*Temperatuur in orde*

*Code HACCP Verhaal klopt*

*Eigenaar geeft aan op zoek te zijn naar een nieuw pand.*

*Herbemonstering uitgevoerd*

*Monster Nasi was in orde. Bedrijf kan naar de nazorg*

---

#### **Gesprek ondernemer**

**Datum: 10-6-2016**

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

#### **Korte weergave van het gesprek:**

Gesproken met [REDACTED]. Procedure en traject VETO uitgelegd. [REDACTED] was het niet eens met de laatste monsternamen en gaat in bezwaar. Verder was het voor hem duidelijk. Er zijn twee nieuwe koelkasten aangeschaft.

---

#### **Historie:**

**13 april 2016, BR 2016/480003408/24220**

gesproken met [REDACTED] eigenaar

geen producten met een te hoge temperatuur aangetroffen

eigenaar heeft een werkende thermometer. verhaal klopt. producten zijn gestickerd.

opmerking vloer onder bakwand goed reinigen.

Rw monster genomen, kippenmaagjes, BR.

#### **10 februari 2016 Gesproken met de eigenaar; BR nu 281851139**

- hygiëne nu voldoende,
- geen code, thermometer zou stuk zijn en ook geen registraties van temperaturen (ook niet uit de periode van toen zijn thermometer nog zou werken), BR
- zo te horen en zien zijn de muizen onder controle. Gebruikt daarvoor lijm. Hij toonde ons een tube lijm. Geen heterdaad maar wel besproken dat dit niet is toegestaan.

#### **04 november 2015, BR nu. 281200026**

Reguliere inspectie uitgevoerd.

Gesproken met [REDACTED].

Hygiëne: Ernstige overtreding op zowel bedrijfsruimte als apparatuur. RvB opgemaakt, regel 8 IB.

Bouwkunde: geen opmerkingen

Ongedierte: enkele muizen uitwerpselen aangetroffen op de vloer. In totaal 6 trapp doosjes met levende kakkerlakken aangetroffen boven op koelkast, onder magnetron en onder oven. Geen professionele bestrijder in dienst, de eigenaar doet de bestrijding zelf. Overtreding, SW regel 8a.

Temperaturen: geen opmerkingen.

HACCP: Geen code aanwezig, thermometer werkt niet. Geen registratielijsten. Zowel in koelkast als op werkbanken diverse producten aangetroffen in terugkoelfase die niet binnen 5 uur onder 7°C waren. Ernstige overtreding, RvB, regel 4a.1.

Roken BR opgemaakt voor roken bij café waarin de keuken gelegen is.