

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):	BOULANGERIE MOUSSAÏQUE
Inschrijfnummer Kvk en naam:	34154949
Rechtsvorm:	V.O.F.
Naam ondernemer:	La Boulangerie de Kolk
Adres:	Nieuwezijds Voorburgwal 88,
Inspectielocatie	1012SE Amsterdam
@-mail	
Telefoonnummer:	
Tijdvak:	28 september 2016 tot heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Verkoopruimte, keldermagazijn
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [REDACTED]

26-10-2017: Brief afzien voornemen verstuurd door TBM

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum: 5-10-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne: gering, enkele muizen uitwerpselen op vloer onder wasbak

Bouwkunde: in orde

Ongedierte: in orde

Temperatuur: nvt

Code HACCP: gering, doet aan 2-uursborging, geen registratie, broodjes waren nu binnen de termijn.

1ste Nazorg

Datum: 4 april 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: n.v.t

Kort verslag:

HACCP: als voldoende beoordeeld

Er wordt gewerkt met de horeca code.

Er is een thermometer aanwezig

Er worden lijsten bijgehouden.

Hygiëne: voldoende

Temperaturen: binnen de norm.

Ongedierte: voldoende

Fonville is in dienst.

De kat is weg.

Bouwkunde: voldoende

RW: niet voorhanden.

2de marsroute inspectie uitgevoerd.

Datum: 01-02-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken [REDACTED].

BR: n.v.t.

SW: n.v.t.

Hygiëne io

Bouwkunde io

Ongedierte io

Temp io

Code io

Opmerkingen:

- kat is weg.

- vloer van de kelder was vernieuwd.

Geen rw monster voorhanden.

1ste Nazorg

Datum: 5 januari 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 283350234

SW-nummer: n.v.t.

Kort verslag:

HACCP als voldoende beoordeeld

- werkt met de Hygienecode voor de Horeca
- er was een werkende thermometer aanwezig
- registratielijsten schoonmaakplan aanwezig
- laatste temperatuurmeting waren van 28-12-16, alleen van het proces terugkoelen

Hygiëne bedrijfsruimte, geringe overtreding

- het keldermagazijn verontreinigd was met stof en was rommelig. ze waren daar bezig met een kleine verbouwing. Tevens lagen er op meerdere plaatsen blauwe gifkorreltjes op de vloer.

Hygiëne apparatuur voldoende

temperaturen voldoende

Bouwkundig

geen afwijkingen gezien

Ongedierte

Rentokill was voorheen in dienst, momenteel niet meer

*Huisdieren (ernstige overtreding rvb) opschaling van 2 sw's
in het keldermagazijn, waar een kartonnen doos met bananen, twee vriezers en frisdranken in
voorraad werden gehouden, was een bruine kat aanwezig. tevens stonden er achter in de ruimte
een kattenbak en kattenvoer op de vloer.*

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:

2^{de} marsroute inspectie

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Voornemen tot sluiting

Datum: 16 januari 2017 om 11:00

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Tijdens gesprek hebben we Beschikking toegelicht en uitgelegd welke stappen nog volgen binnen de traject VeTo.

Kat is uit de bedrijf verwijderd en wordt niet meer teruggenomen. Kelder/magazijn wordt stukje voor stukje verbouwd. Het is een kleine ruimte waar in niet langer dan 2 uur gewerkt kan worden gewerkt. Ze hebben aangegeven dat alle andere zaken al opgelost zijn.

Inspectie kan na 30 januari 2017 worden ingepland.

BAH gesprek

Datum: 10 januari 2017

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

Tijdens gesprek hebben we besloten dat de beschikking opgemaakt kan worden opgemaakt.

Telefonisch gesproken met [REDACTED] en afspraak gemaakt voor uitreiking op maandag 16 januari 2017 om 11:00 uur.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 8 november 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: eigenaren

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëncode Haccp: in orde, heeft nieuwe code, heeft thermometer en registraties
Bakt nu geen saucijzen broodjes meer, heeft alleen kaasbroodjes.
de kip pastetjes worden ingevroren ingekocht en afgebakken. nu waren er kip pastetjes aanwezig
maar lagen in een koeling in werkbank en deze zijn niet voor de verkoop. die neemt ze mee naar
huis.
verkoopt ook geen zuivel meer omdat de wandkoeling niet betrouwbaar is. er wordt wel uht zuivel
verkocht die bij kamertemp kan worden bewaard.

Geen rw aanwezig

Hygiëne Bedrijfsruimte: in de winkel in orde, geen keutels gezien.
in kelder nog wel keutels. onder de pallets.
ze zijn bezig om kelder op te knappen, een stuk is al opnieuw gestukt.
de dozen met verpakking materiaal zijn schoon.
gelaten bij een opmerking.
Ze denken dat de kelder over 2 weken af is.

Hygiëne Apparatuur: in orde

Temperaturen: in orde

Plaagdieren: muizenkeutels in kelder. ze gaan het bouwkundig aanpakken. kelder wordt geheel
opgeknapt.
er komt soms een bestrijder, van de ggd.
maar dan op afroep. er is geen contract.
Ze denken ook dat als kelder is opgeknapt het probleem weg is.

Bouwkundig: kelder wordt opgeknapt

Gesprek ondernemer

Datum: 19 oktober '16

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]
Korte weergave van het gesprek:

Er is een offerte aangevraagd voor een nieuwe koeling en winkelindeling.
Er wordt overwogen om ipv de hygienecode voor de bakkerij over te gaan op de horecacode.
Kat zal niet meer leven in ruimten met levensmiddelen.
Gesproken over ongediertebestrijders. Deze hebben ze niet. Aangegeven dat zelf bestrijden met gif niet is toegestaan.

Inplannen na 2 november 2016

Door: [REDACTED].

Op woensdag 12 oktober 2016 gesproken met [REDACTED], eigenaar. Afspraak voor gesprek gemaakt en de heer zal op woensdag 19 oktober '16 om 15:00 uur naar kantoor in Amsterdam komen. Op verzoek van de eigenaar is de uitnodigingsbrief vandaag naar zijn zakenadres verstuurd.

Historie: 28 september 2016 met maatregelnummer 280791126

- voorverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar werd niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden dat de temperatuur van de waar lager dan of gelijk was aan de door de bereider aangegeven temperatuur.
- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden

Historie: 6 september 2016 met maatregelnummer 281701066

- voorverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar werd niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden dat de temperatuur van de waar lager dan of gelijk was aan de door de bereider aangegeven temperatuur.

Historie: 10 juni 2016 met maatregelnummer 280750436

- 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.