

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):	Café Finch
Inschrijfnummer Kvk en naam:	34212418
Rechtsvorm:	B.V.
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Noordermarkt 5 H, 1015 MV Amsterdam
@-mail	
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	16-06-2016 - Heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Restaurantgedeelte en keuken
Veiligheid:	Geen bijzonderheden

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum: 18 april 2018

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: xx

SW-nummer: xx

Kort verslag:

Hygiëne: voldoende

Bouwkunde: voldoende

Ongedierte: voldoende

Temperatuur: voldoende

Code HACCP: horeca code getoetst. Lijsten zouden thuis liggen. Besproken. Thermometer is aanwezig.

Bedrijf mag naar regulier toezicht.

1de Nazorg

Datum: 28-09-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met : [REDACTED]
BR-nummer :
SW-nummer :
Kort verslag : RW meegenomen. !RW voldoende! Bedrijf kan naar de 2^e Nazorginspectie

Hygiënecode : Opmerking Code

- Werken met de hygiënecode voor de horeca.
- Kernthermometer aanwezig.
- Registratielijsten aanwezig. De ingevulde lijsten van het proces opslag waren niet up-to-date.
- RW meegenomen.

Temperaturen: CCP code

Bouwkunde : Opmerking

- in één hoek naast de afzuigkap enkele verf bladders geconstateerd. Dit besproken met de eigenaar.

Ongedierte : Geen ongedierte en geen sporen waargenomen.

Hygiëne : Opmerking apparatuur

- de bodem in de koelwerkbank bevuild was met oude productresten.
- de frames in de bierkoelcel, in het keldermagazijn, op enkele plekken bevuild waren met zwart/witkleurig schimmelig vuil.

Openingsinspectie

Datum: 28 juli 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED].

Kort verslag:

Hygiëne: niet beoordeeld

Bouwkunde: niet beoordeeld

Ongedierte: niet beoordeeld

Temperatuur: voldoet

Code HACCP: voldoet

het bedrijf had gisteren bureau Sensz ingeschakeld

het ingevulde formulier van Densz was aanwezig.

vandaag zijn de monteurs geweest en de koelingen nagekeken en gas bijgevuld.

het bedrijf voldeed aan de beschikking en mag weer open

Sluitingsbeschikking

Datum: 28 juli 2017 om 13.30 uur

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED] Sluitingsbeschikking betekend. Gisteren is SensZ geweest en alle processen zijn doorlopen. Sensz heeft de rapportage ingevuld. Alle zelfbereide producten zijn verwijderd uit de bedrijfsruimten.

1ste Nazorg

Datum : 27 juli 2017

Inspecteurs : [REDACTED]

Gesproken met : [REDACTED]

BR-nummer : 281810898

SW-nummer : nvt

Kort verslag:

Gesproken met de medewerkster [REDACTED] en de lunch-kok.
Later komt [REDACTED] erbij.

Hygiëne:
- In orde

Bouwkunde:
- In orde

Ongedierte:
- vd Velden ongediertebestrijding laatste inspectie 20/7.
Geen muizenuitwerpselen aangetroffen.

HACCP
Overtreding => RvB art 5 opslag en bewaren.
- Hygiëncode voor de horeca.
- Inge vulde formulieren ontvangst, opslag laatste controle 21/7.

Temperaturen in de opzetkoeling en de koelwerkbank te hoog.
[REDACTED], verklaart verder dat hij op de hoogte is van de temperatuurschommelingen, heeft op 12 juni 2017 een WhatsApp verstuurd naar de koelmonteur, is langs geweest voor reparatie zo zegt hij. Verder worden de temperaturen van de koelingen gemeten in de ochtenduren. Uitgelegd om beter te meten in de avond na de drukte in de keuken en met warm weer.

Verder blijkt uit interview dat er te lang bewaard wordt. Tonijnsalade in de opzetkoeling maandag gemaakt 17.1 graden. Nu donderdag 27 juli, meneer bagatelliseert dit, maandagavond gemaakt nu is het donderdag 3 dagen is toch in orde?

RvB art 5 opslag en bewaren met als gevolg een sluiting.
[REDACTED] medegedeeld dat hij per direct de zaak moet sluiten.
Op grond van de beschikking NO 201604994 dd. 7 september 2016.

Telefoongesprek

Datum: 27 juli 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

[REDACTED] aangegeven dat wij de sluitingsbeschikking morgen komen uitreiken.

Openingsinspectie

Datum: 26 mei 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED].

Kort verslag:

Hygiëne: voldoende
Bouwkunde: voldoende
Ongedierte: niet beoordeeld
Temperatuur: niet beoordeeld
Code HACCP: niet beoordeeld

Controle op beschikking

Periode: 25 mei 2017, [REDACTED]

Kort verslag van de totale sluitingsperiode: Keuken was gesloten, bitter garnituur wordt bij de burens gehaald. Keuken was leeg. Men was aan het schoonmaken. Bedrijf voldeed aan beschikking.

Sluitingsbeschikking

Datum: 24 mei 2017 om 13.30 uur

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag: Beschikking uitgereikt en toegelicht. In de keuken mogen geen levensmiddelen meer bewaard, bereid of behandeld of verpakt worden. Volgens zeggen is keuken helemaal leeg. Er worden levensmiddelen via de keuken van de burens verstrekt. Bar gedeelte is wel open. (mag ook). Gaat vandaag openingsinspectie aanvragen. (in de middag)

2de Nazorg

Datum: 23 mei 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 281250567

SW-nummer: 281250568

Kort verslag:

Hygiëne	Bedrijfsruimte onvoldoende RvB (de keuken)
Bouwkunde	In orde
Ongedierte	in orde
Temperatuur	in orde
Code HACCP	in orde
Ongeschikte levensmiddelen	SW te lang bewaren

1e nazorg inspectie (module I)

Datum : 22-11-2016

Inspecteurs : [REDACTED]

Gesproken met : [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëncode : In orde. RW monster meegenomen. **RW in orde**

- Hygiëncode aanwezig.
- Registratielijsten aanwezig.
- Kernthermometer aanwezig.
- Kennis van processen aanwezig.
- Coderingen aanwezig.

Temperaturen : In orde

Bouwkunde : Geen tekortkomingen geconstateerd.

Ongedierte : In orde.

Hygiene : In orde.

2de marsroute inspectie

Datum : 22-09-2016

Inspecteurs : [REDACTED]

Gesproken met : [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëncode : In orde. RW monster meegenomen. **RW in orde**

- Hygiëncode aanwezig.
- Registratielijsten aanwezig.
- Kernthermometer aanwezig.
- Kennis van processen aanwezig.
- Coderingen aanwezig.

Temperaturen : In orde

Bouwkunde : Geen tekortkomingen geconstateerd.

Ongedierte : In orde.

Hygiene : In orde.

Voornemen tot sluiting

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

Kort verslag:

BAH gesprek

Datum:

Inspecteurs/ TBM:

Kort verslag:

Belafsprak voor uitreiking voornemen

Datum: 06-09-2016

Inspecteurs:

Gesproken met:

Kort verslag:

gebeld voor een afspraak. gaf aan morgen 07-09-2016 te kunnen om 13 uur. Uitnodiging wilde graag via de mail ontvangen De uitnodigingsbrief staat in het dossier.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum:

24 augustus 2016

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

281250354

SW-nummer:

281250353

Advies:

BAH-gesprek en uitreiking voornemen tot sluiting.

Kort verslag:

Hygiëncode -> SW

Er was een digitale kernthermometer aanwezig/in gebruik.

Er was een hygiëncode voor de horeca 2016 aanwezig/in gebruik. Er werden registraties bijgehouden van de uitgevoerde temperatuurscontroles. Deze registraties waren up to date.

Echter, de dag vóór de inspectie is het bedrijf ook bezocht voor een inspectie. Toen was de keuken gesloten, omdat er in de keuken een nieuwe vloer werd gelegd. De inspectie is daarop afgebroken.

Tijdens de inspectie bleek dat de ondernemer ervoor gekozen had om na de verbouwing van de keuken alle levensmiddelen weer terug te plaatsen en deze niet te meten, maar visueel te beoordelen op geschiktheid. Hierdoor was het niet mogelijk de door de inspecteur aangetroffen temperatuursafwijkingen vast te stellen.

Hygiëne

Bedrijfsruimte

De diverse bedrijfsruimten waren voldoende hygiënisch.

Apparatuur

De apparatuur/uitrustingsstukken waren voldoende hygiënisch.

Temperatuur -> RvB

De temperaturen van de diverse koelingen waren boven de norm.

Bouwkundig

Er waren geen bouwkundige onvolkomenheden.

Ongedierte

Er waren geen sporen van ongedierte aanwezig.

Roken

Er werd niet gerookt op plaatsen waar dit niet was toegestaan.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 23-08-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Er was vanmorgen een nieuwe vloer in (het midden) van de keuken gelegd. De keuken was gesloten, gingen later op de dag bekijken welke levensmiddelen nog gebruiken. In overleg met TL inspectie afgebroken en besloten een andere keer terug te komen.

Op 24 augustus iom [REDACTED] besloten om vandaag, 24 augustus terug te gaan. Dit gebeurt om 17.00 uur door [REDACTED]

Gesprek ondernemer

Datum: 1 augustus 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Ondernemer gaat de kier onder de voordeur dichten. Medio augustus 2016 gaat hij de vloer van de keuken vervangen. Tot die tijd is afgesproken dat in ieder geval de gehele vloer grondig schoongehouden zal worden. Met de ongedierte bestrijder gaat hij opnieuw in gesprek om een plan te maken om muizen op de juiste wijze en frequentie te bestrijden. De hygiëne en het toepassen van controles op de temperaturen en processen uit de Hygienecode op de horeca door zijn personeel wil hij controleren.

Uitleg gegeven over de procedure en de retributies.

Inspectie inplannen na 15 augustus 2015.

25 juli 2016 [REDACTED] gesproken met [REDACTED] en uitgenodigd voor een TL gesprek. Gesprek zal op vrijdag 25 juli '16 om 11:30 door [REDACTED] worden gevoerd. [REDACTED] zal twee verantwoordelijke personen mee nemen.

Brief is verstuurd en op verzoek van [REDACTED] ook per e-mail naar [REDACTED]

15-7-2016 Melding TA dat alle rvb's zijn verzonden. Gebeld met restaurant [REDACTED] is tot 25 juli 2016 op vakantie en kan derhalve hierna uitgenodigd worden.

Historie:

3^e BR maatregelnummer: 281701003 (16-06-2016)

- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet

Schriftelijke waarschuwingen, maatregelnummer: 281701004

- de indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmeting van de ruimtes voor levensmiddelen was niet zodanig dat goede hygiënische praktijken mogelijk waren, o.a. door bescherming tegen verontreiniging en bestrijding van schadelijke organismen

Historie:

2^e BR maatregelnummer: 280750367 (18-02-2016)

- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet.

Schriftelijke waarschuwingen, maatregelnummer: 280750368

- in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt waren de plafonds en/of voorzieningen aan plafonds zodanig uitgevoerd dat zich vuil kon ophopen, condens, ongewenste schimmelvorming en/of het loskomen van deeltjes niet werd beperkt.
- de exploitant van een levensmiddelenbedrijf kon tegenover de bevoegde autoriteit niet aantonen dat men zorg droeg voor de invoering en/of de uitvoering en/of de handhaving van één of meer permanente procedures, gebaseerd op de HACCP-beginselen
- 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

1^e BR maatregelnummer: 281410519 (07-01-2016)

- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet.

Schriftelijke waarschuwingen, maatregelnummer: 281410520

- 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
 - in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt waren de plafonds en/of voorzieningen aan plafonds zodanig uitgevoerd dat zich vuil kon ophopen, condens, ongewenste schimmelvorming en/of het loskomen van deeltjes niet werd beperkt
-