



Nederlandse Voedsel- en  
Warenautoriteit  
Ministerie van Economische Zaken,

# 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 onderneming (rechtspersoon).

Dossier van bedrijf (handelsnaam):	Carel's Cafeteria
Inschrijfnummer Kvk en naam:	61274607
Rechtsvorm:	V.O.F.
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Maalderij 4
Postcode:	1185 ZB Amstelveen
e-mail:	[REDACTED]
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	24 juni 2015 - heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Open verkoopruimte/keuken, aan de zijkant zit nog een magazijn/koel en vriescel.
Veiligheid:	n.v.t.
Bedrijfsbeheerder:	[REDACTED]

## Plattegrond van het bedrijf

### 2<sup>e</sup> Nazorg

**Datum** : 14-09-2017

**Inspecteurs** : [REDACTED]

**Gesproken met** : [REDACTED]

**Functie** : Venoot

**BR-nummer:**

**SW-nummer:**

### **Kort verslag Inspectiebevindingen:**

Hygiëncode : In orde

- Hygiëncode voor de horeca aanwezig.

- Registratielijsten aanwezig en ingevuld.

- Kernthermometer aanwezig.

- Desgevraagd kennis van processen aanwezig.

- Bedrijf werkt nog steeds met Houwersgroup.

Temperaturen : CCP code

Bouwkunde : Geen tekortkomingen geconstateerd.

Ongedierte : Geen ongedierte en geen sporen waargenomen.

Hygiëne : Opmerking

- de ventilatoren in de koelcel waren bevuild met zwart/witkleurig schimmellijkend vuil. Dit besproken.

*Bedrijf kan terug naar het regulier toezicht.*

---

### **1<sup>e</sup> Nazorg**

**Datum:** 14 maart 2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** nvt

**SW-nummer:** nvt

### **Kort verslag**

*HACCP, in orde*

*het boek Hygienecode voor de Horeca aanwezig  
er was een werkende thermometer aanwezig  
registratielijsten aanwezig*

*richtwaarde monster genomen van de gevacumeerde kippenpotten uit de koelcel en varkensvlees uit de koelwerkbank.  
Deze was een week geleden bereid gevacumeerd en in de vriezer bewaard. Afgelopen zondag was deze uit de vriezer gehaald.*

*Hygiëne bedrijfsruimte in orde*

*Hygiëne apparatuur, geringe overtreding  
De kop van de snijmachine, welke niet in gebruik was verontreinigd was met aangekoekt vuil*

*Bouwkundig in orde  
Het bedrijf is verbouwd*

*Temperaturen in orde*

*Roken  
Er werd niet gerookt*

Richtwaarde monster: Kip & varkensvlees in orde

---

### **Openingsinspectie**

**Datum:** 12-01-2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

### **Inspectiebevindingen:**

Openingsinspectie uitgevoerd. Kwaliteitsmedewerker van de Houwersgroep heeft de afgesproken rapportage opgemaakt en doorgenomen/besproken met [REDACTED].  
Heeft deze samen met [REDACTED] getekend.

Bedrijf mag alle processen weer uitvoeren.

[REDACTED] heeft afspraken gemaakt met de Houwersgroep om de komende weken de zelfbereide en terug gekoelde eetwaar te controleren op de vastgestelde normen.

Bedrijf gaat naar de eerste nazorg.

---

### **Controle op beschikking**

**Periode: 10-01-2017 tot 12-01-2017**

**Kort verslag van de totale sluitingsperiode:**

Vennoten hebben besloten bedrijf te sluiten en pas weer open te gaan na bezoek en controle van een kwaliteits bureau

---

**Sluitingsbeschikking**

**Datum: dinsdag 10 januari 2017**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met: beide vennoten**

**Kort verslag:**

Uitgelegd dat het proces bewaren wordt stilgelegd. Wat inhoud dat het bedrijf wel open mag blijven uitsluitend van de verkoop van voorgegaarde producten die eventueel nog gefrituurd dienen te worden zoals patat, kroketten en frikandellen. Zelf bereiden mag niet geen bami, nasi, babi pangang, shoarmavlees, rauw te garen hamburgers en saté en dergelijken. Opslag ervan idem. [REDACTED] gaf aan dat hij dit moeilijk aan de klanten kan uitleggen en kiest er waarschijnlijk voor tijdelijk te sluiten. Uitgelegd welke stappen er ondernomen dienen te worden. Tav het inschakelen van een kwaliteitsbureau. Kopie van de RVB met nummer 480004290 uitgereikt.

---

**1<sup>e</sup> Nazorg**

**Datum: 5 januari 2017**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met** [REDACTED]

**Kort verslag;**

Gehele pand in vernieuwd sinds 3 weken heropend

- Hygiene: in orde
- Ongedierte: geen sporen
- Temperaturen: in orde
- Bouwkunde: voldoende
- Hygiëncode: registratie aanwezig, producten zijn voorzien van coderingen.
- Monster geeraard shoarmavlees

**Uitslag monster 9 januari 2017 deze was afwijkend 4.500.000 algemeen kiemgetal. RVB opgemaakt. Proces bewaren wordt stilgelegd.**

**1<sup>e</sup> nazorg**

**Datum: 4 december 2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Bedrijf was gesloten.**

**Datum: 30 november 2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Bedrijf was gesloten.**

**Datum: 16 november 2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Bedrijf was gesloten.**

**Datum: 4 november 2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Bedrijf was gesloten; Er stonden nog geen meubels binnen, niemand gesproken of gezien, lichten stonden wel aan.**

**Datum: 1 november 2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

Bedrijf was gesloten; Er stonden nog geen meubels binnen, niemand gesproken

Datum: **26 augustus 2016**

Inspecteurs: [REDACTED], Inspecteur [REDACTED]. was nog niet ter plaatse. Daarom afgebeld.

Gesproken met: Bouwvakker

Het bedrijf was gesloten. Zijn zeer uitgebreid aan het verbouwen. Alle keukenmaterialen in een container voor de deur opgeslagen. Binnen alles van top tot teen gestript en word nu opnieuw opgebouwd. Ook buiten een stuk aangebouwd. Planning is halverwege / eind oktober weer open.

Datum: **2 augustus 2016**

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: x

Het bedrijf was gesloten. A4rtje op de deur met de Tekst: IVM verbouwing gesloten. Onbekend wanneer het bedrijf weer open gaat.

---

### 2<sup>e</sup> marsroute inspectie

Datum: **31-05-2016**

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED] Aan het einde van de inspectie gesproken met [REDACTED]

### **Inspectiebevindingen:**

*Beoordeling hygiëne:* voldoende

*HACCP:* voldoende

*Bouwkundig staat:* voldoende. De plannen om de zaak te gaan verbouwen zijn door de gemeente goedgekeurd. Dit zal op korte termijn al gaan plaatsvinden.

*Temperaturen:* **SW**

*Plaagdieren:* niet aangetroffen.

**Regel interventiebeleid: Temperaturen, regel 11**

*SW-nummer:* **280650565**

RW monster bami bemonsterd. Monster bami was voldoende. Bedrijf gaat door naar de eerste nazorg.

---

### Voornemen tot sluiting

Datum: 9 mei 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: Gesproken met [REDACTED]

### **Kort verslag:**

Voornemensbeschikking is uitgereikt. [REDACTED] geeft aan dat zijn bedrijf aan een grondige opknabbeurt toe is (ivm de lekkage). Hij is voornemens om dat over een maand te laten uitvoeren. Er duidelijk aan hem aangegeven dat deze verbouwing geen opschortende werking heeft en maw dat het gehele bedrijf over twee weken aan alle eisen moet voldoen.

Volgende inspectie na 24 mei 2016

---

### **Bah gesprek**

Datum: **3 mei 2016**

Inspecteurs: [REDACTED]

**Kort verslag:**

- Rvb wordt aangepast met dagtekening (dinsdag) en juiste toezichthoudersnummer ([REDACTED])
  - Procedure is goed doorlopen.
  - Monsteruitslag lab was 25-4-2016 daarom voornemen uiterlijk 9 mei 2016 uitreiken.
  - [REDACTED] nodigt ondernemer uit voor gesprek. (brief aan ta gezonden 3 mei 2016)
- 

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

**Datum:** 20-04-2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** 480003432

**SW-nummer:** x

**Kort verslag:**

Hygiëne:

- bedrijf was schoon. Dhr. gaf aan meerdere dagen dicht te zijn geweest voor schoonmaak. Verder zegt hij dat hij binnen afzienbare tijd weer gaat verbouwen ivm lekkage ed.

Ongedierte:

in orde: geen overlast meer, geen sporen aangetroffen.

bouwkundig:

- nieuwe vloer voor vriescel gelegd

Temperatuur:

in orde

HACCP:

- werkt met horeca code, thermometer gezien, registraties gezien
- richtwaarde bami (nr. 79724939) en rundersmoor (79724947) meegenomen.

**[REDACTED] 25-04-2016>> Richtwaarde monster uitslag**

Rundersmoor, nr. 79724947: in orde

Bami, nr. 79724939: **RvB**

aeroben bacteriën >49.000.000 (meer dan 30 keer de norm)

Entero's: 210.000

---

**Gesprek ondernemer**

**Datum:** 05-04-2016

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Korte weergave van het gesprek:**

[REDACTED] gaf aan de druk van de RvB's bijna niet meer aan te kunnen. Voor zijn gevoel belemmeren de RvB's zijn proces van verbeteren. Hij heeft nu de ruimte boven de Koelcel dicht gemaakt. Verder wordt het bedrijf twee keer per dag schoon gemaakt. In de ochtend en in de avond. Verder hebben we het proces incl. e kosten uitgelegd en was het helder voor [REDACTED].

Inspectie wordt ingepland na 19 april.

---

**AFSPRAAK voor gesprek ondernemer is gemaakt**

**5 april om 13.00 met [REDACTED] Historie**

**3e BR: (nogmaals uitgevoerd)**

Ondernemer was niet tijdig uitgenodigd voor het gesprek waardoor de inspectietermijn was verlopen. Daarom is er een vierde inspectie uitgevoerd, zonder retributie. **RVB bedrijfsruimte en apparatuur.** Bedrijf opnieuw aangemeld voor Verscherpt Toezicht (NO)

Datum: **17 maart 2016**

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED].

**Inspectiebevindingen:**

*Beoordeling hygiëne:* **RvB** (bedrijfsruimte en apparatuur)

**Regel interventiebeleid: 8**

**Inspectiemaatregelen:**

*BR-nummer:* **280650513** kennisgeving verstuurd volgens digitaal dossier op 29-03-2016

*SW-nummer:*

---

**3<sup>e</sup> BR**

Datum: **21 oktober 2015**

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED].

**Inspectiebevindingen:**

*Beoordeling hygiëne:* **RvB** (bedrijfsruimte)

*HACCP:* **RvB** (huzarensalade te lang bewaren)

*Bouwkundig staat:*

*Temperaturen:*

*Plaagdieren:*

**Regel interventiebeleid:**

**Inspectiemaatregelen:**

*BR-nummer:* **281360581**

*SW-nummer:*

**Kort verslag:**

**Advies:**

---

**2<sup>e</sup> BR**

Datum: **13 augustus 2015**

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED].

**Inspectiebevindingen:**

*Beoordeling hygiëne:* **RvB** (artikel en bedrijfsruimte)

*HACCP:* **RvB**

*Bouwkundig staat:*

*Temperaturen:*

*Plaagdieren:*

**Regel interventiebeleid:**

**Inspectiemaatregelen:**

*BR-nummer:* **280650409**

*SW-nummer:*

**Kort verslag:**

**Advies:**

---

**1<sup>e</sup> BR**

Datum: **24 juni 2015**

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED].

**Inspectiebevindingen:**

*Beoordeling hygiëne:* **SW** (artikelen)

*HACCP:* **RvB** (ontvangst en voorbereiden gerechten)

*Bouwkundig staat:*

*Temperaturen:*

*Plaagdieren:*

**Regel interventiebeleid:**

**Inspectiemaatregelen:**

*BR-nummer:* **480002613**

*SW-nummer:* **280690865**

**Kort verslag:**

**Advies:**

---