

# 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):	Croissanterie Balans
Inschrijfnummer Kvk en naam:	34169152 VOF Croissanterie Balans
Rechtsvorm:	Vennootschap onder Firma
Naam ondernemers:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Schaepmanstraat 1, 1051 JC Amsterdam
@-mail	
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	25 januari 2016 - heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	-
Veiligheid:	-

Dossiereigenaar : [REDACTED]  
Laatste aanpassing : 1 juni 2016 => M.V.D.S

## Plattegrond van het bedrijf

### 2de Nazorg

Datum : woensdag 15 februari 2017

Inspecteurs : [REDACTED]

Gesproken met : [REDACTED]

BR-nummer : nvt

SW-nummer : nvt

Kort verslag:

**HACCP:**

*Werkende thermometer en de hygiëncode voor de horeca 2007.*

*Weekformulier wekelijks ingevuld. Schrijven de tijd op wanneer iets in de koeling gezet word, bv 11:30 uur.*

*Besproken om de begin- en eindtijd te noteren. Maximaal 5 uur.*

*De bereide kip eerder bereiden, nu is het 11:30 klaar. Zorgen dat de kip om 08:00 uur wordt gemaakt, terugkoelen in de koelkast, desnoods in de vriezer.*

*Dan pas in de koeltoonbank plaatsen.*

**Beoordeling hygiëne:**

=> Geringe overtreding:

- De rekken in de verkooppriimte zijn wat vetig vuil.

*Bouwkundig staat:*

*=> Geringe overtreding:*

*De deuren van de keuken en de productieruimte staan open, de horren(magneetgordijn) zijn weg gehangen, geen vliegen binnen.*

**Temperaturen:**

*Zetten de bereide kip, die onvoldoende koud is in de koeltoonbank.*

*Temperatuur van de koeltoonbank is 6,8 graden. Display geeft 4,3 aan.*

*Besproken om de de koeltoonbank op 2 graden te zetten.*

*Mogelijk warmen ze hiermee de andere levensmiddelen op.*

**Plaagdieren:**

*Geen.*

*De kat van de burens aanstalten om naar binnen te gaan.*

*Besproken om dan hordeuren te plaatsen.*

*Verder uitgelegd dat ze moeten toepassen zoals uitgelegd.*

*HC 2007 laten lezen door iemand die begrijpt wat er staat, laten uitleggen.*

*Bij de volgende controle kijken we 3 jaar terug, dit betekend dat meneer weer in het traject van Veto zal vallen!!*

**Bedrijf in orde uit Veto.**

**15 februari 2017.**

---

**1ste Nazorg**

**Datum: 10-8-2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

*HACCP: voldoende*

- hygiënecode horeca 2007 gezien;*
- digitale kernthermometer gezien;*
- registraties waren ingevuld.*

*Temperaturen: gering*

*in de nieuwe koelvitrine bleken de temperaturen te hoog te zijn.*

*o.a. Vennoot had er geen goede verklaringen voor, de koelvitrine werd wel geregeld gecontroleerd met kernthermometer:*

- plakken kaas 8,2°C;*
- gist 9,1°C;*
- kippastei 9,1°*

*In de registraties stonden de temperaturen van deze koelvitrine als gecontroleerd en onder de 7°C.*

*Hygiene: voldoende*

*Bouwkunde: voldoende*

*in de keuken en de achterste ruimte was een nieuwe vloer gelegd.*

*Ongedierte: geen mk's aangetroffen.*

*Voor de achterdeur zat een kat. Eigenaar gaf te kennen dat de kat niet binnenkomt. Binnen geen sporen van de kat aangetroffen.*

---

**1ste marsroute inspectie**

**Datum: 1 juni 2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

---

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:**

**SW-nummer:**

**Kort verslag:**

*Hygiëne: Opmerking*

*Besproken de nieuwe saladiere koeling op rvs pootjes te zetten ipv ruwe tegels. Ook het schilderen van een tafel poot van rvs werktafel besproken.*

*Bouwkunde: Opmerking, Vloer in de keuken word in de Ramadan vervangen ( v.a. 5 juni verwachting ongeveer 2 weken dicht). Enkele tegels kapot en een stuk aangesmeerd met beton / cement. Ruw oppervlakte.*

*Ongedierte: in orde. Geen sporen geen ongedierte bestrijder. Kat komt hier niet meer.*

*Temperatuur: In orde*

*Code HACCP: Opmerking*

*Hygienecode voor de horeca 2011 en steekthermometer aanwezig. Registratielijsten worden ingevuld, terugkoelen word niet altijd goed ingevuld. Het proces terugkoelen nogmaals besproken. Ook info voor nieuwe code afgegeven.*

*Rw: Tortilla 13.30 uur 1 juni 2016 gemaakt, 29,1 graden. Koelvitrine op stenenschaal 79261734 Indien RW in orde dan naar 1 ste nazorg inspectie.*

*Op 6 juni 2016: Monsteruitslag binnen gekregen. Monster was voldoende. Geen afwijkingen.*

*Bedrijf is vanaf 5 juni ongeveer 2 weken dicht voor verbouwing en ramadan. Vanaf 1/7/16 tot ongeveer 22/7/16 dicht vanwege vakantie.*

---

#### **Gesprek ondernemer**

**Datum:** 12 mei 2016

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

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

[REDACTED] geeft aan dat hij een nieuwe vitrine heeft gekocht en hij krijgt het niet voor elkaar dat de kip binnen 5 uur onder de 7 graden komt. Besproken: in voorgekoelde metalen bak terugkoelen, ventilator, tijdens afkoelen niet met folie afdekken, niet in vitrine terugkoelen. In twee shifts kip bereiden. De kip wordt elke dag vers bereid en er wordt niets tot de volgende dag bewaard. [REDACTED] geeft aan dat zijn bedrijf geen financiële middelen heeft om nog meer boetes te betalen en dus zal hij stoppen als het bij de volgende keer niet in orde blijkt. Overigens zal hij tijdens de Ramadan twee weken dicht zijn ivm onderhoud.

---

#### **Afspraak Gesprek ondernemer**

**Datum:** 27-04-2016

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** telefonisch contact proberen te leggen met [REDACTED] middels nummer [REDACTED]

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

Ik kreeg de melding dat het nummer niet bereikbaar was. Ook het nummer [REDACTED] uit de telefoongids gebeld maar dit nummer bestaat niet.

Vandaag een uitnodigingsbrief gemaakt en laten versturen dat ik het gesprek ondernemer ga voeren op 12 mei 2016 om 13.00 uur

---

#### **Afspraak Gesprek ondernemer**

**Datum:** 26-04-2016

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** telefonisch contact proberen te leggen met [REDACTED] middels nummer [REDACTED]

**Korte weergave van het gesprek:**

Ik kreeg de melding dat het nummer niet bereikbaar was.

---

**Historie:**

**4e RVB 11 april 2016:** => 281810748

[REDACTED]  
Inspectie uitgevoerd op verzoek [REDACTED] in verband met overschreiding termijn gesprek ondernemer.

Artikel 5, eerste lid, juncto tweede lid, van de Verordening (EG) 852/2004

- (Voor)bereiden gerechten, Terugkoelen van de kalkoenshoarma en gegaarde kipstukjes.

- Gegaarde kipstukjes 11,3°C;

- Kalkoenshoarma 12,0°C.

Na de maximale tijd van 5 uur.

Artikel 15, eerste lid, onder a, van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen.

- 1 pak Melkunie Volle melk 9,5°C;

- 1 pak Melkunie Volle melk 13,0°C.

Aan [REDACTED] uitgelegd dat tijdens de inspectie d.d. 25 januari 2016 is besproken dat hij een uitnodiging zal krijgen voor een gesprek.

Omdat wij als NVWA onze termijn hebben overschreden nu een extra inspectie uitgevoerd!

---

**Gesprek ondernemer**

**Datum:** 25 maart 2016

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Korte weergave van het gesprek:**

Op 22 maart was dit gesprek ingepland. Er is toen een schriftelijke uitnodiging voor die dag gestuurd, aangezien bedrijf niet bereikbaar was. Aangezien er een termijnoverschreiding heeft plaatsgevonden (ook als het gesprek op de 22 zou hebben plaatsgevonden), heb ik de heer nog wel naar kantoor laten komen, hoewel ik wist dat dit gesprek niet de status gesprek ondernemer kon hebben. De eigenaar geeft overigens aan dat bij de laatste inspectie er een nieuw koelmeubel stond, maar dat men hem nog niet juist had afgesteld. Er wordt nu dagelijks met een steekthermometer gemeten en de temperatuur van de producten voldoet.

[REDACTED] brengt [REDACTED] op de hoogte.

---

[REDACTED] Staat in ISI en KVK als telefoonnummer:

Volgens een voice-inn is het nummer onbereikbaar

---

**Historie:**

**3e RVB 25 januari 2016:** => 280270845

Artikel 15, eerste lid, onder b, van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen.

- Pizza's 11,9°C

- Worst 9,3°C

- Pudding 8,1°C

- Tonijnsalade 11,4 °C

artikel 5, eerste lid, juncto tweede lid, van de Verordening (EG) 852/2004

- Opslag bovenstaande producten.

- (Voor)Bereiden.

Ontdooien van pizza's langer dan 2 uur temp 11,9°C.

---

---

**2<sup>e</sup> RVB 3 december 2015: => 283210698**

**PAS FOLDER UITGEREIKT!**

*Artikel 15, eerste lid, van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen.*

- Eieren, 11,1 °C en 11,0 °C;
- Zalmsalade 11,1 °C en 11,4 °C;
- Tonijnsalade 11,1 °C en 11,4 °C.

Artikel 5, eerste lid, juncto tweede lid, van de Verordening (EG) 852/2004

Processtap terug koelen

- bereid gehakt op 11,4 °C en 10,8 °C.

**1<sup>e</sup> RVB 20 oktober 2015: => 280650457**

*Artikel 15, eerste lid, onder b, van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen.*

- gesneden chattar worst 17,1°C;
- Turkse pizza (4 stuks) 20,2°C;
- pudding (circa 400 gram) 11,6°C.