

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):	CT Coffee&Coconut
Inschrijfnummer Kvk en naam:	60447176, Het Ceintuur Theater B.V.
Rechtsvorm:	BV
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Ceintuurbaan 282-284
Inspectielocatie	1072 GK Amsterdam
@-mail	
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	9-6-2016 /
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Restaurant, keuken, koelcel, ...
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum: 9-5-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

HACCP: in orde

- Werken desgevraagd volgens de hygiënecode vd horeca;
- Bureau de wit is hier ook in dienst;
- Steekthermometer en registraties inzichtelijk en actueel;
- Producten worden max 2/3 dagen bewaard.

Hygiëne: geringe overtreding, opmerking.

- Ijsblokjesmachine aan binnenzijde bezet met slijmerig vuil.

Ongedierte: In orde

- Geen sporen aangetroffen, bestrijder Rentokil is in dienst.

Bouwkundig: In orde

Temp: In orde

Geen monsters genomen ivm 2e nazorg.

1ste Nazorg

Datum: 11/10/2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

HACCP: Registraties inzichtelijk en kernthermometer aanwezig. Er wordt duidelijk gestickerd, producten worden 1 a 2 dagen bewaard en terug koelen gebeurd in ijs, binnen 5 uur. Kennis als voldoende beoordeeld. RW monster nasi (terug koelfase) en boekweit pannenkoek (bewaren) meegenomen.

Hygiëne: gering

- de muur onder de bakplaat was verontreinigd met geel plakkerig vuil.

Ongedierte: geen sporen aangetroffen, bestrijder in dienst

Bouwkunde: In orde

Temp: In orde

Richtwaarde monsters die onderzocht zijn zijn in orde, bedrijf kan naar de volgende stap

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:

Inspecteurs:

Gesproken met:

Kort verslag:

BAH gesprek

Datum:

Inspecteurs/ TBM:

Kort verslag:

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 3 aug 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

In de keuken gesproken met [REDACTED], souschef.

Na afloop gesproken met [REDACTED], vennoot.

Hij gaf aan dat door kleine overtredingen en een streng interventiebeleid hij nu in het traject zit en vroeg zich af of andere bedrijven ook zo hard worden aangepakt.

Is al langer bezig met de zaak op orde te krijgen en dacht op de goede manier bezig te zijn.

De verkoopvitrine nu niet meer met salades gevuld maar met fruit en dergelijke.

Op de appels een kleine hoeveelheid taartjes vandaag gemaakt met gele room.

Advies deze niet te hoog op stapelen.

In de koelcel op de producten een sticker, op enkele een datum van 31/8.

Koelcel is niet onder de 4 graden en houdbaarheid besproken.

Noodles niet meer op de kaart, RW van Ramensoep 89154154

Rentokil doet de bestrijding.

Indien monster geen maatregel door naar 1^e nazorg inspectie.

Hygiëne voldoende

Bouwkunde voldoende

Ongedierte bestreden en onder controle

Temperatuur voldoende

Code HACCP kennis aanwezig

Gesprek ondernemer

Datum: 13 juli 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Gesproken over de NVWA en het project Verscherpt toezicht traject en de daarbij horende maatregelen. Een kopie van het verkort overzicht Verscherpt Toezicht meegegeven.

Duidelijk aangegeven dat een voornemen beschikking gedurende het gehele traject geldt.

Volgende afspraken gemaakt: :

- *U heeft contact met de fabrikant over uw koelmeubel. In dit meubel lijkt een fabricagefout te zitten. Totdat dit verholpen is zult u het koelmeubel niet gebruiken voor opslag van bederfelijke producten. De salades bewaard u nu in andere koelingen.*
- *U overweegt een blast chiller aan te schaffen. Momenteel worden producten teruggekoeld in kleine batches en op ijs.*
- *Iedere dag voert u extra temperatuur controles uit.*

- Om nabesmetting via de handen te voorkomen werkt men nu met handschoenen. De voor- en nadelen van het gebruik van handschoenen zijn met u besproken. Daarnaast is aangegeven dat er ook andere oorzaken kunnen zijn voor de nabesmetting en is aan u het advies gegeven onderzoek te (laten) doen naar de uitvoering van uw processen.
- U heeft Bureau de Wit aangenomen om u te adviseren. Zij komen op 14 juli voor een 0-meting in uw bedrijf. In de eerste maanden zullen zij u intensief begeleiden. Daarnaast zullen zij ook trainingen gaan geven aan het personeel.
- Uw bedrijf is gisteren een dag dicht geweest om airco te installeren. Daarnaast is deze dag gebruikt om goed schoon te maken. U zult uw gehele bedrijf grondig schoonhouden.

Aangegeven dat volgende inspectie na 27 juli 2016 plaats vindt.

Brief met gespreksverslag verstuurd.
Planner gevraagd inspectie te plannen.

Op 7 juli gebeld met [REDACTED] vennoot voor het maken van een afspraak gesprek ondernemer op woensdag 13 juli 2016 om 10.00 uur te Amsterdam

Historie:

3^e RvB:

Maatregelnummer: 480003602

Datum: 09-06-2016

Overtredingen:

RvB Artikel 5: Monster boekweitnoodles in bewaarfase afwijkend. Entero's = 3500 /g

Geringe overtreding Artikel 15 BBL: temperatuur producten in saladekoeling (Tabouleh salade: 8,4°C / Babynoodle salade: 10,6°C / Tonijnsalade: 8,1°C).

2^e RvB:

Maatregelnummer: 281250211

Datum: 22-03-2016

Overtredingen:

RvB Artikel 5: Terugkoelen gegaarde bonen en pompoensoep niet binnen 5 uur onder 7°C.

Geen hygiëencode aanwezig.

Geringe overtreding Artikel 15 BBL: temperatuur producten in saladekoeling (Tabouleh salade: 8,6°C / Salade Niçoise: 8,2°C)

1^e RvB:

Maatregelnummer: 281540679

Datum: 22-02-2016

Overtredingen:

RvB Artikel 5: Terugkoelen pompoensoep niet binnen 5 uur onder 7°C.

RvB Artikel 15 BBL: Te hoge temperatuur van onverpakte levensmiddelen in koelcel (Zeewier soep: 11,5 °C / zoete rijst(desert): 9,4 °C / kreeftensoep: 10,0 °C / Pompoensoep: 11,5 en 15,5 °C) en in salade presentatie koeling (salade met noodels: 12,5°C / Pasta salade: 11,5 °C).

SW vuile bedrijfsruimte:

- In de kastjes waarin de glazen voor de vruchtensappen stonden lagen in de hoeken tientallen muizen uitwerpselen;

- Op de vloer bij de steamer en onder het gasfornuis lagen tientallen muizen uitwerpselen;

- het schap onder het gasfornuis waarop de pannen stonden was deels verontreinigd met aangekoekt vuil en vet en tevens met diverse muizen uitwerpselen.

SW bouwkundig muuropervlakken:

De muur in het bereidende gedeelte van de keuken bij de steamer en gasfornuis en waar tevens een wasbak hing, was vervaardigd van ruwe afgebikte stenen.

Vernoemde muur was verontreinigd met ingetrokken vuil en was bezet met steengruis.