

## JOURNAAL

### Verscherpt toezicht (notoire overtreders)

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):	Dam Good Coffee / Dam Spirit B.V.
Inschrijfnummer Kvk en naam:	34236306
Rechtsvorm:	BV
Naam ondernemer:	Dam Spirit B.V.
Inspectielocatie Adres:	Dam 8-10 1012 NP Amsterdam
Correspondentie adres:	Nvt
@-mail:	
Telefoonnummer:	
Tijdvak:	17-november- 2015 tot 13 juli 2017
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Dossiereigenaar:	

#### LET OP:

14/11/2016: Afgesproken dat er geen nieuwe bederfelijkheidsonderzoek op wafeldeeg word uitgevoerd.

Bedrijf moet werken volgens werkinstructie fabrikant: Ontdooien van deeg in koelcel! Indien dit niet gebeurt dan maatregel op maken.

11/04/2016:

Na overleg met spd-ers ( ) en inspecteurs ( ) is er besloten dat er bij de eerstkomende inspectie het wafeldeeg word meegenomen voor bederfelijkheidsonderzoek.

op 30/03/2016 geconstateerd:

Het deeg voor de wafels word s'avonds uit de vriezers gehaald zodat dit de volgende ochtend werkbaar is.

Het deeg blijft dus buiten de koeling voor minstens 8 uur. De volgende ochtend word het deeg gebruikt totdat er een volgende batch uit de vriezer word gehaald.

Documentatie van leverancier wafeldeeg ontvangen. Zie dossier map NO.

#### 2de Nazorg

Datum: 13 juli 2017

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne: in orde

Bouwkunde: in orde

Ongedierde: in orde

Temperatuur: in orde

Code HACCP: in orde

RW: niet van toepassing.

Bedrijf gaat uit het traject verscherpt toezicht.

---

### **1e Nazorg**

**Datum** : 11-01-2017

**Inspecteurs** :

**Gesproken met** :

**Kort verslag:**

Hygiëne : In de koof van het magazijn (ruimte met de motor van de koeling) lagen meerdere muizenuitwerpselen.

Bouwkunde : Voldoende

Ongedierte : Voldoende

Temperatuur : Voldoende

Code HACCP : Voldoende

RW: niet voor handen. Alle producten waaronder cakes, panini's en muffins worden kant en klaar geleverd.

Bedrijf gaat door naar de tweede nazorg.

---

### **2<sup>de</sup> marsroute inspectie**

**Datum** : 10 november 2016

**Inspecteurs** :

**Gesproken met** :

**BR-nummer** : nvt

**SW-nummer** : nvt

**Kort verslag:**

#### **HACCP:**

- Weekcontrolelijst met de ontvangst van koeling behoevende artikelen, alle dagen is er controle op de ontvangst en de opslag van alle koelingen, zoals pantry koelvitrine's koelcel en de vriezer met een werkende steekthermometer.

Ontdooien het wafelbeslag in de koelcel, volgens instructie van de fabrikant.

Op de boxen staat een ontdooidatum en een gebruiken tot datum:

- 9-11-2016 gebruiken tot 10-11-2016

uit navraag bij de medewerkster [REDACTED] zegt zij, dat wat over is, word weggegooid!

2 boxen staan nu te ontdooien voor morgen:

- 10-11-2016 gebruiken tot 11-11-2016.

Maken geen cheesecake meer, alle producten komen van externe leveranciers.

o.a. =>

- [REDACTED].

- [REDACTED] met een ontdooiinstructie en tht vermelding 7-5-4 dagen.

Vooraf overleg gehad over de bemonstering van het wafelbeslag.

In het dossier Veto zitten de etiketten, de werkinstructie van de leverancier.

Bedrijf past de instructie toe zoals opgegeven door de fabrikant.

Geen bemonstering uitgevoerd, om bovenstaande reden!

#### **Beoordeling hygiëne:**

- In orde, in de kelder is alles netjes. Onder de trap in de kelder liggen oude en ingedroogde muizenuitwerpselen. Verkoopruimte schoon.

Bouwkunde: In orde, gaten en kieren zijn gedicht, voor de grotere openingen zit dubbel gaas.

**Temperaturen:** In orde.

**Plaagdieren:** Bestrijder is Anticimex.

In boek van de bestrijder:

- 2/11 controle opstartactie muizen 2 van 5.

- 7/11 controle opstartactie muizen 3 van 5.
- Opmerking in de registraties vd bestrijder:
- onder de werkbank liggen oude muizen uitwerpselen en vuil.

Nu schoon!

**Bedrijf gaat naar de 1e Nazorg.**

---

**LAB: 1-11-2016;**

Mailtje van het lab; nav bederfelijkheid onderzoek;

Helaas is er tijdens het onderzoek wat fout gegaan m.b.t. de bewaartemperatuur en dag van inzet. De monsters zijn in plaats van 3 dagen bij kamertemperatuur (18-23°C), 4 dagen bewaard bij 9°C. Hierdoor kan er geen goede conclusie/uitslag gegeven.

---

**Voornemen tot sluiting**

**Datum: 20 oktober 2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

Voornemensbeschikking uitgelegd. [REDACTED] verwijst naar andere bedrijven en andere overheidsinstanties. Gesproken over de bevindingen en ongediertebestrijding. Ze is het eens met de hygiëne. Uitleg gegeven over ongekoelde verkoop en uitvoeren laboratorium onderzoek, versus voorschrift fabrikant.

Over 14 dagen na 3 november volgende inspectie.

---

**BAH gesprek**

**Datum: 18 oktober 2016**

**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

Voornemen tot sluiten kan worden opgemaakt. Er is verzoek aan de inspecteur gestuurd om in RvB juiste maatregel nummer van de vorige inspectie te vermelden.

Uitreiking moet voor 25 okt 2016 plaatsvinden.

Gesproken met [REDACTED] en afspraak gemaakt voor uitreiking beschikking op 20 okt 2016 om 11:00 uur. [REDACTED] zal met de bedrijfsleider [REDACTED] langs komen. Uitnodigingbrief niet verstuurd omdat de brief niet op tijd zou aankomen wel adres aan mevrouw doorgegeven.

---

**2ste Nazorg**

**Datum: 11-10-2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**RvB nummer; 281140764**

RvB; HACCP; te lang ( 1 week bewaren van de cheesecake)  
thermometer aanwezig, broodjes van deliXL, verse jus van AH, diverse taarten van DeliXL en de cheesecakes welke in het RvB alle 5 4-10-2016 bereid in de keuken van de eigenaresse

hygiëne; geringe overtredingen;

- buiksmeer langs de leidingen bij de trap, leuning trap vuil, dorpel/ rand deur koelcel vuil, schappen van de frisdrank; roest of bruinkleurig vuil, smoezelig

hygiëne apparatuur; voldoende

bestrijder; A.B.B.rodentia; deze heeft een offerte gemaakt maar deze is nog niet langs geweest.

temperaturen; voldoende

2 vuilniskliks direct achter de klapdeuren; geur

opmerking ; spatschermen voor de muffins

bederfelijkheidonderzoek wafels; op 1-11-2016; mail gekregen van lab dat het onderzoek mislukt is. Zie het bestand.

---

### **1ste Nazorg**

**Datum: 30-03-2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer: -**

**SW-nummer: -**

**Kort verslag:**

Hygiëne apparatuur: opmerking

- Gietijzer van de wafels gaf zwarte resten af op de net gebakken wafels,
- de grijze bakken waarin het deeg van de wafels in werd bewaard werd gestapeld, de bodem van de bak kwam in aanraking met het deeg. De bodem was niet goed schoon en had bruinkleurige vegen.

Hygiëne bedrijf: in orde

Bouwkunde: in orde

Ongedierte: in orde

Temperatuur: opmerking

- Temperaturen van minder bederfelijke waar vastgesteld tussen de 8,8 en 13,5 graden Celsius, besproken.

Code HACCP: opmerking proces wafeldeeg (word nog over gemaild)

Het deeg voor de wafels word s'avonds uit de koeling gehaald zodat dit de volgende ochtend werkbaar is. Het etiket, ingrediëntenlijst en beschrijving van de leverancier word door de manager nagemaild.

**11/04/2016 diverse correspondentie geweest tussen bedrijf en leverancier over wafelbeslag. Zie documentatie map op t-schrijf.**

---

### **1ste marsroute inspectie**

**Datum: 27-1- 2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:**

**SW-nummer:**

**Kort verslag:**

Hygiëne; goed

Bouwkunde; goed

Ongedierte; goed

Temperatuur; goed

Code HACCP; goed.

Het bedrijf was schoon en netjes.

Monster meegenomen van een brownie met nr 79724718

Monster in orde het bedrijf gaat door naar de 1<sup>ste</sup> nazorg inspectie.

### Gesprek ondernemer

**Datum:** 7 januari 2016

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Korte weergave van het gesprek:**

Op 7 januari 2016 vond op het kantoor van de NVWA op de Naritaweg in Amsterdam het gesprek met de ondernemer, [REDACTED] begeleid door haar interimmanager plaats. Het gesprek verliep positief, [REDACTED] gaf aan van mening te zijn dat inmiddels alle tekortkomingen opgelost zijn en met hulp van de nieuwe interimmanager geen problemen meer in de toekomst ontstaan. Een van de problemen waren de temperaturen, zij heeft inmiddels een nieuwe koeling aangeschaft. Ongedierteprobleem is onder controle. Besproken dat het bedrijf na 21. Januari de inspectie verwachten kan!

---

### Telefonisch gesprek met ondernemer

**Datum:** 4 jan 2016

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Korte weergave van het gesprek:**

Afspraak met de [REDACTED] gemaakt voor donderdag 7 januari '16 om 10:30.

Ook per e-mail uitnodiging verstuurd [REDACTED]

---

### Historie

**3<sup>e</sup> BR, maatregelnummer: 281140650 17 november 2015**

Inspecteur: [REDACTED]

Temperaturen; RVB, temperaturen broodjes van 11 tot 15 graden ( regel 12)

HACCP: SW code; te lang bewaren broodjes, en temperaturen opslag ( regel 4a)

( op 29 sept is de code niet ten laste gelegd)

Bouwkunde: SW; deur toilet; 3 maanden de tijd ( er was nu geen enkele deur)

Afscherming: SW afdekken; voor de kassa staan cake's en brownies; precies op de plek waar de gasten hun bestellingen doen. ( wanneer deze onafgedekt op een andere plek zouden staan is de SW al opgeheven maar nu staan ze direct bij de klanten)

**2<sup>e</sup> BR maatregelnummer: 281410486 8 oktober 2015**

Inspecteurs: [REDACTED]

HACCP: sw, regel 3

Hygiëne: RvB bedrijfsruimte (regel 8)

Temperaturen: RvB, regel 12

Bouwkunde: SW constructie

Ongedierde: Rvb van de vorige inspectie moet open blijven staan.

De geregistreerde bevinding m.b.t. ongediertebestrijding van de vorige inspectie heb ik per ongeluk op niet opgeheven gezet. Deze bevinding had open moeten blijven staan omdat er volgende week een contract met een ongediertebestrijder getekend wordt bij het bedrijf. Zie kopje ongedierde. Wel beoordelen volgende inspectie.

**1<sup>e</sup> BR maatregelnummer: 281700829 29 september 2015**

Inspecteurs: [REDACTED], naar aanleiding van melding: 430007.00, muizen in de zaak

Gesproken met: [REDACTED]

[REDACTED] Naar aanleiding van de inspectiebevindingen donderdag 30-09-2015 telefonisch contact gezocht ([REDACTED])

HACCP: geen maatregel

Hygiëne: RvB bedrijfsruimte (regel 8), SW Apparatuur (regel 7), SW ijsblokjesmachine (regel 9b)

Bouwkunde: SW constructie

Temperaturen: RvB temperaturen te hoog (regel 12)

Ongedierde: RvB (regel 8b), onvoldoende bestrijding

---