

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):	Italiaans Restaurant La Madonnina en Café La Madonnina
Inschrijfnummer Kvk en naam:	Italiaans Restaurant La Madonnina
Rechtsvorm:	VOF
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Rembrandtplein 12 A, 1017CV Amsterdam
Inspectielocatie	En nummer 14.
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Het bestaat uit twee panden naast elkaar met twee ingangen voor publiek, hebben een gezamenlijke keuken. Eten gaat via doorgeefluik naar ander pand. De linkerdeur leidt naar de keuken. De rechter naar het pand met de opslagruimte.
Veiligheid:	Nvt.

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum: 9 maart 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: NVT

SW-nummer: NVT

Kort verslag:

HACCP: voldoende beoordeeld.

Er is een werkende kernthermometer en goed ingevulde lijsten.

Het boek is ook op de locatie aanwezig.

Hygiëne: voldoende

Temperaturen: binnen de norm.

Ongedierte: geen sporen aangetroffen

Bouwkunde: voldoende

Bedrijf gaat naar regulier toezicht.

1de Nazorg

Datum: 6 september 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: NVT

SW-nummer: NVT

Kort verslag:

HACCP: geringe overtreding.

- op de registratie lijsten bij het terug koelen staan te hoge temperaturen vermeld tussen de 8 en 10 graden. Ook het verhaal is dat men binnen de 5 uur moet terug koelen tot boven de 7 graden. Geen afwijkingen tijdens de controle waargenomen.
- Richtwaarden spaghetti nummer 89020379 genomen.

Hygiëne: geringe overtreding.

- diverse hoeken en randen in de keuken kunnen beter schoon.
- onderstel gasfornuis wat oude productresten.
- in het magazijn lagen enkele muizen muizen uitwerpselen op de vloer.

Bouwkundig: geringe overtreding.

- geen hor voor de ramen in de keuken. (geen vliegen binnen).

Opmerking:

- Klacht 514502.00 besproken. (restaurant onvoldoende schoon)
- aangegeven dat het nu voldoende was maar dat het beter moet om terugval te voorkomen in verscherpt toezicht.

Openingsinspectie

Datum: 05-07-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Openingsinspectie uitgevoerd. Gesproken met [REDACTED]

Er was een hygiënecode voor de horeca 2016 aanwezig.

Er was een digitale kernthermometer aanwezig.

Er was een door de ondernemer gemaakte samenvatting van de hygiënecode aanwezig die door het personeel gelezen was. Het personeel heeft getekend voor gelezen.

In de keuken in een nieuwe tegelvloer aangebracht. Op meerdere plaatsen in de keuken en het magazijn zijn RVS platen op de wanden aangebracht, zoals achter het fornuis en naast de pizzaoven. De diverse bedrijfsruimten waren voldoende schoon.

In het bedrijf waren geen levensmiddelen meer aanwezig.

Bedrijf kan weer open.

Helaas vergeten de openstaande maatregel mbt de temperatuur op te heffen. Dit graag bij de volgende inspectie doen.

Controle op sluitingsbeschikking:

Datum: 3 juli 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: Vergeten naam te noteren.

Het bedrijf voldoet aan de beschikking. Beide keukens zijn ze aan het verbouwen en de ruimten zijn leeg.

Sluitingsbeschikking

Datum: 1-7-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag: Beschikking is betekend. [REDACTED] geeft aan dat hij met sommige delen van het br niet eens is, zoals dat de vloer stuk was terwijl al eerder was aangegeven dat er een verbouwing staan aan te komen. Vandaag komt er een bedrijf dat de vloer gaat betegelen en kapotte wandtegels gaat repareren. De keuken is leeg. In de opslagruimte naast de keuken die met een open luik in verbinding staat met de keuken staan de postmix en bierfusten. Uitgelegd dat dit ook levensmiddelen zijn en dat deze niet in deze ruimte bewaard mogen worden. Dit geldt ook voor de koelkast met champagne oid.

Overigens is het terras nog geopend. De klanten krijgen een kaart, maar dan persoonlijk de mededeling da de keuken gesloten is. [REDACTED] geeft aan dat sommige klanten dan weer gaan. Er hangen geen bordjes dat de keuken gesloten is.

1ste Nazorg

Datum: 30 juni 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met:

BR-nummer: 283350146

SW-nummer: n.v.t.

Kort verslag:

1e nazorginspectie uitgevoerd
twee punten waren onvoldoende.
mondelinge sluiting aangezegd.

HACCP als voldoende beoordeeld
werkt met het boek
thermometer en de registraties aanwezig

Hygiene bedrijfsruimte, ernstige overtreding RvB

in de keuken

- de tegels van de vloer op meerdere plaatsen beschadigd en verontreinigd waren met ingetrapt zwart vuil;
- het plafond aan de binnenzijde van de koelwerkbank verontreinigd was met geelgekleurd aangekoekt vuil;

In het afwasgedeelte/bijkeuken

- de tegels van de vloer op diverse plaatsen beschadigd en verontreinigd waren met ingetrapt donkergekleurd vuil. Enkele hoeken van de beschadigde vloertegels ontbraken. Deze waren verontreinigd met vuil water;
- de roosters in de koelkast, waar voorverpakte levensmiddelen bewaard werden, waren plaatselijk verontreinigd met aangekoekte productresten;

In het magazijn

- de vloer, met name onder de RVS werktafel verontreinigd was met tientallen muizenuitwerpselen en vuil;
- het onderstel van deze RVS werktafel, waar bierviltjes opgestapeld in voorraad werden gehouden verontreinigd was met tientallen muizenuitwerpselen;
- tevens waren de verpakte bierviltjes verontreinigd met tientallen muizenuitwerpselen en plaatselijk muizen urine;
- een plint achter de afzuigkap verontreinigd was met tientallen muizenuitwerpselen;
- de roosters van de afzuigkap, die niet in gebruik was, verontreinigd waren met stof;
- de deegmenger, met name aan de bovenkant van de mengarm verontreinigd was met oude ingedroogde meerkleurige deegresten;
- de rubbers van de grote witte koelkast, waar onder andere voorverpakte deeg, kaas en Italiaanse ham in voorraad werden gehouden, beschadigd en verontreinigd waren met zwartgekleurde schimmelsporen;

- de onderkant van de deurspons van de kleine koelkast, waar onder andere meerdere verpakkingen geraspte kaas in voorraad werden gehouden, was volledig verroest.

Hygiëne apparatuur geringe overtreding

de frituurmanden plaatselijk verontreinigd waren met aangebrande productresten

Temperaturen, ernstige overtreding RvB

de temperatuur van de onverpakte zelfbereide lasagne in de koelwerkbank was te hoog. de gemeten temperatuur bedroeg 13,8 en 14 graden

tevens troffen wij circa 3 kg spaghetti aan in een mobiele koelhouder. deze was ook op een te hoge temperatuur. de gemeten temperaturen bedroegen:

aan de bovenkant: 10,5 graden

in de kern: 8,1 graden

Ongedierte

sporen van muizen aangetroffen

Rentokill was in dienst

bouwkundig

zie boven

Controle op beschikking

Periode:

Kort verslag van de totale sluitingsperiode:

BaH gesprek

Datum

Inspecteurs/ TBM:

Kort verslag:

2^{de} marsroute inspectie

Datum: 3-5-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: B. Ramzy

Kort verslag:

Hygiëne: geringe overtreding, opmerking.

-Binnenzijde koelwerkbank met deegbollen en lasagne iets vervuild.

Bouwkunde: in orde. Plafond keuken is na laatste inspectie volledig geschilderd.

Ongedierte: in orde. Geen ongediertesporen aangetroffen, heeft nu ongediertebestrijder de vier in dienst. Kat is weg.

Temperatuur: in orde

Code HACCP: in orde.

RW monster spaghetti en bolognesesaus genomen ter verificatie.

Resultaten afwachten.

Datum 18 april 2016

Door: [REDACTED]

Tekst uit de e-mail van TBM.

"Er is een zienswijze binnengekomen op het voornemen sluiting stillegging

De ondernemer probeert in feite de geconstateerde overtreding te weerleggen, door de schuld bij het personeel neer te leggen. De ondernemers zijn echter verantwoordelijk voor het handelen van het personeel. De zienswijze is dus geen aanleiding om af te zien van het voornemen."



FW Zienswijze
Italiaans restaurant L

Voornemen tot sluiting

Datum: 15 april '16

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Beschikking hebben we uitgereikt. De eigenaren gaven aan dat ze alles al opgelost hebben en dat het om een incident gaat.

Inspectie kan na 29 april 2016 plaats vinden.

BAH gesprek

Datum: 12 april '16

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

Tijdens gesprek bleek dat ook RvB werd opgemaakt voor te hoge temperatuur terwijl het een gering overtreding was. Dat is uitgehaald en zal niet ten laste worden gelegd. Er is ook overschending van de termijn geconstateerd van 3 dagen, maar omdat het steeds om het zelfde overtreding ging vonden we dit geen belemmering. Beschikking wordt wel opgemaakt en zal op vrijdag 15 april 2016 uitgereikt worden.

Ondernemer is gebeld en afspraak is gemaakt.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 5-4-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 280981335, HACCP

SW-nummer: 280981336 en 280981337 betreffende hygiëne ijsblokjesmachine, kat in bedrijfsruimten en plafond.

Kort verslag:

Hygiëne: Enkele geringe punten welke beter kunnen, in de keuken waar deeg wordt gekneet zijn enkele oude muizenruitwerpselen gevonden.

Bouwkunde: Het verf van het plafond in de achterkeuken bladderde af, hieronder stond soep terug te koelen in de wasbak.

Ongedierte: geen verse ongediertesporen aangetroffen, heeft een ongediertebestrijder in dienst.

Temperatuur: kipvlees in de koeling had een hogere temperatuur dan voorgeschreven, dit vlees was net geleverd. In deze Code HACCP: Er werd een stuk kalfsvlees ontdooid, dit werd gedaan in een emmer water buiten de koeling, de temperatuur van dit kalfsvlees was 22,4 graden Celsius.

Gesprek ondernemer

Datum: dinsdag 8 maart 2016 om 14.00 uur.

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Tijdens gesprek is aan de eigenaren toelichting gegeven over de verscherpt toezicht. Tijdens gesprek gaven ze aan dat ze heel graag willen verbouwen maar dat het van de pand eigenaar niet mocht. Het is nu met de tussenkomst van de advocaten gelukt en de verbouwing zal januari 2017 gerealiseerd worden. Ze vragen aan om over de bouwtechnische staat van het bedrijf minder streng te beoordelen. We hebben aangegeven dat het tijdens laatste inspectie als voldoende beoordeeld was en als het zo blijft dat het dan geen probleem oplevert. Als het voor voedselveiligheid gevaar vormt zullen we als NVWA volgens ons maatregel beleid optreden.

Ze hebben nieuwe Hygiëne code voor de Horeca aangeschaft en ze hebben het al binnen het bedrijf verspreid om te lezen.

Inspectie kan na 22 maart 2016 ingepland worden.

Ondernemer is telefonisch niet bereikbaar. Uitnodigingsbrief verstuurd 1 maart 2016 door [REDACTED]. Na melding 25 feb dat rvb's zijn verstuurd. Gesprek gepland dinsdag 8 maart 2016 om 14.00 uur voor [REDACTED]

Historie

-3^e BR, maatregelnummer:

8 januari 2015

RVB 480002938

HCCP artikel 5

Lasagne was na 15 uur nog steeds te warm , rond 40 graden.

-2^e BR maatregelnummer:

1 december 2015

RVB 480002938

OP RW MONSTER PENNE

Entro of kiem?

-1^e BR maatregelnummer:

4 augustus 2015

RVB; 281140580

HCCP artikel 5.

Lasagne was de volgende dag nog 25 graden
