

# 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):	Langendijk Eetcafe
Inschrijfnummer Kvk en naam:	54481147
Rechtsvorm:	Eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Zeeburgerstraat 1, 1018 AG, Amsterdam
Inspectielocatie	
@-mail	
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	14 juni 2016 – 19-04-2017
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Restaurantgedeelte , bar, keuken, koelcel annex koelwagen
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [REDACTED]

**Bedrijf per 19-04-2017 terug naar Regulier toezicht.**

**Plattegrond van het bedrijf**

## **2de Nazorg**

**Datum: 19-04-2017**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer: n.v.t.**

**SW-nummer: n.v.t.**

**Kort verslag:**

*Hygiëne io*

*Bouwkunde io*

*Ongedierte io*

*Temperatuur io*

*Code HACCP io*

*Geen opmerkingen.*

## **1ste Nazorg**

**Datum: 19 oktober 2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer: nvt**

**SW-nummer: nvt**

**Kort verslag:**

Hygiëne : in de kwb enkele schuiflades geroest  
Bouwkunde : in orde  
Ongedierte : in orde  
Temperatuur : in orde  
Code HACCP : in orde

Procesmonster: 89037468 gegaarde en 89037476 kipfilet en groentesoep.

Als de monsters goed zijn gaat het bedrijf naar de 2 nazorg. **RW uitslag in orde**

---

**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<sup>de</sup> marsroute inspectie****Datum:****Inspecteurs:****Gesproken met:****BR-nummer:****SW-nummer:****Kort verslag:**

---

**Voornemen tot sluiting****Datum:****Inspecteurs:****Gesproken met:****Kort verslag:**

---

---

8 september 2016:

---

Door: [REDACTED]

Langendijk eetcafé is binnen het kernteam geëvalueerd,. Conclusie: De NVWA was binnen de termijn terug en kon door redenen buiten zichzelf de inspectie niet uitvoeren, omdat er immers een verbouwing plaatsvond. Het is verder niet ten nadele van de ondernemer dat we de her inspectie dan pas na ruim een maand na de vorige inspectie hebben uitgevoerd.

Uiteindelijk is het voornemen niet binnen de 2 weken na inspectie uitgereikt. Dus dat betekent dat het bedrijf naar de volgende stap (eerste nazorg) in de marsroute gaat.

---

### **BAH gesprek**

**Datum: vrijdag 2 september**

**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

Het uitreiken van het voornemen strandt op het volgende punt:

3 aug heeft men het bedrijf bezocht en dit bleek in verbouwing.

Daarna is door de vakantieperiode pas op 24 aug dit bedrijf bezocht: deze drie weken is te lang volgens nota termijnen. Was er een geldige reden ( de verbouwing duurde drie weken), dan had het voornemen uitgereikt kunnen worden. Er is nu geen geldige reden (dat bleek bij navraag bij de planner vakantiedrukke te zijn) en het zou redelijk zijn geweest indien we het bedrijf uiterlijk 9 augustus geherinspecteerd hadden.

Er zou ook als volgt beredeneerd kunnen worden:

De NVWA was binnen de termijn terug en kon door redenen buiten zichzelf de inspectie niet uitvoeren, omdat er immers een verbouwing plaatsvond. Het is verder niet ten nadele van de ondernemer dat we de herinspectie dan pas na ruim een maand uitvoeren.

[REDACTED] legt de casus voor aan kerngroep VeTO. En wordt besproken op 6-9  
vraagt aan [REDACTED] om journaal t.a.v. 4-8-2016 het journaal aan te vullen

---

### **1<sup>ste</sup> marsroute inspectie**

**Datum: 24 augustus 2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer: 280981431**

**SW-nummer:**

**Kort verslag:**

Hygiëne: in orde

Bouwkunde: in orde

Ongedierte: in orde, geen sporen aangetroffen

Temperatuur: RvB, De temperatuur van bederfelijke levensmiddelen was hoger dan voorgeschreven in de koelwagen alsmede één koelwerkbank in de keuken.

Code HACCP: RvB, Het terugkoelen van de geplukte kip duurde langer dan voorschreven. De geplukte kip was bereid tussen 13:00 en 14:00, tijdens de inspectie is deze kip om 19:30 gemeten op een temperatuur van 20,7 °C en 21,3 °C.

---

### **Horen zien. Bedrijf bezocht ivm 1e Marsroute inspectie Module B:**

**Datum: Woensdag 4 augustus**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

Bedrijf was gesloten ivm verbouwing, gesproken met [REDACTED].

Mevrouw vertelde dat het bedrijf maandag as weer open gaat, bureau de Wit is ingeschakeld en dat men besloten heeft te gaan verbouwen omdat men alles in orde wil krijgen.

### **Gesprek ondernemer**

**Datum: 18 juli 2016**

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Korte weergave van het gesprek:**

Tijdens gesprek hebben we toelichting gegeven over de verscherpt toezicht en hoe de inspectie daarbinnen eruit zullen zien. [REDACTED] gaf aan dat hij het begrijpt maar dat hij niet mee eens is met de aanpak die we gekozen hebben. Hij vindt dat we ondernemers beter kunnen helpen in plaats dat we ondernemers straffen.

Tevens gaf hij aan dat hij er voor gaat zorgen dat alles in orde wordt gemaakt binnen zijn bedrijf niet alleen voor ons maar omdat hij het ook graag goed wil doen.

Inspectie kan na 1 augustus 2016 ingepland worden.

---

#### **Historie:**

##### **3<sup>e</sup> BR maatregelnummer: 79821918 ( 14 jun 2016 )**

###### **Aspergersoep**

- Uit de resultaten van het onderzoek, weergegeven in de bij dit proces-verbaal gevoegde deskundigenverklaring, bleek dat met betrekking tot bovenvermeld monster niet werd voldaan aan de wettelijke voorschriften. Het aantal kweekbare micro-organismen was 9.100.000 /g, terwijl dit maximaal 1.000.000 /g mocht zijn. Dit is in strijd met het bepaalde in artikel 5, eerste lid, juncto tweede lid, van de verordening (EG) 852/2004, hetgeen een overtreding is van artikel 2, eerste lid, van het Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen.

##### **2<sup>e</sup> BR maatregelnummer: 281080015 ( 29 april 2016 )**

- de exploitant van een levensmiddelenbedrijf kon tegenover de bevoegde autoriteit niet aantonen dat men zorg droeg voor de invoering en/of de uitvoering en/of de handhaving van één of meer permanente procedures, gebaseerd op de HACCP-beginselen

##### **1<sup>e</sup> BR maatregelnummer: 283060703 ( 21 sep 2015 )**

- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet

---