

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):	Kruiswijk Lunchroom
Inschrijfnummer Kvk en naam:	62554069, Kruiswijk Lunchroom
Rechtsvorm:	Vennootschap Onder Firma
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Rijnstraat 81 H 1079 GX Amsterdam
Inspectielocatie	
@-mail	
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	31 mei 2016 – 06-04-2017
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	

Bedrijf is per 06-04-2017 vrij gegeven en gaat naar regulier toezicht.

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum: 06-04-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:nvt

SW-nummer:nvt

Kort verslag:

Bedrijf is voldoende schoon. Nog wel wat vet onder de werkbank in verkoopruimte.
HACCP in orde.

Geen sporen van muizen. Rentokil is positief in rapportage.

Bedrijf gaat terug naar regulier toezicht.

[REDACTED] ging in de rookruimte bedienen. Hier werd op dat moment niet gerookt. SW hiervoor opgemaakt.

1ste Nazorg

Datum: 21-09-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED].
BR-nummer: nvt
SW-nummer: nvt
Kort verslag:

Hygiëne De hygiëne was goed op orde. Opmerking gemaakt over vuile container in de keuken. Ook nog alle stopkontakten en schakelaars goed schoonmaken.

Bouwkunde in orde

Ongedierte niet aangetroffen

Temperatuur in orde

Code HACCP in orde. [REDACTED] heeft de code goed bestudeerd.

Monster genomen uit bain marie van de pindasaus. 89147727. Als deze in orde is kan het bedrijf door naar de 2^{de} nazorg.

HET MONSTER WAS IN ORDE EN HET BEDRIJF KAN DOOR NAAR DE 2^{DE} NAZORG

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 14 juli 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Aanwezig [REDACTED].

De broers samen hebben de afgelopen tijd veel tijd in het schoonmaken gestoken en hierdoor is de zaak sterk verbeterd.

Daarnaast Rentokil in dienst op de muizen te bestrijden en gaten zijn dicht gemaakt.

Nieuwe Hygiëncode aangeschaft en begonnen met het registreren van temperaturen.

Dacht dat verhitten en terugkoelen nvt was.

Duidelijk gemaakt dat voor de processen die van toepassing zijn dit gecontroleerd moet worden.

Maakt soep en spaghetti.

Module shoarma besproken als aandachtspunt.

Nu op orde en kan door naar 1e nazorginspectie.

*Hygiëne sterk verbeterd
Bouwkunde geen opmerking
Ongedierte goede aanpak
Temperatuur geen bijzonderheden
Code HACCP kennis aanwezig*

Gesprek ondernemer

Datum: 23 juni 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

[REDACTED] geeft aan dat er in zijn buurt een muizenplaag aanwezig is en dat Rentokil 2x per week komt om deze te bestrijden en weren. Duidelijk aangegeven dat hij niet alleen moet (laten) bestrijden, maar ook de adviezen van de bestrijder moet opvolgen. Daarnaast WOB besproken. Zie verder onderstaande afspraken welke ook in de brief met het gespreksverslag staan:

1. Over de NVWA en het project Verscherpt toezicht traject en de daarbij horende maatregelen. U heeft een kopie van het 'Verkort overzicht Verscherpt toezicht' ontvangen.
2. Uitleg over de juridische middelen. Het opmaken van Rapporten van Bevindingen en de mogelijkheid tot sluiting van uw bedrijf of het stilleggen van processen middels een beschikking met een Last onder dwangsom.
3. De inspecties zijn toegelicht met de daarbij horende maatregelen.
4. De afspraken die u met ons gemaakt heeft zijn:

- *U zorgt dat het gehele bedrijf, apparatuur en materialen grondig schoongehouden worden. Daartoe stelt u een schoonmaakplan op.*
 - *U volgt de adviezen van de ongediertebestrijder op en zorgt dat ongedierte niet naar binnen kan komen (weren) en dat ongedierte wordt bestreden.*
 - *U gaat kunststof bakken met deksels aanschaffen waarin u levensmiddelen kunt opslaan, zodat deze niet kunnen worden aangevreten of worden bezoedeld door muizen.*
 - *U gaat de nieuwe Hygiënecode voor de horeca, welke met ingang van 1 april 2016 van kracht is, bestellen (www.khn.nl). Vervolgens gaat u deze code lezen en deze procedures invoeren, uitvoeren en handhaven in uw bedrijf.*
-

Historie:

3^e RvB

281540720

31 mei 2016

1. Onvoldoende hygiëne bedrijfsruimte

Historie:

2^e RvB

281851171

30 maart 2016

1. Onvoldoende hygiëne bedrijfsruimte
2. Onvoldoende adequate maatregelen genomen om ongedierte te bestrijden.
3. Onvoldoende toepassen HACCP

Historie

1^e RvB

281020396

29 december 2015

1. Onvoldoende hygiëne bedrijfsruimte
2. Onvoldoende toepassen HACCP

Historie:

2^e SW

3 december 2015

- SW hygiëne bedrijfsruimte
- SW HACCP

Historie:

1e SW

10 september 2015

- SW hygiëne bedrijfsruimte
- SW hygiëne apparatuur
- SW HACCP
- SW onvoldoende adequate maatregelen tegen ongedierte.