

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):	LUNDI FINANCE B.V. CAU RESTAURANT AMSTERDAM
Inschrijfnummer Kvk en naam:	34208139
Rechtsvorm:	B.V.
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Damstraat 5 1012JW Amsterdam
Inspectielocatie	Cau restaurant
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	
Bedrijf beschikt over de ruimten:	3e verdieping keuken: 3e verdieping koelcel vlees 3e verdieping koelcel bereide producten: 3e verdieping afval hok: 3e verdieping droge magazijn: Keuken begane grond:
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

Keuken op begane grond, 3^e verdieping. Verder een bar op de 1^e en 2^e verdieping.

2de Nazorg

Datum : donderdag 3 augustus 2017
 Inspecteurs : [REDACTED]
 Gesproken met : [REDACTED]
 BR-nummer : nvt
 SW-nummer : nvt
 Kort verslag :

Hygiëne:

In orde,

Opmerking over het trappenhuis en de lift.

Schoonhouden, (uitgelegd geen bedrijfsruimten, vuil neem je wel mee de andere ruimten in)

Ongedierte:

Geen.

Rentokil komt als bestrijder.

Geen rapporten inzichtelijk.

HACCP:
registratielijsten, met de ontvangst, opslag en de processtappen.
Werkende thermometer.
Alle producten zijn voorzien van een datum.

2e nazorg, geen richtwaarden meegenomen.

Bedrijf kan weer naar regulier!

1ste Nazorg

Datum: 01-02-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: NVT

SW-nummer: NVT

Kort verslag:

HACCP: voldoende toegepast.

- registratie, kennis, thermometer aanwezig.

Hygiëne: voldoende

- ruimte tussen de muur en de afzuigkap in de keuken op de 3e verdieping bruinkleurig vuil.

Bouwkundig/temperaturen: geen opmerkingen.

ongedierte bestrijding: voldoende

- Rentokil is de bestrijder.

Richtwaarden genomen nummer 89056713 en 89056721

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:

1e marsroute inspectie

Datum: 6-12-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:-
SW-nummer:-
Kort verslag:

gesproken met [REDACTED]

Bedrijf voldoende schoon.

Temp goed.

Werkwijze goed. Bureau de Wit/ blastchiller, alles werd gestikkert.

Alle medewerkers staan op scherp. Er wordt netjes gewerkt.

Opmerking Keuken beneden lampen in afzuigkap vervangen. Gering
let op als koks buiten roken dat de rook niet het trapportaal in waait.
RW meegenomen/ macaroni en wilde rijst

Voornemen tot sluiting

Datum: 17 november '16

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Tijdens gesprek hebben we Beschikking toegelicht. [REDACTED] gaf aan dat ze het niet weten waar het aan ligt en dat ze al veel hebben gedaan om te voorkomen dat het weer fout zou gaan. Ze hebben een extern bureau ingehuurd om ze bij te helpen. Vandaag om 13:00 uur zal de eerste groep medewerkers cursus HACCP krijgen en over twee weken zal tweede groep worden opgeleid.

Inspectie kan na 1 december 2016 worden ingepland

BaH gesprek

Datum 15 november 2016

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

Tijdens gesprek is gebleken dat de beschikking voornemen tot sluiten en/of stilleggen van processen kan worden opgemaakt.

Opmerkingen tijdens BAH gesprek:

- (1) 1^{ste} marsroute inspectie is 1 dag te laat uitgevoerd. 1^{ste} nazorg inspectie
- (2) Logger van inspecteur was nog op zomer tijd ingesteld.

Dit waren geen belemmeringen om Beschikking niet op te maken.

Op 15 november '16 om 15:00 uur heb ik met [REDACTED] gebeld en afspraak gemaakt voor een uitreiking van de beschikking.

Uitreiking vindt plaats op 17 november '16 om 10:00 op kantoor van NVWA in Amsterdam.

Verhoor Rvb

Datum: 10-11-2016

Inspecteur: [REDACTED]

15:30 uur Telefonisch gesproken met [REDACTED]. De uitslagen van het monster macaroni doorgesproken.

[REDACTED] wil eerst het rapport afwachten voor hij een verklaring aflegt.

1^{de} nazorg inspectie

Datum: 1-11-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: Nvt

SW-nummer: Nvt

Kort verslag:

Hygiëne alleen geringe overtredingen.

Temperaturen in orde

Bouwkundig in orde

Toepassing code in orde

Richtwaardemonster 1: 89020409 wilde rijst

bacterien (aeroben 30) : <10000

enterobacteriaceae : <100

Richtwaardemonster 2: 89020417 macaroni

bacterien (aeroben 30) : 190000

Enterobacteriaceae : 14000

Voor het monster Macaroni is een Rvb opgemaakt met nummer 480004123. Er is de afgelopen twee jaar al twee maal eerder een schriftelijke waarschuwing opgemaakt voor artikel 5 van de verordening (EG) 852/2004.

Bedrijf is 8 november aangemeld voor een Bah gesprek.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 31-08-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: 280190614

Kort verslag:

*Hygiëne: onder de oven, tegen de achterzijde, deels zwart vuil en een enkel muizen uitwerpsel.
Zeer moeilijk bereikbaar*

Bouwkunde: Sw hor, in de keuken op de 3^e verdieping een open raam, geen hor enkele vliegen gezien.

Ongedierte: Zie hygiëne, verder geen sporen gezien. Bestrijder in dienst.

Temperatuur: in orde

Code HACCP: hygiëncode horeca, kern- en scanthermomeeter aanwezig, ingevulde temperatuur registratielijsten aanwezig, tht in orde.

2 richtwaarde monsters genomen, beide positief.

Gesprek ondernemer

Datum: 9 augustus 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Machtiging [REDACTED] opgeslagen in de map. Uitleg gegeven over de procedure.

Bedrijf wil al een tijd verbouwen maar zitten in een juridische strijd met de verhuurder die de huur x 3 wil hebben. Uitleg gegeven dat we snappen dat het dan niet handig is om veel te investeren maar dat dit geen gevaar voor de voedselveiligheid mag zijn.

[REDACTED] gaat daarom zijn keukenchef aanspreken op de hygiëne en toch investeren in ander koelapparatuur. Eventueel gaat hij in afwachting van nieuw apparatuur bepaald apparatuur niet gebruiken.

Inspectie na 23 augustus 2016

5-8-2016 telefonisch gesproken met [REDACTED]
[REDACTED] Eigenaren verblijven niet in NL hij zal gesprek voeren en neemt een machtiging mee. Uitnodigingsbrief verzonden en gemaild.

Historie: 22-jun-2016 Temperatuur onverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar en
apparatuur: RVB: 280750451

Historie: 10-mei-2016 Temperatuur onverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar
RVB: 281080018

Historie: 10-feb-2016 BR: apparatuur RVB: 280790969
