

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):	Mystique, El Serpi B.V.
Inschrijfnummer Kvk en naam:	56646348
Rechtsvorm:	B.V.
Naam ondernemer:	
Adres:	Utrechtsestraat 30 A, 1017 VN Amsterdam
Inspectielocatie	
@-mail	
Telefoonnummer:	
Tijdvak:	3 mei 2016 – 24 mei 2017
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Bar in het souterrain, Keuken in het entresol, Magazijn en afwaskeuken op de 1 ^e etage.
Veiligheid:	nvt

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum: woensdag 24 mei 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: geen

SW-nummer: geen

Kort verslag:

Haccp / temperaturen: In orde

Chef-kok haalde bij aanvang inspectie net een paar bakken uit de koeling met zelf bereide producten die langer dan drie dagen werden bereid. Deze werden weggegooid.

- Hygiëne code 2016 aanwezig
- steekthermometer digitaal en laser aanwezig
- registratielijsten in orde

Hygiëne: gering

koelwerkbanken in de binnenzijde vuil met productresten en ander gekleurd vuil.

Bouwkunde/ongedierte: in orde

1ste Nazorg

Datum: woensdag 23 november 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: geen

SW-nummer: geen

Kort verslag:

HACCP: voldoende. Heeft nog de oude horeca code. Info nieuwe verstrekt.

Reg. Aanwezig. Echter worden er onder het item "einde verhitting/bereiding" niet de juiste, zoals in de code, omschreven producten gecontroleerd. Dit besproken.

Temperaturen: in orde

Bouwkunde: voldoende.

Hygiëne: voldoende. Opmerking:

De muur langs de wasbak en de dispenser op de muur met zeep mag beter schoongemaakt worden.

De KWB aan de binnenzijde, met name de randjes en hoeken wat frequenter schoonmaken.

Ongedierte: op dit moment geen last.

Productie a la minuté, geen geschikt RW aanwezig.

Bedrijf voldoende, kan door naar de 2^e nazorg

2^{ste} marsroute inspectie

Datum: donderdag 22 september 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: geen

SW-nummer: geen

Kort verslag:

- HACCP, geringe overtreding
er werd gewerkt met de Hygienecode voor DE Horeca
er was een goedwerkende thermometer aanwezig
de processen werden er geborgd

het proces ontdooien werd er niet volgens de Hygienecode voor de horeca gedaan. De spare ribs, die vandaag rond 16:00 uur was geleverd werd er in het water ontdooid. deze werd wel direct daarna gekookt. de gemeten temperatuur bedroeg 12,0 graden. Deze is besproken met de kok.

richtwaarde genomen van parel pasta. deze was op 20/09/2016 bereid in het bedrijf

- Hygiëne in orde
- temperatuur in orde
- ongedierte geen
- er werd niet gerookt in het bedrijf

29-september 2016: de richtwaarde monster was in orde

Voornemen tot sluiting

Datum: 1-9-2016 21:30 uur

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Bij het voornemen sluiting of stillegging processen zat een verkeerd Rvb. Dit rvb opgehaald en het goede rvb achtergelaten. Gesproken met [REDACTED]

Voornemen tot sluiting

Datum: 1-9-2016 16:00 uur

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag: Op verzoek van [REDACTED] langs geweest voor het afgeven en laten betekenen van een voornemen sluiting of stillegging processen. [REDACTED]

Telefonisch gesproken met [REDACTED].

Hij geeft aan niet te weten van een RvB. Afgesproken dat ik morgen 1 sept om 16.00 u aan [REDACTED] het voornemen tot sluiten uitreik en vervolgens hebben we een afspraak om half 12 op 6 september op de Atoomclub.

Uitnodiging voor de toelichting van het voornemen tevens naar mailadres gestuurd:

[REDACTED]
[REDACTED] ik

[REDACTED].: voicemail ingesproken voor een afspraak

BaH gesprek

Datum: 29-8-2016

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

RvB voldoet. T.a.v. de ijsmix nog aantonen dat het een bederfelijke mix is, anders kan dit eruit. Verder RvB in Word document zonder handtekening aan eigenaar uitreiken. Er is tav de eigenaarstructuur eea veranderd. Ondernemer uitnodigen voor de uitreiking op 2 september.

1ste Nazorg

Datum: 19-08-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 281410610

SW-nummer:

Kort verslag:

Inspectiebevindingen:

Hygiëne bedrijfsruimten: Voldoende, let op randen rondom ijsblokjesmachine (niet meer in gebruik) beneden in bargedeelte.

Hygiëne app./art./uitr.: Voldoende.

Bouwkundig staat: Voldoende.

Temperaturen: In orde.

Ongedierte: Bestrijder actief, Rentokil, geen rapportage inzichtelijk. Geen sporen aangetroffen.

HACCP: Registratielijsten inzichtelijk, laatste datum: 2016, 28/6 t/m 2/7.

In onderzoeking werkbank tweetal metalen bakken met deksel op elkaar gestapeld. Bij nadere beschouwing zaten hier gegaarde spare ribs in. Uit het gesprek met de [REDACTED] bleek dat deze spare ribs gisteren waren bereid. Na koken werden de spare ribs op een werkbank gezet in voornoemde bakken om uit te dampen. Daarna werden de bakken afgesloten met een deksel in de kast gezet. Er werd geen temperatuurcontrole uitgeoefend op het terugkoelen van voornoemde spare ribs. Voornoemde spare ribs gemeten in de onderste bak die geheel gevuld was: 9,9 graden Celsius en 9,4 graden Celsius en 8,7 graden Celsius. De temperatuur van de spare ribs van de bovenste bak: 7,0 graden Celsius in de kern.

Op het gasfornuis stond een pan waarin spare ribs werden gekookt. Volgens [REDACTED] bereidt men 20 kilogram spare ribs per dag. Omstreeks 20:00 uur zijn deze klaar. Omstreeks 22:00 uur gaan deze in de afgesloten bakken in de koelkast. Om 23:00 uur gaat de keuken dicht en omstreeks 00:30 is het bedrijf gesloten. Er is geen controle op het terugkoelen van de spare ribs uitgevoerd. Op de metalen bakken met spare ribs staat geen datum bereiden of THT datum. Volgens [REDACTED] gaat deze partij vandaag op. Tevens zelf bereid

ijsmengsel aangetroffen met op verpakking een aangebrachte datum: "9-8". Volgens [REDACTED] was dit een verhit ijsmengsel hetgeen men in eigen bedrijf maakt. I.v.m. een wisseling van de kaart zijn de soepen van de kaart af.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: Woensdag 15 juni 2016 (ISI inspectie ingevoerd 14-juni 2016)

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer: 281810776

Kort verslag:

Gesproken in de keuken met [REDACTED]

[REDACTED] onderstaande bevindingen besproken.

Geen Werkformulieren meer, uitleg gegeven inspectie, starttarief, administratie verscherpt toezicht, tijd kwartieren 2x4.

Aangeboden om het formulier na te sturen,

[REDACTED] nam genoeg met de uitleg,

Wilde het formulier niet per post ontvangen.

Haccp:

=> SW art 5, code.

Bewaartermijnen o.a van de soep 4 dagen, gezien en mondeling bevestigd door de kok.

- temperaturen verpakt.

- gezien, metingen met een infrarood thermometer, terwijl een steekthermometer aanwezig is.

Hygiëne:

=> Geringe overtreding:

- In de keuken ruimte onder het fornuis en lavagrill enkele muizen uitwerpselen en resten kool/verbrande productresten afkomstig lavagrill.

- Ruimte onder de combi steamer in de randen enkele muizen uitwerpselen.

Temperatuur:

=> Geringe overtreding:

Boven in het magazijn een koelwerkbank met verpakte levensmiddelen temp > 7 graden. 9,4 - 10,5 graden van pakken slagroom en zure room, zie SW code.

Werkvoorraad mogelijk langer dan 30 minuten buiten de koeling, temp van geopende pakken slagroom en zure room 9,4-9,7 graden.

Bouwkunde:

Droge magazijn boven, deuren staan open en platje rommelig.

Dit benoemd in combi, met eventueel de overlast van muizen.

Besproken: deur dicht of hordeuren plaatsen voor de vliegen/muizen.

Ongedierte:

Bestrijder Rentokil.

Gaten en kieren gedicht.

Levensmiddelen in het magazijn in afsluitbare boxen.

Gesprek ondernemer

Datum: 27 mei 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Gesproken met [REDACTED]. Balen dat het zo ver is gekomen. Hebben bedrijf opgeruimd en schoongemaakt. Rentokil komt 1 x per 2 weken en adviezen worden opgevolgd. Hygienecode wordt besproken in de keuken en temperaturen worden gemeten. Geadviseerd dit op verschillende tijdstippen te doen. Gaan werken met een werkvoorraad op ijs.

Procedure uitgelegd.

Inspectie na 10 juni 2016.

Historie:

RvB #3

3 mei 2016, [REDACTED]

281250255

- Hygiëne bedrijfsruimten
- Hygiëne apparatuur/uitrustingsstukken

Historie:

RvB #2

3 februari 2016, [REDACTED]

281020423

- Hygiëne bedrijfsruimten
- Hygiëne apparatuur/uitrustingsstukken

Historie:

RvB #1

17 december 2015, [REDACTED]

280750335

- Hygiëne bedrijfsruimten
 - Hygiëne apparatuur/uitrustingsstukken
-