

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):	Pizzeria Pescara
Inschrijfnummer Kvk en naam:	33152061
Rechtsvorm:	Eenmanszaak
Naam ondernemer:	██████████
Adres:	Middenweg 23, 1098 AB Amsterdam
Inspectielocatie	Pizzeria Pescara
@-mail	
Telefoonnummer:	██████████
Tijdvak:	Vanaf 7-6-2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Open keuken, restaurant
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: ██████████

BEDRIJF HEEFT EERDER IN VETO GEZETEN. SINDS 23 MEI 2013 WEER TERUG IN REGULIER TOEZICHT

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum: 07-03-2017

Inspecteurs: ██████████

Gesproken met: ██████████

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne: geringe overtreding, opmerking.

- Verdamper in koelwerkbank zwartkleurig vuil
- Vloer onder oven oude productresten
- Kitrand achter spoelwerkbank ingedroogd oud vuil.

Bouwkunde: in orde
Ongedierte: in orde
Temperatuur: in orde

Code HACCP: geringe overtreding, opmerking.

- Werkt desgevraagd volgens de hygiëncode vd horeca
- Steekthermometer aanwezig, echter geen actuele registraties.
- Registraties lopen achter, deze liggen thuis.

1ste Nazorg**Datum: 24-8-2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:nvt****SW-nummer:nvt****Kort verslag:**

Hygiëne Voldoende . Enkele dode kakkerlakken op de vloer. 1 levende kakkerlak gezien. Bestrijder was op 23-8-2016 nog langs geweest voor een behandeling. Besproken dat bij de tweede nazorg er geen kakkerlakken meer in het bedrijf moeten zijn.

Bouwkunde voldoende

Ongedierte zie hygiëne

Temperatuur in orde

Code HACCP Thermometer en registraties aanwezig. Verhaal klopt.

Geen rw voorhanden.

Bedrijf kan naar de tweede nazorg

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^{de} marsroute inspectie**Datum:****Inspecteurs:****Gesproken met:****BR-nummer:****SW-nummer:****Kort verslag:**

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

BAH gesprek**Datum:****Inspecteurs/ TBM:****Kort verslag:**

1^{ste} marsroute inspectie**Datum:****Inspecteurs:****Gesproken met:****BR-nummer:****SW-nummer:****Kort verslag:***Hygiëne**Bouwkunde**Ongedierte**Temperatuur**Code HACCP*

Openingsinspectie**Datum:** 20 juni 2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Kort verslag:**

Vrijdag 17 juni is de bestrijder Multitec weer langs geweest. Deze heeft een behandeling uitgevoerd met Advion kakkerlakkengel. Men heeft nu een contract afgesloten voor de bestrijding van zowel kakkerlakken als muizen. Er liggen nu doosjes voor de kakkerlakken. Op één doosje 1 kakkerlak aangetroffen. Daarnaast nog 1 levende kakkerlak gezien bij de oven.

Advies gegeven om aan de bestrijder aan te geven dat hij bij de oven nog extra gel moet spuiten. Bestrijder komt as vrijdag weer.

De eerder genoemde behandeling met gas is door de eigenaar zelf uitgevoerd met een spuitbus, wat juist de kakkerlakken aan het lopen heeft gebracht.

Er is in de twee weken goed schoongemaakt en deels geschilderd. Alles is eerst uit de keuken gehaald, waarna de keuken schoongemaakt en deels geschilderd is. Daarna heeft men alle apparatuur en artikelen schoongemaakt alvorens deze terug te plaatsen.

Opmerking gemaakt over:

- Flessennest goed droog te maken.
- Bedrijf voldoende schoon en afspraken gemaakt voor een vervolg behandeling.
- Advies de pizzaoven extra te behandelen.

Bedrijf mag weer open.

Openingsbeschikking is op 21 juni per post verstuurd.

Controle op beschikking**Datum:** donderdag 16 juni 2016, 19:10**Inspecteurs:** [REDACTED]

Kort verslag:

Deur van het bedrijf was op slot. Op het raam een briefje dat het bedrijf wegens verbouwing gesloten was. Door het raam was te zien dat binnen helemaal achterin het restaurant lampen aan waren alleen binnen niemand gezien. Bedrijf voldoet aan de beschikking.

Datum: zaterdag 18 juni 2016, 19:15

Inspecteur: [REDACTED]

Kort verslag:

Briefje op raam dat bedrijf gesloten is ivm verbouwing. Iemand die wilde eten werd verteld dat bedrijf gesloten is ivm verbouwing en dat ze bijna klaar zijn. Geen activiteiten waargenomen. Bedrijf voldoet aan beschikking.

Datum: 15- 06- 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Op Openingsinspectie

diverse plekken nog dode en levend kakkerlakken aangetroffen.

Muren en vloer onder en achter apparatuur niet goed schoon.

Houten balken onder de werkbank niet goed schoon.

Ook diverse materialen nog niet goed schoon.

Magnetron, koelwerkbank, ijsvitrine op meerdere plaatsen niet goed schoon.

Ook op moeilijk bereikbare plekken nog vuile vloer en nog tientallen dode en levende kakkerlakken aangetroffen.

Aangegeven dat bedrijf nog niet open mag!!!

Ondernemer verklaart dat plaagdierbestrijder overal gel heeft gespoten.

Ook geeft hij aan dat het doden van kakkerlakken tijd kost omdat er weer nieuwe eitjes uitkomen.

Aangegeven dat hij dan eerst maar goed schoon moet maken en dat daarna de plaagdierbestrijder maar opnieuw moet komen.

Besproken met de eigenaar niet meer te bellen voor een openingsinspectie tot dat hij zeker weet dat het goed is. Dochter gaf aan dat ze maar een schoonmaakbedrijf in moeten huren.

Sluitingsbeschikking blijft van kracht!!!

Datum: 13 06- 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met:

Kort verslag:

Op Openingsinspectie

diverse plekken nog dode en levend kakkerlakken aangetroffen.

Ook diverse materialen nog niet goed schoon.

Bestekbak is vuil, kassa is vet, onderzijde saladiere is vuil.

Ook op moeilijk bereikbare plekken nog vuile vloer en nog tientallen dode en levende kakkerlakken aangetroffen.

Aangegeven dat bedrijf nog niet open mag!!!

Ondernemer verklaart dat plaagdierbestrijder overal gel heeft gespoten en dat hij nu bang is dat hij dit weg spoelt.

Ook geeft hij aan dat het doden van kakkerlakken tijd kost omdat er weer nieuwe eitjes uitkomen.

Aangegeven dat hij dan eerst maar goed schoon moet maken en dat daarna de plaagdierbestrijder maar opnieuw moet komen.

Ook aangegeven dat hij waarschijnlijk zelf te laat begonnen is met bestrijden.

Sluitingsbeschikking blijft van kracht!!!

Controle op beschikking

Periode:

Kort verslag van de totale sluitingsperiode:

12-06-2016: [REDACTED] Deur stond open maar toen ik langsliep werd mij door iemand op brommertje verteld dat de zaak gesloten was en dat er ook niet bezorgd werd. Het moet eerst verbouwd worden zei hij. Op raam nog steeds aangegeven dat wegens verbouwing bedrijf gesloten is.

11-06-2016: [REDACTED] Op het raam staat aangegeven dat wegens verbouwing bedrijf gesloten is. Deur staat wel open en brommertje buiten en iemand zit buiten voor de deur. Een tijdje geobserveerd en langs gelopen maar uit niets blijkt echter dat er activiteiten binnen zijn.

Datum: 10 juni 2016 om 17:00 uur

Telefonisch contact door [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Via telefoniste uit Utrecht werd ik gebeld met de vraag om [REDACTED] te woord staan. Ze had vragen over de openingsinspectie. [REDACTED] gaf aan dat ze zelf niet snapt waarom ze niet open mocht. Volgens haar was bedrijf voldoende schoon en ze had ongedierte bestrijder. Ik heb contact met [REDACTED] gehad en hij gaf aan dat [REDACTED] op de hoogte was en dat ik [REDACTED] moest vragen om [REDACTED] terug te bellen en nog een keer uit te leggen waarom ze nog niet open mag. [REDACTED] gebeld en verzocht om [REDACTED] terug te bellen.

Openingsinspectie

Datum: 10 juni 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Bij binnenkomst troffen wij een Italiaans sprekende man aan. Deze belde de eigenaar die na ca 15 minuten arriveerde. Tijdens de inspectie bemerkte wij, inspecteurs, dat onze keel irriteerde. De ondernemer verklaarde dat er tegen de bestrijding van kakkerlakken een vergassing was uitgevoerd door de ongedierte bestrijder.

Hygiëne:

Tijdens de inspectie nog vier levende kakkerlakken waargenomen. In het bedrijf lagen op meerdere plaatsen verspreid tientallen dode kakkerlakken. Tevens waren sluitrubbers van meerdere koelingen nog vuil. De bovenzijde van de tafel onder de bakplaten was bezet met zwartkleurig vuil. De vloer onder de bakplaten was op meerdere plaatsen vuil en er lagen enige muizenuitwerpselen. De pizza oven was aan de bovenzijde vuil. De koffiemachine voelde kleverig aan en was bezet met een waas van vuil.

Op de werkbank nabij de saladiere stond nog een metalen bak met daarin een voorraad meel, deze voorraad meel was afgedekt met een metalen kom.

Bouwkunde: niet beoordeeld

Ongedierte: Men heeft nu een ongediertebestrijder in de arm genomen, Multitect, Hilversumstraat 15 te Amsterdam

Temperatuur: De koelingen waren niet aan.

Code HACCP:

Er waren enige controles geregistreerd

Conclusie: Het bedrijf heeft een ongediertebedrijf in de arm genomen maar de keuken en restaurant waren op meerdere plaatsen vuil en er kropen nog kakkerlakken. Daarom bedrijf nog niet laten open gaan. De sluitingsbeschikking blijft van kracht.

Nadat we betrokkene hadden medegedeeld dat het bedrijf nog niet open mocht vroeg hij met klem dit niet te doen. Hij wilde open omdat hij al een huurachterstand had en ook omdat het bedrijf onvoldoende omzet draaide.

Controle op beschikking

Datum: 9 juni 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Kort verslag:

Deur van het bedrijf stond open. Op het raam een briefje dat het bedrijf wegens verbouwing gesloten was. Binnen is een meneer aanwezig die alleen Italiaans spreekt. Hij meldt ons dat ze gesloten zijn en dat we niet kunnen eten. Hij is aanwezig om schoon te maken. Bedrijf voldoet aan de beschikking.

Sluitingsbeschikking

Datum: 8 juni 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Beschikking uitgereikt en toegelicht aan de eigenaar. Eigenaar geeft aan dat hij niets tegen de kakkerlakken kan doen. Sinds de bovenburen verbouwen heeft hij er last van. Hij bestrijdt met een bus insectenspray van het Kruidvat.

Advies gegeven dat hij een professionele bestrijder in dienst moet nemen. Daarnaast moet hij de keuken goed schoonmaken.

De meeste producten zijn al uit de keuken en koelingen en vriezers gehaald. Aangegeven dat ook de laatste levensmiddelen, zoals tomaten, nog weg moeten.

Daarnaast staat een meneer in de keuken een gerecht te bereiden. De eigenaar geeft aan dat dit eten is voor de Ramadan voor het personeel. Aangegeven dat dit ook niet mag, er mag niets bereid worden in de keuken.

De eigenaar geeft aan teleurgesteld te zijn over de gang van zaken. Vroeger werd er eerst een waarschuwing gegeven en nu moet hij direct sluiten. Uitgelegd dat de mate van overlast in zijn zaak een direct gevaar is voor de volksgezondheid en dat dat reden is voor een spoedsluiting.

Daarnaast gesprek ondernemer gevoerd. Uitleg gegeven over het traject Verscherpt Toezicht waar hij nu in zit. De route, inspecties en kosten besproken. Tevens aangegeven dat een nieuw RvB weer leidt tot een sluiting.

Historie:

Datum: 7 juni 2016

SPOEDSLUITING

Inspecteurs: [REDACTED]

Maatregelnummer: 281600839

RvB Vuile of niet goed onderhouden bedrijfsruimte:

Artikel 4, tweede lid, juncto bijlage II, hoofdstuk I, punt 1, van Verordening (EG) 852/2004

- vuile vloeren, wanden en werkbank vuil van dode kakkerlakken en uitwerpselen van kakkerlakken
- borden kast is vuil van kakkerlakken

RvB Vuile artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur:

Artikel 4, tweede lid, juncto bijlage II, hoofdstuk V, punt 1 onder a, van Verordening (EG) 852/2004

- pizzaoven en magnetron zijn vuil van kakkerlakken levend en doden.
- koelkasten en vriezers zijn vuil oud vuil, dode kakkerlakken en uitwerpselen.
- werkbanken zijn vuil van kakkerlakken levenden, doden, en uitwerpselen.
- kruiden bus is vuil.
- flessennest is vuil.

RvB Overschrijding van bewaartemperatuur:

Artikel 15, eerste lid, van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen

Temperatuur onverpakte bederfelijke eetwaren:

Gesneden uien, 14,1 °C;

Sardientjes, 15,8 °C.

RvB Geen adequate maatregelen:

Artikel 4, tweede lid, juncto bijlage II, hoofdstuk IX, onder 4, eerste volzin, van Verordening (EG) 852/2004

Onvoldoende adequate maatregelen genomen om ongedierte te bestrijden.

Geconstateerd is dat onder andere in de keuken en restaurant ongedierte, kakkerlakken aangetroffen zijn. Uit het vervolgonderzoek bleek dat: u geen professionele ongediertebestrijder ingeschakeld had.

Bedrijf heeft eerder in VeTo gezeten. Sinds 23 mei 2013 weer terug in regulier toezicht
