



Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Economische Zaken

Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit
Catharijnesingel 59, 3511 GG Utrecht
Postbus 43006, 3540 AA Utrecht

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 LA BETOLLA
Inschrijfnummer Kvk en naam:	33160147
Rechtsvorm:	Vennootschap Onder Firma
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	
Inspectielocatie	Nieuwezijds Voorburgwal 82, 1012SE Amsterdam
@-mail	
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	29 september 2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

Datum: 07-08-2017

Inspecteur: [REDACTED]

Bij een check van de maatregelen is naar voren gekomen dat Rvb 281701075 nooit is aangekomen bij Tbm. Isi status 60. Om deze rede gaat Rvb_281701075 ingetrokken worden.

Bij het invullen van het journaal bleek dat het bedrijf inmiddels Veto heeft verlaten.

2de Nazorg

Datum: 02-08-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: brier van eigenaar

BR-nummer:nvt

SW-nummer:nvt

Kort verslag:

Hygiëne in orde

Bouwkunde in orde

Ongedierte geen sporen

Temperatuur in orde

Code HACCP in orde

Bedrijf gaat terug naar regulier toezicht

1ste Nazorg

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne

Bouwkunde

Ongedierte

Temperatuur

Code HACCP

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:

Controle op beschikking

Periode:

Kort verslag van de totale sluitingsperiode

1ste Nazorg

Datum : 26-01-2017

Inspecteurs :

Gesproken met :

BR-nummer : nvt

SW-nummer : 281410675

Kort verslag:

HACCP: Code horeca versie 2016 in de zaak aanwezig. Enkele schoonmaaklijsten gezien en een lijst met temperatuur koelingen (week 47). Overige registraties niet voorhanden i.v.m. recente inbraak.

Terugkoelen van de pasta's besproken. Dit koelt men na verhitten terug in koud water. Daarna laat men het nog even staan en verpakt men het in porties en legt dit in de vrieskast. Lasagne maakt men zoveel mogelijk per dag en dit koelt men terug in een bak met koud water.

RW monster (nr. 89035007) pasta (tagliatelle) meegenomen> in orde.

RW monster voldoende: Bericht verzonden aan betrokkenen en planner.

Temperaturen: in orde.

Hygiëne Bedrijfsruimte: een enkel muizenuitwerpsel zichtbaar op de vloer in de keuken. Boven magazijn: voldoende schoon.

Hygiëne apparatuur: onvoldoende: op mengmachine lagen een vijftal muizenuitwerpselen en geelkleurig vuil. In de kom onder vuilniszak een tiental muizenuitwerpselen. Machine was gisteren voor het laatst gebruikt en schoongemaakt. Vandaag niet in gebruik geweest. Onderzijde saladiere geelkleurig en donkerbruinkleurig vuil. SW.

Bouwkundig: in orde.

Ongedierte: heeft een ongediertebestrijder, de Muizendokter 2/10/2016 voor het laats geweest en komt 3x per jaar, inspectie kaart aanwezig. Geen gaten o.i.d. aangetroffen in keuken.

Roken: in het boven magazijn lag in het afval hok een filtersigaretpeuk. Volgens [REDACTED] leegt men de asbak van buiten daar en is dat ernaast gevallen.

1ste marsroute inspectie

Datum: 30-11-2016

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne: Bedrijf is schoon.

Bouwkunde: in orde.

Ongedierte: geen sporen aangetroffen. Lokdoosjes aanwezig.

Temperatuur: Temperaturen onder de 7C.

Code HACCP:

Werkt met de nieuwste horecacode, deze heeft hij deze week binnen gekregen.

Registraties van opslag en schoonmaken. Registraties van processen en ontvangst/inkoop nog niet gedaan omdat hij nadat hij de code heeft ontvangen geen niets meer heeft binnen gekregen en gemaakt.

Op de vraag hoe er teruggekoeld wordt verklaard meneer dat er ongeveer 4 uur buiten de koeling teruggekoeld wordt en dat er daarna plastic over gedaan wordt waar gaatjes in geprikt zijn. Juiste wijze van terugkoelen uitgelegd.

Monster van lasagne uit de koelwerkbank meegenomen, eergisteren bereid.

Gesprek ondernemer

Datum: 10 november '16 om 12:00

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Tijdens gesprek hebben we toelichting over VeTo gegeven. [REDACTED] gaf aan dat alles is schoongemaakt en dat hij dagelijks alles controleert. Ongedierte bestrijder is in dienst en doet zijn werk. Er is een schoonmaakplan gemaakt. Nieuwe Hygiëncode voor de Horeca is aangeschaft. Er worden nu kleinere verpakkingen gekocht voor een dagelijks gebruik. Als een product gemaakt is, zoals lasagne, wordt snel terug gekoeld en in de vriezer bewaard. Kat is weggehaald en er wordt niet meer gerookt in de zaak.

Inspectie kan na 24 november 2016 worden uitgevoerd.

Op 4 nov. 16 telefonisch gesproken met [REDACTED] en afspraak gemaakt voor TL gesprek op kantoor van NVWA in Amsterdam.

Historie: 29 September 2016: 280791129,. RVB Bedrijfsruimten niet schoon, SW niet voldoen eisen hygiene code, SW maatregelen ongedierte.

Historie: 7 September 2016: 281701075,. RVB Bedrijfsruimten niet schoon, SW maatregelen ongedierte, SW Roken. (blijkt niet bij TBM te zijn aangekomen 31-7-2017)

Historie: 31 mei 2016: 281260224,.RVB bedrijfsruimten niet schoon, SW niet voldoen eisen Hygiene code.
