



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):	Restaurant en eetcafé Pamukkale
Inschrijfnummer Kvk en naam:	33193102.
Rechtsvorm:	V.O.F.
Naam ondernemer:	██████████
Adres:	Admiraal de Ruijterweg 96
Inspectielocatie	1056 GP Amsterdam
@-mail	██████████
Telefoonnummer:	██████████
Tijdvak:	25 juni 2015 – heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Verkoopruimte met keuken en kelder magazijn
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: ██████████

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum: 5 juli 2017

Inspecteurs: ██████████

Gesproken met: ██████████

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag: Bedrijf is voldoende en gaat uit VeTo.

Hygiëne voldoende

Bouwkunde voldoende

Ongedierte geen

Temperatuur, koelvitrine geringe overtreding door te hoge stapeling, men heeft een nieuwe afgesloten koelvitrine besteld, bestelbon gezien, deze wordt van de week geplaatst.

Code HACCP voldoende.

2de marsroute inspectie

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Voornemen tot sluiting

Datum:
Inspecteurs:
Gesproken met:
Kort verslag:

BaH gesprek

Datum: 11-01-2017

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

In het vooroverleg met [REDACTED] blijkt dat de termijnen van het gesprek ondernemer gehouden op 03-03-2016 is overschreden met 1 week. De reden van overschrijden is niet meer te achterhalen. In overleg met TBM en de kerngroep VeTo besloten om geen voornemen tot sluiten uit te reiken maar hem door te zetten naar de 2^e nazorg. Ondernemer is na afstemmen met de teamleider telefonisch op de hoogte gebracht op 19-01-2017 .

1ste Nazorg

Datum : di 3-1-2017 om 14.50 uur

Inspecteurs : [REDACTED]

Gesproken met : [REDACTED]

Kort verslag :

Hygiëne: in orde

Bouwkunde: in orde

Ongedierte: geen sporen gezien

Temperatuur: RvB onverpakt producten in verkoopkoelvitrine. Koelvitrine 's nachts per ongeluk uit gezet, 's morgens weer aan gedaan en alles er in laten staan. Geen temp. meting uitgevoerd en geen actie bij afwijking. Turkse pizza 's nachts buiten de koeling laten staan en er ' s morgens weer in koeling gedaan. Beide verwijtbaar. Wegens drukte niets mee gedaan. Koeling net nieuw.

Code HACCP: RvB terugkoelen en bewaren. Linzensoep 's nachts om 01:00 uur klaar en ongeveer half uur voor aanvang inspectie in de koeling gezet.

Openingsinspectie

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

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:

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 2 november 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Voor de 2^e dag geopend

Het bedrijf is geheel verbouwd, in de keuken bijna alles nieuwe apparatuur.

In de kelder en aan de trap nog wat afwerking verrichten.

Hygiëne: in orde

Bouwkunde: in orde

Ongedierte: in orde

Temperatuur: in orde

Code HACCP: in orde

Procesmonster: niet voor handen.

1^e marsroute inspectie (poging 4)

Datum: 11 Oktober 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

1^e marsroute inspectie willen uitvoeren. Bedrijf gesloten en was nog in verbouwing.

Eigenaar was aanwezig, [REDACTED], en vertelde dat het bedrijf open gaat ongeveer over een week als dat lukt.

1^e marsroute inspectie (poging 3)

Datum: 24 augustus 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

1^e marsroute inspectie willen uitvoeren. Bedrijf gesloten en was nog in verbouwing.

1^{ste} marsroute inspectie (poging 2)

Datum: 22 juni 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

1^{ste} marsroute inspectie willen uitvoeren. Bedrijf gesloten en aan het verbouwen.

Datum: 10 juni 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

langs het bedrijf gefietst en de situatie is nog hetzelfde als eerder. Het bedrijf is gestript en men is nog volop aan het verbouwen. Een inspectie heeft daar dus nog geen zin.

1^{ste} marsroute inspectie (poging 1)

Datum: 20 april 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

1^{ste} marsroute inspectie willen uitvoeren. Bedrijf was gesloten en aan het verbouwen. Bedrijf is van binnen helemaal gesloopt. Buurman gesproken. Deze geeft aan dat er weinig verbouwingsactiviteit is. Af en toe op zaterdag.

Gesprek ondernemer

Datum: 03-03-2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Procedure doorgenomen met de vennoot en zijn vrouw. Het bedrijf wordt op dit ogenblik verbouwd. Er vinden geen bewaring of bereidingsprocessen plaats. De tweede week van april zou het bedrijf weer open zijn als alles volgens planning verloopt dus dan pas een eerste marsroute inspectie uitvoeren. Afsproken dat we in de 2^e week van april een inspectie uitvoeren en als het dan toch nog niet in bedrijf is dat de inspectie een week later alsnog uitgevoerd wordt. De kosten van de inspectie in de 2^e week van april (als hij nog niet open is) wordt dan niet in rekening gebracht.

Verteld dat ook de procedures uit de Hygienecode helder moeten zijn bij alle medewerkers. Procedure en consequenties van het traject verscherpt toezicht zijn duidelijk bij [REDACTED].

Historie

3^e BR, maatregelnummer: 283210711 (10-11-2015).

- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden

2^e BR maatregelnummer: 281250089 (15-09-2015)

- de exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen
 - artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet
 - de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
-

1^e BR maatregelnummer: 280091399 (25-06-2015)

- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet
 - de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
-