

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 GREETJE
Inschrijfnummer Kvk en naam:	33293199
Rechtsvorm:	EZ
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	PEPERSTRAAT 23, 1011 TJ Amsterdam
Inspectielocatie	Restaurant Greetje
@-mail	info@restaurantgreetje.nl
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	28 september 2016 t/m heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken, keldermagazijn, magazijn annex kantoor, bar
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum : Donderdag 31 augustus 2017
 Inspecteurs : [REDACTED]
 Gesproken met : [REDACTED]
 BR-nummer : nvt
 SW-nummer : nvt
 Kort verslag :

HACCP:

- *Infra-rood thermometer.*
 - *Geen digitale steekthermometer kunnen vinden, mogelijk heeft de ontslagen chef-kok deze meegenomen.*
 - *Registraties.*
- Opmerking temperatuur in relatie met de bewaartermijn:*
- [REDACTED] *zegt drie dagen te bewaren, temperaturen zijn net > 4 graden.*
 - *Alles is voorzien van een datum.*

Hygiëne bedrijfsruimte:

- *Keldermagazijn enkele muizenuitwerpselen.*
 - *Wijnkelder met koelingen enkele muizenuitwerpselen.*
- Apparatuur voldoende schoon.*

Ongedierte:

TOB ongediertebestrijder. (Voorheen de GGD)
laatste inspectie 17/8 advies kieren dichten, is opgevolgd.
Zie ook de Hygiëne.

Personeel komt eerder voor de schoonmaak/controle ongedierte.

Bedrijf kan uit Veto per 31 augustus 2017.

1ste Nazorg

Datum : 01 februari 2017

Inspecteurs :

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Gesproken met

Code; oke/ RW creme brulee **IN ORDE**

Onged; goed.

Bouwk; goed.

Temp; goed.

Hyg; goed.

SW vis ongeschikt.

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: 6-12- 2016

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

2e marsroute, inspectie uitgevoerd, gesproken met [REDACTED];

- Hygiëne: in orde geen muizen uitwerpselen meer aangetroffen. Magazijn nu afgesloten d.m.v. deurtje. Bij aanvang van de werkzaamheden wordt de keuken en opslagruimte gecontroleerd op uitwerpselen van muizen met een goede zaklantaarn en zo nodig wordt er schoongemaakt.
- Ongedierte: gaten verder gedicht met staalwol.
- Temperaturen: in orde
- Bouwkunde: in orde, plafond is opnieuw geleverd.
- Hygiëncode: producten worden niet langer dan 2-3 dagen bewaard. Geadviseerd voor het terugkoelen geen plastic bakken te gebruiken maar metaal

Er worden geen producten meer buiten de koeling bewaard

- Richtwaarde: gegaarde rundersucade. **RW in orde**

Voornemen tot sluiting

Datum: 17 november '16

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Tijdens gesprek hebben we toelichting over de beschikking gegeven. [REDACTED] gaf aan dat de controles in de bedrijf nog extra verscherpt zijn en dat ze alles aan doen om te verbeteren. We hebben toelichting gegeven dat er tot nu toe geen monsters waren genomen maar dat bij de volgende inspectie geen tekortkomingen worden geconstateerd wel monster genomen worden en als dat niet in orde is dan bedrijf ook gesloten kan worden. Nadrukkelijk verzocht om niet allen te gaan concentreren of het schoon is of niet maar ook Hygiëne code goed te gaan toepassen.

Inspectie kan na 1 december 2016 worden ingepland.

BAH gesprek

Datum: 15 november '16

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

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

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 11:30 op kantoor van NVWA in Amsterdam.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum : 9 november 2016

Inspecteurs : [REDACTED]

Gesproken met : [REDACTED]

BR-nummer : 281810820

SW-nummer : 281810821

Kort verslag:

HACCP:

=> **SW art 5.**

Werken volgens de hygiënecode voor de horeca 2007, meten ontvangst, opslag en de processtappen. (verhitten elke keer soep of boullion)

Digitale steekthermometer.

- In de koelingen bereide gerechten te lang bewaren: 3-4-5 dagen waarbij de temp > 4 graden zijn, zelfs gekookte eieren en gebakken champignons 6 dagen.

Producten die buiten de koeling staan als werkvoorraad > 1/2 uur.

- sukade 6/11 10,2- 11,7 graden;

- aangebraden eendenborst 7/11 15,9 - 17,4 graden.

Terugkoelen: nu bv sukade in de koelwerkbank bereid om 15:00 uur in een afgesloten bak, nu 20:00 in de kern 8,0 graden.

=> Alle bovenstaande punten besproken met de chef-kok.

Beoordeling hygiëne:

=> **Overtreding, RvB bedrijfsruimte. (herhaalde overtreding)**

In alle bedrijfsruimten liggen muizenuitwerpselen:

- Magazijn(vooronder) honderden muizenuitwerpselen in open verbinding met de keuken, hier staan gesloten verpakkingen zoals zelfrijzend bakmeel, rijst drop, flessen cola, lipton ijsthee.

Tevens staan hier de fusten bier met aansluitingen tapinstallatie en kratten met frisdrank. Hier hangt de geur van muizenurine.

- Keuken in de hoeken en randen, vooral onder de vrieskasten en de koelkasten rechterzijde, tientallen muizenuitwerpselen. Op de werktafel tussen de apparatuur, zoals vacuümmachine, keukenmachine. onder de snijmachine liggen enkele muizenuitwerpselen. Verder op de werktafel onder de bain-marie liggen twee muizenuitwerpselen. Verder in de hoeken en randen bij de spoelkeuken/gedeelte liggen tientallen muizenuitwerpselen.

- Magazijn met de wijnen, vrieskist met brood en afgesloten bakken met o.a. koffie in de hoeken en randen tientallen muizenuitwerpselen.

Bouwkundig staat:

HI uitgesleten voegen in de vloer, SW over het hoofd gezien.

(Mogelijk verholpen omdat in het magazijn met de flessen wijn wel een nieuwe vloer is gekomen, sw open laten staan) De verfladers op het plafond zijn wel weggestoken, hierdoor zijn kale plekken ontstaan op het plafond.

Hier is een muizenprobleem, kennelijk komen de muizen rondom de leidingen in het vooronder en mogelijk uit de ruimte waar de vuilcontainers staan. (glashok)

Hier liggen tientallen muizenuitwerpselen en de sterke geur van muizenurine.

(bovenstaande punten niet meer besproken met [REDACTED])

Temperaturen:

=> **geringe overtreding:**

Temperatuur > 7 graden:

- Koelwerkbank van aangebraden eendenborst/gerookt 7/11 11,2 en 11,3 graden;

- Saladière gebakken champignons 11,0 graden.

Plaagdieren:

GGD als bestrijder.

Komen maandelijks, 11-10-2016 en 06-09-2016 laatste inspecties.

Volgens [REDACTED] komt de GGD niet vaker omdat bij het aanbieden van het gif dit de toename van muizen zou bevorderen.

Verder zijn er twee vliegenlampen opgehangen met plakstrips achterzijde, geen vliegen binnen.

Opmerking:

[REDACTED] is zeer ontdaan door het RvB, herkent zijn bedrijf niet zoals wij dit hem schetsen. Hij is alle dagen hier druk mee bezig. Over twee jaar zal er een nieuwe kelderbak gemaakt worden omdat de panden (met meerdere eigenaren) langzaam verzakken. Dan hoopt meneer definitief van het muizenprobleem af te zijn.

Gesprek ondernemer

Datum: 21 oktober '16

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED] [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Tijdens gesprek hebben we toelichting gegeven van VeTo traject. De eigenaar gaf aan dat hij het wel begrijpt en dat er al veel gebeurt is in het bedrijf en dat hij gaat voorzorgen dat het goed blijft.

[REDACTED] gaf aan dat de volgende acties in het bedrijf uitgevoerd zijn.

- Nieuwe afspraken gemaakt met GGD ongedierte bestrijding
- Gaten en kieren dicht gemaakt
- Controleert nu elke ochtend voor opening de hele zaak op hygiëne / muizenuitwerpselen
- Maakt extra goed schoon o.a. met bleek.
- Alle levensmiddelen in het magazijn worden opgeslagen in dichten boxen
- Vliegenlampen opgehangen
- Nieuwe hygiëncode besteld
- Snijmachine en werkbank vanuit magazijn naar keuken verplaatst.
- Andere koeling naar magazijn verplaatst.

[REDACTED] is erg geschrokken van alles en gaat er alles aan doen om alles in orde te maken.

Lijst met alle verbeteringen in het bedrijf is toegevoegd aan het dossier. Zie map documenten.

[REDACTED] afspraak verplaatst naar vrijdag 21 oktober.

Door: [REDACTED]

Op woensdag 12 oktober 2016 gesproken met [REDACTED], eigenaar. Afspraak voor gesprek gemaakt en de heer zal op woensdag 19 oktober '16 om 11:00 uur naar kantoor in Amsterdam komen. Op verzoek van de eigenaar is de uitnodigingsbrief vandaag naar zijn thuisadres verstuurd. Bij het gesprek zullen naast de eigenaar ook de kok en manager aanwezig zijn.

Historie: 28 september 2016 met maatregelnummer 280791127

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

Historie: 14 september 2016 met maatregelnummer 280190626

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

Historie: 16 augustus 2016 met maatregelnummer 281020591

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