

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 Heffer
Inschrijfnummer Kvk en naam:	34206963
Rechtsvorm:	Besloten vennootschap
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	OUDEBRUGSTEEG 7, 1012 JN Amsterdam
@-mail	info@heffer.nl
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	30 maart 2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Heffer 1, Heffer 2, het Baantjer Museumcafé
Veiligheid:	n.v.t.

22/5/2017 [REDACTED]

Bedrijf nu Officieel overgegaan naar nieuwe eigenaar KVK zit in map

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2de marsroute

Datum: 25-4-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Bedrijf bezocht in het kader van de 2^e marsroute.

[REDACTED] vertelde dat het bedrijf echt is overgegaan, maar dit niet goed is gegaan bij de kvk.

Meneer heeft gebeld en vertelde dit morgen te overleggen.

Wel al een koopovereenkomst gehad.

In overleg de inspectie als nieuw bedrijf ingeboekt en inspectie geregistreerd.

Mocht alles goed zijn dan wordt het oude bedrijf opgeheven.

Spareribs en uiensoep meegenomen als richtwaarde monsters meegenomen.

Datum 24-3-2017 [REDACTED]

[REDACTED] tel. gesproken en aangegeven dat de oude eigenaar nog steeds bij de KVK ingeschreven staat. Dit zal veranderd moeten worden. [REDACTED] gaaf aan dat hij hier geen invloed op heeft.

Vandaag volgende mail ontvangen:

Geachte heer [REDACTED]

Vandaag ontving ik, via [REDACTED], de aangetekende brief inzake de controles van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit, welke hebben plaatsgevonden voor 1 maart 2017. Het betreft hier het voornemen tot sluiting of stillegging van de processen van Heffer gevestigd op de Oudebrugsteeg 7, te Amsterdam

Graag informeer ik u dat de exploitatie van Heffer per 1 maart is overgenomen door de nieuwe entiteit [REDACTED], vanwaar ik de contactpersoon ben. Dit betekent dat de controle uitgevoerd op 28 februari nog onder de verantwoordelijkheid viel van de bestuurder van [REDACTED]. Acties die volgen uit de laatste controle zijn zeer onwenselijk en onterecht, omdat [REDACTED] hier op geen enkele manier invloed op heeft kunnen uitoefenen.

Op het moment dat de nieuwe entiteit het gebouw kon betreden, 1 maart 2017, heb ik zelf geconstateerd dat de staat van de installaties en de hygiëne van verschillende ruimtes ernstig te kort schiet. Hierom is direct met vervanging, reorganisatie en professionele schoonmaak gestart.

Graag kom ik in contact met u om bovenstaande te bespreken. U kunt mij bereiken via telefoonnummer [REDACTED] of via dit e-mailadres.
Met vriendelijke groet,

[REDACTED]

Datum 7-3-2017

.Afspraak is dat wij wel een voornemen opmaken maar dat wij pas later (zoals [REDACTED] al eerder aangaf, naar Pasen) gaan inspecteren. Blijkt het bedrijf dan niet overgenomen te zijn en zit de oude eigenaar nog op dan kunnen wij gelijk het voornemen in laten gaan.
Zit er wel een nieuwe eigenaar op en kunnen wij dit ook terugzien in de KVK dan beginnen wij met een nieuw bedrijf.

Datum: 7-3-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Overleg gehad over het hoe verder te gaan bij dit bedrijf. De gegevens van de nieuwe eigenaar zijn nog niet verwerkt in de kvk. De kvk heeft wel vaker vertraging. Besloten om over ongeveer 1,5 maand een inspectie in te plannen. Tegen die tijd zullen de gegevens bij de kvk aangepast zijn. Zo niet dan gaan we verder op de oude eigenaar.

n.a.v een tel. gesprek met [REDACTED] zijn wij nog dieper in de KVK's van Heffer gedoken. 6 KVK's verder zijn wij erachter gekomen wie de bestuurders zijn. Ik plak de kvk's nog in het dossier van Heffer.

Wij sluiten het VETO dossier nog niet gelijk omdat de bestuurder van Heffer volgens de huidige KVK nog steeds de oude eigenaar is. Belangrijk is dat wij voordat wij onze Herinspectie uitvoeren checken of de KVK is aangepast. Is het niet het geval gaan wij als nog het voornemen uitreiken. Belangrijk is ook het datum van overname. (voor wie het laatste rvb ontvangt.)

Ik weet niet wie de volgende inspectie uitvoert en wanneer wij terug gaan maar het is wel belangrijk om hier even goed op te letten

BaH gesprek

Datum 3-3-2017

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag: Marsroute gevolgd, geen verdere opmerkingen voornemen wordt opgemaakt.

Ondernemer gebeld, [REDACTED] Men deelde mij mee dat het Bbedrijf is overgenomen door [REDACTED] Dit is aan de kvk doorgegeven maar nog niet aangepast (dd 3-3-2017)

Heb de kvk van de nieuwe eigenaar in de map geplaatst

2de Nazorg

Datum: 28-2-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 281701176

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

SW-nummer: 281701177

- het in de handel brengen van levensmiddelen die ongeschikt zijn voor menselijke consumptie
-

Kort verslag:

Hygiëne: Op diverse plaatsen in het bedrijf muizen uitwerpselen en oud vuil.

Bouwkunde: Geen opmerkingen

Ongedierte: Men heeft een bestrijder. Matige adviezen en lage frequentie bezoeken.

Temperatuur: geen opmerkingen

Code HACCP: Geen opmerkingen

Bedrijf mag door voor een BAH gesprek.

Volgens [REDACTED] zou het bedrijf verkocht zijn en per 1-3-2017 naar een nieuwe eigenaar over gaan.

1ste Nazorg

Datum: 19-08-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

HI 1e Nazorg

Gesproken met: [REDACTED]

Functie : Kok / Bedrijfsleider / Chef-kok

Hygiëncode : Opmerking. Twee RW monsters genomen.

- Tijdens het inzien van de registratielijsten geconstateerd dat de saladiere metingen en ontvangst metingen wel is boven de zeven graden werden geregistreerd. Dit was tevens ook tijdens de vorige inspectie. De medewerkers geven aan dat er acties zijn ondernomen maar dat deze niet werden geregistreerd. Medewerkers geven aan dit voortaan te doen.

- Tijdens de inspectie gezien dat er een leverancier producten had afgeleverd. Tijdens de inspectie een product hiervan gemeten welke boven de zeven graden was;

Fag Mexican Kip, 9,2 graden Celsius. Aangegeven de ontvangst sneller te verwerken om de temperatuur onder de zeven graden te houden.

Temperaturen: In orde.

Bouwkunde : Geen tekortkomingen geconstateerd.

Ongedierte : Geen ongedierte maar wel enkele sporen waargenomen.

- Tijdens de inspectie konden uiteindelijk de rapporten digitaal ingezien worden. Dit kon pas nadat de chef-kok aan het einde van de inspectie aanwezig was. Aangegeven dat het ten alle tijde in zichtbaar moet zijn en dat andere medewerkers hier ook toegang tot moeten hebben.

- Ongediertebestrijder Excellent.

Hygiëne : Opmerking.

- De vloer in de keuken, onder de dubbele deur rvs koelkast en diepvrieskast, welke achterin de keuken stonden, bevuild was met enkele muizenuitwerpselen.

- De wanden in de lekruimtes van de friteuses bevuild waren met bruinkleurig vettig vuil.

- Het onderstel van de Rational oven bevuild was met oude productresten.

- De bodem van de lades achter de bar, waarin onder andere verpakte levensmiddelen zoals wijn en melk werden bewaard, bevuild waren met zwartkleurig vuil en vochtig vuil.

Richtwaarde monsters genomen. Richtwaarde monsters zijn in orde.

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:

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:

Inspecteurs/ TBM:

Kort verslag:

1ste marsroute inspectie

Datum : woensdag 15 juni 2016

Inspecteurs :

Gesproken met :

BR-nummer : nvt

SW-nummer : nvt

Kort verslag :

geeft aan dat dat hij nieuwe rubbers, vuilnisbakken en torkrollen heeft besteld.
Meneer gaat een cursus HACCP volgen, waarna de ander koks ook de opleiding gaan doen.

Beoordeling hygiëne:**=> Geringe overtreding**

- de vloer van de keuken onder de apparatuur in de hoeken nog wat vuil.
- boven staan de ramen open van het magazijn met de opslag apparatuur (geen levensmiddelen)
- achter de bar, de lades met flesjes frisdrank en bier blijft water met schimmel staan.

Bouwkundig staat:

In orde:

- vloer in de keuken zijn de kieren dichtgesmeerd.

Temperaturen:

In orde.

Plaagdieren:

Ongediertebestrijder Excellent

17-05-2016 laatste controle.

Verslag: er wordt goed schoongemaakt, 2 muizen weggevangen grote bar.

HACCP:

- heeft het nieuwe boek HC 2016 in zijn bezit, gebruikt wel de oude weekformulieren, meet de ontvangst, opslag en de processtappen.
- werkende thermometer, steek- en infra-rood.

Bij het terugkoelen is opvallend op het weekformulier:

- tomatensoep/saus wordt teruggekoeld en gemeten na 6 uur 7,1 graden;
 - een geitenschijf na 5,5 uur 8,1 graden is;
- zonder vervolgacties ?

In de koelkast staat risottorijst in een afgesloten bak op een temp van 15,0 graden, kunnen niet aangeven wanneer de rijst is gemaakt. 12:00 uur?, 13:00 uur? 15:00 gereed volgens [REDACTED], verschillende tijden worden aangegeven, nu 17.30 uur.

Afkoelproces is mogelijk niet beheerst, geen directe feiten, daarom twee richtwaarden meegenomen.

- 89018366 zoete aardappelpuree
- 89018374 kreeftensoep

Uitslag: dinsdag 21 juni 2016: Geen afwijkingen in bovenstaande monsters, [REDACTED] zal als bedrijfsbeheerder [REDACTED] informeren over de uitslag.

Bedrijf kan naar de 1^e Nazorg.

Gesprek ondernemer

Datum: vrijdag 27 mei 10.00 uur

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Machtiging ingescand en opgeslagen .

Procedure uitgelegd. [REDACTED] geeft aan het bedrijf in z'n geheel nu aan te pakken voor wat betreft de hygiëne. Hij wil de Hygiëncode gaan doornemen met het personeel. Verder probeert hij iedereen meer verantwoordelijk te maken voor de schoonmaak en het stickeren. [REDACTED] heeft van collega ondernemers gehoord van bureau de Wit en het verminderde toezicht van de NVWA. Hij zou hier graag gebruik van willen maken. Gesproken over bureau de Wit en de functie van advies of zelfcontrole. Verminderd toezicht is nog niet aan de orde.

Er wordt extra schoongemaakt in de ochtend.

Bedrijf denkt alle gaten en kieren te hebben gedicht m.u.v. gat in het dak.

Bestrijder komt 1 x per 2 weken.

23-5-2016 [REDACTED] uitnodigingsbrief verzonden voor gesprek ondernemer. Deze uitnodigingsbrief tevens per email verzonden.

Op 2 mei waren alle kennisgevingen nog niet verzonden. Op 23 mei zijn ze dit wel. Datum tussen constatering en laatste rvb 30 maart en 23 mei 2016 is lang.

Inspectie na 10 juni 2016.

Historie

30 maart 2016, inspectie door [REDACTED]

- Rvb bedrijfsruimte -----> keuken 1^e verdieping + magazijn (2e verdieping)
- Rvb temperaturen

- Sw code -----> te lang bewaren, temperaturen
- Sw adequate maatregel --> wel bestrijder, onvoldoende schoon gemaakt.
- Sw wering

Historie

18 februari 2016, inspectie door [REDACTED]

- Rvb bedrijfsruimte -----> keuken (1e verdieping), de spoelkeuken (2e verdieping), het magazijn (2e verdieping), Heffer 1, Heffer 2, het Baantjer Museumcafé
- Rvb temperaturen
- Sw code -----> geen codering + te lang bewaren, temperaturen
- Sw adequate maatregel, schoonmaakadvies bestrijder werd niet opgevolgd
- Sw wering

Historie:

29 januari 2016, inspectie door [REDACTED]

- Rvb bedrijfsruimte -----> keuken 1^e verdieping + spoelkeuken (2e verdieping) + magazijn (2e verdieping) + Heffer 1 bar + Heffer 2 bar + Baantjer Museumcafé +
 - Rvb apparatuur
 - Sw code -----> geen registraties + te lang bewaren.
 - Sw adequate maatregel
 - Sw ijsblokjesmachine
-