

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 Mama Maria
Inschrijfnummer Kvk en naam:	34265152 Restaurant Mama Maria
Rechtsvorm:	VOF
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Nieuwezijds Kolk 14, 1012PV Amsterdam
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	22-11-2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	-
Veiligheid:	N.v.t.

Dossiereigenaar: [REDACTED]

1e nazorginspectie

Datum; 21-02-2018

Inspecteurs; [REDACTED]

gesproken met; [REDACTED]

SW: n.v.t.

RVB: n.v.t.

Kort verslag:

Gesproken met de bedrijfsleider, [REDACTED].

Code: houdt het nodige bij. Bereiding a la minute. Is gestopt met het zelf bereiden van spare-ribs. Kopt deze bevroren als halffabricaat in. Op bestelling worden deze ontdooid in de magnetron en vervolgens op de grill verder gegrild.

Hygiëne: opmerking. In een hoek naast het fornuis enkele mk's.

Verdamper in de KC op de 1^e verdieping wat stof. Verder in orde.

Temperaturen: in orde

Bouwkundig: voldoende

Ongedierte: de 4 komt als bestrijder regelmatig langs en geeft goed advies.

RW was er niet!

Mag door naar de 2^e nazorg inspectie!

Openingsinspectie			
Datum	woensdag 20 december 2017		
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
Gesproken met			
Mag het bedrijf open?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>		Nee <input type="checkbox"/>
Is er een mail verstuurd naar TBM voor een openingsbeschikking?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>		Nee <input type="checkbox"/>
Overige opmerkingen	Bedrijf is 5, 6 en 7 januari 2018 dicht ivm koptische kerstviering!!		

Controle sluiting:

Datum: 19 december 2017

Inspecteur:

Bedrijf gesloten, geen activiteiten waargenomen.

Beschikking met LOD

Datum: 18 december 2017

Insp:

Gesproken met:

Alle zelfbereide bederfelijke levensmiddelen mogen niet meer aanwezig zijn in koelkast en vriezer. Tevens t.a.v. het adviesbureau de link naar adressen uitgelegd. Geadviseerd om met de koks na te gaan hoe product (mogelijk) nabesmet is geweest. Men heeft namelijk geen idee wat de oorzaak zou kunnen zijn geweest.

1e nazorginspectie

Datum; 13 December 2017

Inspecteurs;

gesproken met;

Kort verslag;

RVB: nummer 480005169 (maandag 18 december 2017).

- Het aantal kweekbare micro-organismen was 30.000.000 /g per gram, terwijl dit maximaal 1.000.000 /g per gram mocht zijn.
- Het aantal kweekbare Enterobacteriaceae was 31.000 /g per gram, terwijl dit maximaal 1000 /g per gram mocht zijn.

HACCP: voldoende toegepast.

- registratie aanwezig (wel altijd 7 graden na 5 uur terugkoelen.) besproken
- geen afwijkingen geconstateerd
- richtwaarden genomen spareribs nummer 89021421
- logger gegevens correct.

Hygiëne/bouwkundig: voldoende

Ongedierte: niet aangetroffen.

1ste marsroute inspectie

Datum: 11-10-2017

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Code; Hebben registratie en thermometer.

Hyg; Bedrijf was schoon.
Temp; goed.
Bouwk; goed, hebben gaten gedicht.
Onged; Hebben gaten gedicht en de aanbevelingen van de bestrijder opgevolgd.

Geen monster.
Bedrijf was schoon en netjes.
Men heeft goed de gaten gedicht.
De zolder was schoon.
In het bedrijf slechts op enkele plaatsen enkele mk's aangetroffen.

Uitreiken voornemensbeschikking

Datum 26-9-2017

Door [REDACTED]

Aanwezig: [REDACTED]

[REDACTED] Uitleg gegeven over de beschikking. Gesproken over ongediertebestrijder en gegeven adviezen die niet opgevolgd worden. Tevens frequentie besproken. Inplannen na 10-10-2017.

BAH gesprek

Datum: 19-9-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Kort verslag

Termijnen kloppen verder geen opmerkingen. Ondernemer uitnodigen voor uitreiken beschikking op dinsdag 26 september 2017 11 uur in Amsterdam

2de Nazorg

Datum: 12-9-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 280471177

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne: RvB bedrijfsruimte, op meerdere plekken muizenuitwerpselen.

Bouwkunde: RvB wering, gaten en kieren onder de bar.

Ongedierte: RvB, meerdere rapporten van de ongediertebestrijder waarin adviezen worden gegeven over het dichten van gaten/kieren onder de bar.

Temperatuur: in orde

Code HACCP: in orde

1e nazorginspectie (module I)

Datum; 7 maart 2017

Inspecteurs; [REDACTED]

gesproken met; [REDACTED]

Kort verslag;

hygiëne; voldoende,

opmerking; de leiding rechts van het fornuis ; iets vuil, en onder het fornuis enkel mk

bestrijder; de 4; 18-1-17 laatste bezoek

temperaturen; voldoende

bouwkundig; voldoende

code; voldoende; registraties en thermometer aanwezig, monster spareribs genomen

Monster was voldoende

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 5 januari 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

HACCP:

- maakt gebruik van de hygienecode voor de horeca;
- heeft een werkende digitale steekthermometer;
- heeft registratielijsten ingevuld t/m week 49.

Temperaturen: in orde

Hygiëne Bedrijfsruimte: in orde

Hygiëne apparatuur: in orde

Bouwkundig:

- heeft gaten gedicht met staalwol. In de keuken heeft de eigenaar een nieuwe vloer gelegd.

Ongedierte: in orde

Richtwaardemonster: bewaarfase, spareribs

Tabak: geen rokende personen aangetroffen op de locatie

10-1-2017: Richtwaarde monster (Spare Ribs) was niet afwijkend. het bedrijf mag naar de 2^e Nazorg inspectie.

Datum: 21 december '16 om 11:00 uur

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Tijdens gesprek hebben we toelichting over VeTo gegeven en [REDACTED] gaf aan dat VeTo bij hem al bekend was en dat hij dat via andere ondernemers heeft gehoord. Ze zijn nu 2 dagen dicht gegaan om te verbouwen. Met de ongedierte bestrijder hebben ze afgesproken om muizen goed te gaan bestrijder.

Ze willen graag bij de inspectie aanwezig zijn maar op 6 en 7 januari hebben zij dan kerst en ze vragen om op die twee dagen geen inspectie uit te voeren.

Inspectie kan na 4 januari 2017 worden uitgevoerd.

Telefonisch gesproken met [REDACTED] en afspraak gemaakt voor een gesprek op kantoor van NVWA op 21 december '16 om 11:00 uur. Tevens is er ook een SMS bericht met de adres en tijd naar [REDACTED] verstuurd.

Historie: 22-11-2016 RvB nr. 283060925

- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
- ijs dat in contact kwam met levensmiddelen of dat levensmiddelen zou kunnen verontreinigen werd niet op een zodanige wijze gemaakt, gehanteerd en/ of opgeslagen dat het tegen verontreiniging werd beschermd

Sw nr. 283060926

- een artikel, uitrustingsstuk of apparatuur dat met voedsel in aanraking komt, was niet zodanig geconstrueerd, van zodanig materiaal gemaakt en/of zodanig onderhouden of gerepareerd dat het risico van verontreiniging tot een minimum werd beperkt

Historie: 20-09-2016 RvB nr. 281701084

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

Sw nr. 281701085

- de indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmeting van de ruimtes voor levensmiddelen was niet zodanig dat goede hygienische praktijken mogelijk waren, o.a. door bescherming tegen verontreiniging en bestrijding van schadelijke organismen
- het in de handel brengen van levensmiddelen die ongeschikt zijn voor menselijke consumptie
- 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

Historie 14-06-2016 RvB nr. 281410596

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

Sw nr. 281410595

- ijs dat in contact kwam met levensmiddelen of dat levensmiddelen zou kunnen verontreinigen werd niet op een zodanige wijze gemaakt, gehanteerd en/ of opgeslagen dat het tegen verontreiniging werd beschermd
- de indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmeting van de ruimtes voor levensmiddelen was niet zodanig dat goede hygienische praktijken mogelijk waren, o.a. door bescherming tegen verontreiniging en bestrijding van schadelijke organismen
- er waren geen adequate maatregelen getroffen om schadelijke organismen te bestrijden en/of te voorkomen dat huisdieren op plaatsen kunnen komen waar levensmiddelen worden bewerkt, gehanteerd of opgeslagen

10-03-2016 SW nr. 283350084

- ijs dat in contact kwam met levensmiddelen of dat levensmiddelen zou kunnen verontreinigen werd niet op een zodanige wijze gemaakt, gehanteerd en/ of opgeslagen dat het tegen verontreiniging werd beschermd
- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
- de exploitant van een levensmiddelenbedrijf kon tegenover de bevoegde autoriteit niet aantonen dat men zorg droeg voor de invoering en/of de uitvoering en/of de handhaving van één of meer permanente procedures, gebaseerd op de HACCP-beginselen
- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet