

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):	Seasons Restaurant
Inschrijfnummer Kvk en naam:	34210631
Rechtsvorm:	Besloten Vennootschap
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Herenstraat 16, 1015CA Amsterdam
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	16 juni 2016 - heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken, koelcel in kelder, keldermagazijn
Veiligheid:	[REDACTED]

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Nieuwe eigenaar, er hoeft dus geen brief afzien voornemen verstuurd te worden. Wel doorgegeven aan TBM ter afsluiting van het dossier ([REDACTED])

19-4-2017: Eigenaar geeft aan het bedrijf per 1 mei 2017 te hebben verkocht.

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne

Bouwkunde

Ongedierte

Temperatuur

Code HACCP

1ste Nazorg

Datum: 19-4-2017

Inspecteurs: [REDACTED]
Gesproken met: [REDACTED]
BR-nummer: nvt
SW-nummer: nvt
Kort verslag:

Monster: tikki masala en aspergesoep meegenomen. Monsters zijn beide in orde(24/4/2017).

Opmerking registraties van terug koelen waren de laatste 2 weken niet volledig ingevuld.
Opmerking hygiëne: in de kelder enkele muizen uitwerpselen op vloer en schap.

Openingsinspectie

Datum: 17 februari 2017 (15:10-15:40)

Inspecteurs: [REDACTED]
Gesproken met: [REDACTED]
Kort verslag: Bedrijf mag weer open voor publiek.

Gesproken met [REDACTED]
Heeft de bewijzen geleverd over de samenwerking met bureau de Wit.
Rapportages gezien.
Het stoofvlees was waarschijnlijk ouder dan de kok had gezegd.
Ze hebben met personeel nogmaals alles doorgenomen.
Men gaat een ventilator kopen om de zelfbereid bereide producten snel terug te koelen.
Men gaat producten door bureau de Wit laten onderzoeken.
Het muizenprobleem is momenteel onder controle, Rentokil komt momenteel 1 x per maand. Gaten en kieren zijn dicht gemaakt.

Controle op beschikking

Datum: 15 februari 2017 omstreeks 16:45 uur

Inspecteurs: [REDACTED]
Gesproken met een medewerker/kok

Bedrijf was gesloten. Men was druk bezig met schoonmaken.
De koelingen in de keuken waren leeg.

In de koelcel in de kelder alleen groente en fruit en ingekochte bederfelijke waren.
In een vrieskist bake-off broodjes en vlees.

Telefonisch contact gehad met [REDACTED] over de voornoemde zaken. Deze mochten blijven staan.

Het bedrijf voldoet aan de beschikking.

Volgens zeggen komt morgen 16-2-2017 omstreeks 9:30 een adviesbureau langs. Men wist de naam niet van het bureau.

Sluitingsbeschikking

Datum: 14-2-2017

Inspecteurs: [REDACTED]
Gesproken met: [REDACTED]
Kort verslag:
Sluitingsbeschikking uitgereikt en uitgelegd. Zijn nu bezig om Bureau de Wit voor advies bij de zaak te betrekken. Weten zelf niet waar het in de processen mis gaat.

1ste Nazorg

Datum: 08-02-2017

Inspecteurs: [REDACTED]
Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt
SW-nummer: nvt
Kort verslag:

Gesproken

Bouwkunde: voldoende
R & D: voldoende
Ongediertebestrijding: voldoende
Temperatuur: voldoende

HACCP: voldoende

Afgesproken: de wandplanken te vervangen in de keuken.

Twee richtwaarden monsters genomen

Uitslag monsters, datum: 08-02-2017

Nr. 89040647 Stoofvlees: **BR**
bacterien (aeroben 30): 37000000 /g

Nr. 89040655 Aardappelpuree met knoflook: Geen maatregel

heeft maandag 13 februari op de hoogte gebracht van het monsteronderzoek.
Aan hem de benodigde documenten voor sluiting aangeleverd zoals ISI info, loggegevens en concept RvB.

2^e marsroute inspectie

Datum : donderdag 8 december 2016
Inspecteurs :
Gesproken met :

BR-nummer : nvt
SW-nummer : nvt

Kort verslag:

HACCP: voldoende beoordeeld.
Hebben een werkende thermometer en werken volgens de horeca code.
Koelcel in de kelder was die dag kapot gegaan. dit is direct en goed opgepakt.

Hygiëne: Voldoende

Temperaturen: Voldoende

Ongedierte: geen sporen aangetroffen.

Bouwkunde: voldoende

RW: 89319242 egg noodles., Monsters 14/12/2016: in orde

Uitreiken voornemensbeschikking

Datum 17 november 2016

Inspecteurs:

Kort verslag:

had de brief niet ontvangen. Daarom 's avonds de beschikking in het bedrijf uitgereikt en uitleg gegeven. vindt het vervelend dat hij geen bericht krijgt als de uitslag van de monsters positief is. Verder vindt hij de aansturing van zijn personeel moeilijk. Ze zijn voor 10 euro per uur minder betrokken bij het bedrijf.

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.

[REDACTED] zal contact met de ondernemer opnemen en afspraak maken voor de uitreiking van Beschikking.

1ste Nazorg

Datum: 4 november 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

gesproken met: [REDACTED]

*hygienecode; nog steeds de code voor de voedingszorg (de nieuwe nog niet besteld)
thermometer aanwezig, registraties aanwezig maar terugkoelen wordt niet gemeten; besproken dit te gaan doen
; monsters genomen
*bouwkundig; voldoende;
echter in de kelder staat een raam open; dit omdat de grondlucht anders te veel is. nu weinig mk's
*temperaturen; voldoende
*ongediertebestrijder; rentokil
besproken dat er geen hond in de zaak (kwam alleen in het restaurantgedeelte) mag zijn.
*hygiene; voldoende
opmerkingen;
-waar nu de tegels loskomen achter de vaatwasser gaat rvs geplaatst worden.
-onder de wb met de rijstkoker is een rand met buiksmear en de stekkerdoos ook met buiksmear
- onder het fornuis ; rand van de vloer en muur ; bruink vuil
- links van de koelsaladiere; enkel mk

10-11-2016; Monster resultaten afwijkend van zowel de noodles als de erwtensoep.

10-11-2016; [REDACTED] ; krijgt de ondernemer niet aan de lijn na meerdere pogingen van bellen;
nummer blijkt van een andere persoon te zijn, niet van de eigenaar.

Rvb 2016/480004144/23158

11-11-2016; [REDACTED] heeft de ondernemer gehoord. Hij vind het onterecht dat hij nu weer bemonsterd was. Vorige keer waren beide monsters goed maar daar heeft hij niets over te horen gekregen. Tevens vind hij het onterecht dat er nu een RvB is opgemaakt omdat hij in vergelijking met vorige keer veel schoner is, en dit zou ook beloond moeten worden.

1ste Nazorg > Poging 2

Datum: 1 november 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Bedrijf was gesloten, langs geweest om 16:45, meneer (functie onbekend/ niet bekend gemaakt) zegt morgen wel open te zijn.

1ste Nazorg > Poging 1

Datum: 12 oktober 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Bedrijf was gesloten, langs geweest om 16:30 en 18:00uur

1^{ste} marsroute inspectie

Datum : woensdag 10 augustus 2016

Inspecteurs :

Gesproken met :

BR-nummer : nvt

SW-nummer : nvt

Kort verslag:

HACCP:

Geen feiten, alleen een verhaal [REDACTED]

Hebben een werkende thermometer.

Meneer zegt de ontvangst, opslag en de processtappen te meten.

Geen registraties.

Hebben een hygiënecode voor de Voedingszorg in zorginstellingen en Defensie per ongeluk besteld/gedownload. Hebben hier € 110,- voor betaald en kregen hiervoor een inlogcode, geadviseerd om met de Hygiënecode voor de horeca te gaan werken, adres gegeven.

De kennis van [REDACTED] is minimaal, kookt dagvers, laat dit gehele avond op de werkbank staan en dan gaat alles de koeling in. Mogelijk wordt de tijd voor het terugkoelen overschreden > 5 uur.

Telefonisch voor nadere informatie gesproken met [REDACTED], hij heeft de hygiënecode besteld voor de Voedingszorg.

Beoordeling hygiëne:

=> *Geringe overtreding.*

- Onder het fornuis op de vloer enkele muizenuitwerpselen.

- de roosters van de verdamper in de koelcel wat stoffig.

Bouwkundig staat:

In orde.

Temperaturen:

In orde.

Plagdieren:

Rentokil komt als bestrijder, afhandeling is per mail.

Niet inzichtelijk, geadviseerd om deze te printen.

2 richtwaarden monsters genomen uitslag:

- 89004101 maissoep : geen maatregel

- 89004098 risotto : geen maatregel

e-mail van ondernemer

Van: info@seasonsrestaurant.nl [<mailto:info@seasonsrestaurant.nl>]

Verzonden: woensdag 3 augustus 2016 9:44

Aan: NVWA Klantcontactcentrum

CC: reservations@seasonsrestaurant.nl

Onderwerp: Seasons Restaurant/6037

Geachte heren [REDACTED]

Uw brief van 27 Juli 2016 heb ik ontvangen.

Graag wil ik hier nog even op reageren.

Uw geeft aan dat ik het bedrijf wil verkopen en dat we last hebben van muizen.
Uit uw brief maak ik op dat we het bedrijf willen verkopen, omdat we "moe" worden van dit probleem.

Ik wil het restaurant inderdaad verkopen, [REDACTED]
[REDACTED]

Deze week is er een afspraak gemaakt met Rentokil, m.b.t. de muizen en we dit probleem verder kunnen aanpakken.

Met vriendelijke groet,
[REDACTED]

Gesprek ondernemer

Datum: 26 juli 2016 om 10:00

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Tijdens gesprek is toelichting gegeven over de VeTo. De heren gaven aan dat het duidelijk is. [REDACTED] kan hij niet in de bedrijf altijd aanwezig. Bedrijf hebben ze vorige week in verkoop gedaan en ze hopen dat het snel verkocht is. Tot die tijd zullen ze plan van aanpak maken om alles in orde te krijgen. Ze zullen ook met de personeel aan de slag gaan om aan hun ook duidelijk te maken wat van hun word verwacht en wat ze moeten doen om er voor te zorgen dat ze z.s.m. uit de traject VeTo kunnen gaan.

Inspectie kan na 9 augustus 2016 worden uitgevoerd. Dit aan de planner doorgegeven.

Datum: 20 juli '16 [REDACTED]

Ondernemer is niet op het gesprek gekomen. [REDACTED] heb ik telefonisch kunnen bereiken en we hebben afspraak gemaakt op 26 juli '16 om 10:00. Gesprek zal door [REDACTED] en [REDACTED] gevoerd worden.

[REDACTED] uitnodigingsbrief verzonden voor gesprek woensdag 20 juni om 10.00 uur.
Ingesproken op voicemail en mobiel nr achter gelaten.

Historie: 3, Datum: 16 juni 2016

Datum beschikking:

Status Boetezaak: email van tbm is opgelegd.

BR-nummer: 281701007

- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
- 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: 2, Datum: 30 april 2015

Datum beschikking: 14-08-2015

Status Boetezaak: Dwangbevel

BR-nummer: 283160443

- 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-nummer: 283160444

- in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt waren de vloeroppervlakken niet goed onderhouden en/of konden niet gemakkelijk worden schoongemaakt of ontsmet
 - in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt waren de muuroppervlakken niet goed onderhouden en/of konden niet gemakkelijk worden schoongemaakt of ontsmet
-

Historie: 1, Datum: 2 april 2015

Datum beschikking: 14-08-2015

Status Boetezaak: Dwangbevel

BR-nummer: 283220299

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

SW-nummer: 283220298

- 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
 - 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
-