

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):	ST. ANNY FOOD
Inschrijfnummer Kvk en naam:	ST. ANNY TEA HOUSE B.V. 56243855
Rechtsvorm:	BV
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	WAGENSTRAAT 77 2512 AR 'S-GRAVENHAGE
Inspectielocatie	
@-mail	
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	VANAF 14-06-2016 IN no
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf niet aanwezig

2de Nazorg

Datum: 3 augustus 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: NVT.

SW-nummer: NVT.

Kort verslag:

Hygiëne: Op opmerking na (geringe overtreding) alles voldoende.

Bouwkunde: in orde.

Ongedierte: in orde.

Temperatuur: in orde.

Code HACCP: in orde.

Datum: 10 januari 2017

Inspeceur: [REDACTED]

Monster Kip-Kerrie (89086736) en nasi (89086744) beide fout BR. Vanwege overschrijding van de tijd om LOD uit te reiken krijgt bedrijf alleen het RVB, en wordt hij niet gesloten.

Eigenaar is momenteel ziek en daarom nog niet hiervan in kennis gesteld. Afspraak: Eigenaar neemt zelf contact met mij op. Contact is inmiddels geweest, eigenaar op de hoogte gebracht, bedrijf gaat door naar 2^e nazorg.

1ste Nazorg**Datum:** 4 januari 2017**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:****SW-nummer:****Kort verslag:**

gesproken met [REDACTED]

In warmhoudkast lag nu spek en eenden, net bereid en lagen af te koelen (temp tussen 44 54 graden) in de koelvitrine lagen bereide kippen 12 uur gemaakt temp nu 14 - 16 graden

registratie werd bijgehouden

hygiëne voldoende, in de keuken een aantal muizenuitwerpselen

bedrijf kan naar 2e nazorg, indien monsters goed zijn

monsters

kipkerrie 89086736

nasi 89086744

RvB 480004299

RvB 480004300

Openingsinspectie**Datum:** 31 oktober 2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Kort verslag:** Bedrijf mag weer open.*Code HACCP*

- geen bederfelijke levensmiddelen ter presentatie aanwezig,
- er was een hygiëncode voor de horeca in het Nederland en Chinees,
- er was een werkende steekthermometer aantoonbaar,
- [REDACTED] van Bureau de Wit was op 31 oktober geweest voor uitleg,
- Rapportage was ingevuld door Bureau de Wit,
- manager verteld dat producten niet meer vanuit de warmhoudkast verkocht gaan worden. De warmhoudkast was achter in de keuken gezet. In de toekomst wil de manager producten alleen in terugkoelfase of koud verkopen. Mochten klanten toch producten warm willen hebben wordt dit ter plekke opgewarmd met de oven.

Hygiëne

Opmerking gemaakt over hoekjes waar enkele muizenuitwerpselen lagen.

Bouwkunde

Niet beoordeeld

Ongedierte

Niet beoordeeld

Temperatuur

Niet beoordeeld

Controle op beschikking**Kort verslag van de totale sluitingsperiode:****28-10-2016 t/m 30-10-2016**

Datum: 30-10-2016

Inspecteur: [REDACTED]

Kort verslag: bedrijf is nog steeds gesloten, rolluik is dicht en er brandt geen licht.

Datum: 29 oktober 2016 om 15:00uur

Inspecteur: [REDACTED]

Kort verslag: Bedrijf was gesloten.

Datum: 28 oktober 2016 om 17:15uur

Inspecteur: [REDACTED]

Kort verslag: Bedrijf was gesloten met op de ruiten een papiertje met de aanduiding: "I.V.M. waterleiding problemen zijn wij tijdelijk esloten. Maandag zijn wij weer open! Excuses voor de overlast! st. Anny"

Sluitingsbeschikking

Datum: 28 oktober 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag: beschikking inhoudelijk besproken met ondernemer. Ook de bijlage en het RvB doorgenomen. Ondernemer gaat presentatie stilleggen en een adviesbureau inhuren en daarna openingsinspectie aanvragen. Ondernemer zegt alles begrepen te hebben.

1ste nazorg inspectie

Datum: 27-10-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 280780264

Kort verslag:

Gesproken met [REDACTED].

HACCP: ernstige overtreding

- De temperaturen van de levensmiddelen in de warmhoudkast waren niet boven de 60 graden. De warmhoudkast wordt pas aangezet op het moment dat het product uit de oven komt.
- Temperaturen van de kast worden wel gemeten en geregistreerd, net als opslag. Overige registraties ontbraken.

Temperatuur: ernstige overtreding

- Tja sieuw (gastronoombak vol); 32,9, 30,3 en 31,2
- Pekingeeend (3 stuks); 51,2 en 49,2
- Kip(4 stuks); 38,3, 41,6 en 40,6
- Buikspek (1 groot stuk); 48,9
- Kippenvleugels (gastronoombak vol); 53,1 en 47,6

Hygiene, ongedierte en bouwkunde: in orde.

2^{de} marsroute inspectie

Datum: 31-08-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

bedrijf is goed schoongemaakt ook de apparatuur
levensmiddelen zijn voorzien van sticker met productiecode
temperaturen in orde, warmhoudkastje warm, kip boven de 65 graden.
alleen het spek is kouder, is gebakken in de pekington (vandaag), daarin afgekoeld en vervolgens
in het warmhoudkastje gelegd.

AFSPRAKEN

- voordat het spek de warmhoudkast ingaat de temperatuur meten, is deze onder de 60 graden dan eerst in een over opwarmen
- afvoerputjes in de keuken laten maken, filter erin
- hok met vetput schoonmaken

Bedrijf kan naar de eerste nazorg

Voornemen tot sluiting

Datum: 11 augustus 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag: beschikking doorgenomen en aangeven dat na 25 augustus een inspectie uitgevoerd gaat worden.

BAH gesprek

Datum: 9 augustus 2016

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

termijnen zijn goed doorlopen, KvK in orde, RvB in orde. In principe op donderdag 11 augustus 2016 uitreiken van het voornemen,

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 3 augustus 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 281740774

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

HACCP:

RVB opgesteld voor de processtap Presenteren en serveren.

De hygiënecode voor de NBC is aanwezig en de hygiënecode voor de horeca zou besteld of in bezit zijn! Alles is getoetst aan de hand van de hygiënecode voor de horeca wat dat is de meest voor de hand liggende voor dit bedrijf en de bereidingen die worden uitgevoerd.

Thermometer is aanwezig en enkele registratieformulieren. Alleen de opslag wordt genoteerd en men geeft aan de rest wel de controleren maar niet te noteren.

De producten die ter verkoop worden aangeboden in de warmhoudkast hebben een te lage temperatuur dit terwijl het wel verkocht wordt aan klanten.

Hygiëne:

RVB opgemaakt voor zowel bedrijfsruimten als apparatuur.

Temperatuur:

RVB opgemaakt voor de producten die ter verkoop werden aangeboden in de warmhoudkast. De temperatuur van de producten was te laag.

Ongedierte:

Rentokil komt regelmatig en geeft in haar rapportage aan dat er allen wat opname is op het plafond.

Enkele keutels aangetroffen bij de achterdeur in de keuken. Onder de oven en onder een grote frituur. De verontreiniging is meegenomen bij de vuile bedrijfsruimte.

Bouwkundig:

In orde, geen opmerkingen.

Er volgt een BAH gesprek.

Gesprek ondernemer

Datum: 15 juli 2016

Deelnemers NVWA:

Gesproken met:

Korte weergave van het gesprek:

Tijdens het gesprek was ook aanwezig

Verkort overzicht VeTo besproken en meegegeven, De drie RvB's besproken.

1. De afspraken die u met ons gemaakt heeft zijn:

- *U schaft een geldige Hygiënecode voor uw branche aan en u gaat in uw bedrijf werken volgens de regels van deze Hygiënecode,*
- *Tijdens uw afwezigheid in het bedrijf zorgt u ervoor dat een leidinggevende volledig op de hoogte is van de regels uit de hygiënecode voor uw branche,*
- *U gaat met uw personeel de Hygiënecode bespreken,*
- *U gaat de procedures uit de hygiënecode toepassen, met name datgene wat beschreven staat over bereiden en terugkoelen.*

Na 29 juli 2016 komen inspecteurs een inspectie uitvoeren in uw bedrijf
(tevens doorgegeven aan onze planner)

Historie:

10-06-2016

RvB 480003598

79931225 Mie
kiem 5.500.000
entro 4600

05-04-2016

RvB

[1] de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden

23-01-2016
RvB 282920582

[1] 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

[2] de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden

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