

# 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

Dossier van bedrijf (handelsnaam):	TERRAZEN CENTRE
Inschrijfnummer Kvk en naam:	58256997 TERRAZEN CENTRE
Rechtsvorm:	V.O.F.
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Sint Jacobsstraat 19 –Hs, 1012NC Amsterdam
Inspectielocatie	
@-mail	
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	11-10-2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	N.v.t.
Openingstijden	12.30-22.00 uur 7 dagen per week

Dossiereigenaar: [REDACTED]

[REDACTED] [terrazencentre@icloud.com](mailto:terrazencentre@icloud.com)

## Plattegrond van het bedrijf

### Openingsinspectie

Datum: 12 maart 2018

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag: bedrijf voldeed aan beschikking, de muizendokter is ingehuurd voor de bestrijding van de muizen, schoonmaakbedrijf is ingehuurd voor het schoonmaken en het schoonmaakplan.

Besproken; kasten leeghalen, koof om het gat in het restaurant verbeteren, iedere keer schoonmaken voordat mevrouw begint met koken.

*Hygiëne voldoende*

*Bouwkunde voldoende*

*Ongedierte voldoende*

*Temperatuur niet beoordeeld*

*Code HACCP niet beoordeeld*

### **Controle op beschikking**

Periode: 7 maart 2018

Inspecteur: [REDACTED]

**Kort verslag:**

Controle sluitingsbeschikking.

-Bedrijf gesloten. Briefje op de deur "Closed!"

---

**Controle op beschikking**

**Periode: 6 maart 2018**

**Inspecteur:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

Controle sluitingsbeschikking.

Bedrijf gesloten, gesproken met [REDACTED]. Men is bezig met opknappen. Morgen om 18:00 uur komt het schoonmaakbedrijf langs. Voorts vroeg zij of de vriezer leeg moest. Aangegeven dat men moet uitvoeren wat in sluitingsbeschikking staat.

---

**Controle op beschikking**

**Periode: 5 maart 2018**

**Inspecteur:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

Controle sluitingsbeschikking.

Bedrijf gesloten, gesproken met [REDACTED]. Men is bezig met schoonmaken. Schoonmaakbedrijf zou komen vandaag echter door ziekte komt men niet.

---

**Controle op beschikking**

**Periode: 3 maart 2018 om 18:15**

**Inspecteur:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

- controle op beschikking;
- bedrijf was gesloten;
- deur gesloten;
- briefje op de deur closed;
- geen activiteiten waargenomen.

**Controle op beschikking**

**Periode: 2 maart 2018 om 15:15**

**Inspecteur:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

Controle sluitingsbeschikking.

-Bedrijf gesloten, bij kloppen doet niemand open. Briefje op de deur "Closed!"

---

**Controle op beschikking**

**Periode: 1 maart 2018 om 13:50**

**Inspecteur:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

Controle sluitingsbeschikking.

Bedrijf gesloten, gesproken met venoot [REDACTED]. Men is bezig met schoonmaken.

---

**Controle op beschikking**

**Periode: 28 februari 2018**

**Inspecteur:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

Op de dag diverse keren telefonisch contact geprobeerd te krijgen met tel zaak en 06 nummer. Ingesproken op de voicemail met het verzoek terug te bellen. Geen contact geweest. Beschikking in de brievenbus gedaan van Sint Jacobstraat 19 HS te Amsterdam. Op de deur hing een briefje met "closed". Let op bedrijf moet een schoonmaakbedrijf inschakelen en een schoonmaakinstructie overleggen bij de openingsinspectie.

**1ste Nazorg****Datum: 27-2-2018****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer: 281360920****SW-nummer:****Kort verslag:**

*Hygiëne de keuken en de barruimte van het bedrijf waren vervuild. RvB opgesteld en het bedrijf direct gesloten.*

*Bouwkunde alles is oud*

*Ongedierte muizenoverlast, bestrijder wel actief*

*Temperatuur voldoende*

*Code HACCP onvoldoende kunnen beoordelen. Er was wel een thermometer en nieuwe horecacode aanwezig*

---

**Openingsinspectie****Datum: 22 december 2017****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Kort verslag: bedrijf voldeed aan beschikking, de muizendokter is ingehuurd voor de bestrijding van de muizen.**

*Hygiëne voldoende*

*Bouwkunde voldoende*

*Ongedierte voldoende*

*Temperatuur niet beoordeeld*

*Code HACCP niet beoordeeld*

---

**Controle op beschikking****Periode: 21 december 2017 17:00 uur.****Inspecteur:** [REDACTED]**Kort verslag:**

- controle op beschikking;
  - bedrijf was gesloten;
  - deur gesloten;
  - briefje op de deur closed;
  - geen activiteiten waargenomen.
- 

**Controle op beschikking****Periode: 20 december 2017 17:30 uur.****Inspecteur:** [REDACTED]**Kort verslag:**

- controle op beschikking;
  - bedrijf was gesloten;
  - deur gesloten;
  - briefje op de deur closed;
  - geen activiteiten waargenomen.
- 

**Controle op beschikking****Periode: 19 december 2017 20:07 uur.****Inspecteur:** [REDACTED]**Kort verslag:**

controle op beschikking; het bedrijf was gesloten; geen activiteiten waargenomen.

---

**Controle op beschikking****Periode: 17 december 2017 13:15 uur.****Inspecteur:** [REDACTED]**Kort verslag van de totale sluitingsperiode:**

- Het bedrijf was gesloten niemand aanwezig.

---

**Controle op beschikking****Periode: 16 december 2017****Inspecteur:** [REDACTED]**Kort verslag van de totale sluitingsperiode:** controle op beschikking; het bedrijf was gesloten; er was niemand aanwezig

---

**Controle op beschikking****Periode: 14 december 2017****Inspecteur:** [REDACTED]**Kort verslag:** controle op beschikking; het bedrijf was gesloten; geen activiteiten waargenomen.

---

**Sluitingsbeschikking****Datum: 13 december 2017****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Kort verslag:**

Uitleg gegeven over de beschikking. Dit gedaan met behulp van een japanse tolk.

---

**1ste Nazorg****Datum:****12 december 2017****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:****283350415****SW-nummer:****Kort verslag:**HACCP geringe overtreding*er werd gewerkt met de nieuwe hygienecode voor de horeca**registratielijsten aanwezig**de batterij van de thermometer was tijdens de inspectie leeg. deze was vandaag nog gebruikt volgens [REDACTED]*Hygiëne bedrijfsruimte rvb*de keuken en de verkoopruimte waren onvoldoende schoon*hygiëne apparatuur en artikelen rvb*onvoldoende schoon*ongediertebestrijding gering*GGD is na onze eerste inspectie langs geweest. daarna niet mee. Mevrouw gaf aan dat zij ammonia en gif gebruikte om de muizen te bestrijden*temperaturen in ordebouwkundig voldoenderoken*er werd niet gerookt*

---

**2de marsroute inspectie****Datum: 04-10-2017****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer: nvt****SW-nummer: nvt****Kort verslag:** 2e marsroute inspectie uitgevoerd. Gesproken met [REDACTED].

Geen sporen meer van ongedierte. Hygiëne orde. geen temperatuur overschrijdingen werkwijze als voldoende beoordeeld. Geen procesmonsters.

Bedrijf kan naar de eerste nazorg.

---

### **Voornemen tot sluiting**

**Datum:** 15-09-2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

Procedure van het voornemen uitgelegd en het voornemen per pagina doorgenomen. [REDACTED] heeft het allemaal begrepen en heeft geen vragen meer. Bij de volgende inspectie zal alles in orde zijn. 2<sup>e</sup> marsroute mag na 29 september uitgevoerd worden.

---

### **BAH gesprek**

**Datum:** 13-09-2017

**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

Termijnen in orde. Kleine aanpassingen in het RvB. Verder geen bijzonderheden. Ondernemer wordt uitgenodigd op 15-09-2017 om het voornemen in ontvangst te nemen.

---

### **2<sup>e</sup> nazorg inspectie**

**Datum:** 07-09-2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:**

**SW-nummer:**

**Kort verslag:**

*Hygiëne ernstige overtreding*  
*Bouwkunde voldoende*  
*Ongedierte overtreding*  
*Temperatuur ernstige overtreding*  
*Code HACCP ernstige overtreding*

---

### **1<sup>e</sup> nazorg inspectie**

**Datum:** 15-02-2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** n.v.t.

**SW-nummer:** n.v.t.

**Kort verslag:**

*\*Hygiëne: gering*  
*- plafond nog deels lichte bruine verkleuring;*  
*- de bovenkant van een luchtafvoerbuïs van de afzuiger deels was bruin kleurig vuil. De heer gaf aan te gaan verven.*  
*\*Bouwkunde: in orde*  
*\*Ongedierte: in orde, geen sporen gezien.*  
*\*Code HACCP: gering*  
*- werkte met de hygiënecode horeca, boek niet gezien. Kernthermometer was aanwezig.*  
*- mevrouw Rodgers deed temperatuur metingen, maar registreerde deze niet. Kennis van temperaturen was voldoende aanwezig. in het bedrijf alleen verse bereiding van vegetarische gerechten. Er wordt niet terug gekoeld.*  
*- ThT en temperaturen in orde*

*Geen geschikt RW voorhanden*

---

### **1<sup>ste</sup> marsroute inspectie**

**Datum:** 21-12-2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** n.v.t.

**SW-nummer:** n.v.t.

**Kort verslag:**

*Hygiëne: Heel erg schoongemaakt. Opmerking plafond en afzuigbuis beter schoonmaken*  
*Bouwkunde: gaatje dichten in muur naast vrieskist en onder werkbank*  
*Ongedierte: geen sporen aangetroffen. GGD komt als ongedierte bestrijder*  
*Temperatuur: in orde*  
*Code HACCP: in orde*

---

**Gesprek ondernemer****Datum: 6 december 2016****Deelnemers NVWA:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Korte weergave van het gesprek:**

Tijdens gesprek hebben we toelichting gegeven over de VeTo. [REDACTED] gaven aan dat ze het wel begrepen. Tijdens gesprek gaven ze aan dat ze dagelijks controleren of het schoon is. Ze hebben Hygiëne code voor de horeca en die hebben ze ook gelezen. Ze vonden het erg vervelend dat de herinspectie plaats gevonden heeft voor dat ze schriftelijk iets hebben ontvangen. Sinds kat weg is hebben ze een beetje last van muizen, als ongedierte bestrijder hebben ze GG en GD. We maken alles dagelijks vers en bewaren niets voor de volgende dag. Ze hebben geen vlees, vis of melk producten. Al 34 jaar gebruiken ze alleen groente.

Telefonisch met [REDACTED] gesproken en afspraak gemaakt voor een gesprek op het kantoor. Gesprek zal op 6 december 2016 om 10:00 uur plaats vinden.

Inspectie kan na 20 december worden uitgevoerd.

---

**Historie: 10-nov-2016:****RvB nr. 283060916**

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

**Historie: 13-okt-2016:****RvB nr. 280270982**

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

**Historie 04-okt-2016:****RvB nr. 281701094**

- 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 nr. 281701095**

- onverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar werd niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden dat de temperatuur van de waar 7°C of lager was
- 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 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