

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 "Zorba De Griek"
Inschrijfnummer Kvk en naam:	33302011
Rechtsvorm:	Eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Leidsekruisstraat 16 - 18, 1017RH Amsterdam
@-mail	
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Mobiel:	[REDACTED]
Tijdvak:	28 september 2016 - heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Open keuken met een afwasgedeelte, bar(gedeelte) en boven, opslag(magazijn) met koelingen(vriezer en Koelkast). (Keldermagazijn! 1-12-2016)
Veiligheid:	nvt

Dossiereigenaar : [REDACTED]
Laatste aanpassing : 4 febr 2017

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum: 2-8-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Bedrijf voldeed en kan uit VETO

1ste Nazorg

Datum:

In

specteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne

Bouwkunde

Ongedierte
Temperatuur
Code HACCP

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:

1ste Nazorg

Datum: 31-jan-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: Nvt

SW-nummer: Nvt

Kort verslag:

Hygiëne In orde
Bouwkunde: In orde
Ongedierte: In orde
Temperatuur: geringe overtreding
Code HACCP: geringe overtreding

Monster: 89014328 (paprika) in orde.

Bedrijf mag naar de 2^e nazorg.

2^{de} marsroute inspectie

Datum: 1 december 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: NVT

SW-nummer: NVT

Kort verslag:

HACCP: voldoende toegepast.

- code en thermometer aanwezig.
- terugkoelen geen registratie en twijfels of dit goed gaat. lasagne om 16:00 gemaakt en stond in de koelkast op 35 graden.
- producten worden niet gecodeerd maar men weet wel wanneer iets gemaakt is.
- richtwaarden tomatensoep genomen (nummer 89020581)(5 dec 2016 tomatensoep voldoende)

Hygiëne: geringe overtreding.

keldermagazijn met opslag flesjes frisdrank(welke nog niet eerder geïnspecteerd was). verontreinigd met muizenuitwerpselen en voldoet bouwkundig niet aan de eisen. Afsproken schoonmaken en behandelen of kratten met frisdranken verplaatsen naar de eerste verdieping bij de koelkast en diepvrieskast.

Temperatuur/bouwkundig: geen opmerkingen.

Voornemen tot sluiting

Datum: 10 november 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: K. Basakyan

Kort verslag:

[REDACTED] maar heeft veel gedaan in zijn bedrijf. Wederom discussie over schoon en vuil maar meneer snapte waar het nu om draaide. De ongediertebestrijder is langsgeweest. De gaten en kieren zijn gedicht. De pijpen en draden zijn schoongemaakt. Er is een nieuwe vloer gelegd in de keuken en achter de bar. De volgende afspraak met de ongediertebestrijder is 12/13 december. Meneer gaat deze naar voren halen. Uitleg gegeven over de voornemensbeschikking.

Volgende inspectie na 24 november 2016

BAH gesprek

Datum: 9 november '16 om 10:00

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

Tijdens gesprek is vast gesteld dat Beschikking voornemen tot sluiten opgemaakt kan worden.

Op 4 november '16 telefonisch gesproken met [REDACTED] en afspraak gemaakt om de Beschikking op donderdag 10 november '16 om 14:00 uur uit te reiken.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 01 november 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 280281047

SW-nummer: n.v.t.

Kort verslag: [REDACTED]

[REDACTED] Hij was niet agressief. Hij vond ons wel onredelijk en overdreven om voor de 'hoekjes en de afvoerleiding' die niet schoon waren meteen een boete op te maken. Immers wordt het eten niet op de vloer bereid.

Hygiëne: RvB voor de bedrijfsruimte, keuken, spoelkeuken, magazijn en bar onvoldoende schoon.
Bouwkundig: zeer verouderd. De vorige SW open laten staan omdat er binnenkort(2weken) de vloer gedaan wordt.
Ongedierte: heeft nu een bestrijder en vele openingen zijn gedicht.
Temperatuur: voldoende
Code HACCP: voldoende

Gesprek ondernemer

Datum: 17 oktober 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

[REDACTED] Was van mening dat zijn bedrijf wel schoon was. Gesproken over het verschillende referentiekader. Tevens gesproken over het onderhoud van zijn keuken in de vorm van kapotte tegels en ontbrekende tegels. [REDACTED] zegt dat hij wacht tot de fundering wordt gemaakt. Dit wordt steeds uitgesteld. Aangegeven dat de bedrijfsruimten waar levensmiddelen worden gewerkt schoon en goed onderhouden moeten zijn. De NVWA wacht hierbij niet tot het funderingsprobleem wordt aangepakt. De punten die controleert worden besproken en uitleg gegeven over de monsternamen.

Volgende inspectie kan na 31 oktober 2016 worden uitgevoerd.

11 oktober 2016 [REDACTED] telefonisch afspraak gemaakt voor 17 oktober om 13 uur.

Historie : 28 september 2016

Inspecteur : [REDACTED]

3e RvB: 281810804

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

SW: 281810805

bouwkunde vloer:(inspectie uitgevoerd na 3 mnd)

- in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt waren de vloeroppervlakken niet goed onderhouden en/of konden niet gemakkelijk worden schoongemaakt of ontsmet(2^e SW)
- 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. => fruitvliegjes en muizenoverlast, meneer is zelf aan het bestrijden.
- 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.(kieren, scheuren, gaten, buiksmee enz)

Historie : 27 juni 2016

Inspecteur : [REDACTED]

2^e RvB: 281140704

- 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: 281140705

bouwkunde vloer:(in opm. inspectie: termijn 3 mnd, in de SW per direct)

- in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt waren de vloeroppervlakken niet goed onderhouden en/of konden niet gemakkelijk worden schoongemaakt of ontsmet.
- 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. => fruitvliegjes!

Historie : 13 april 2016

Inspecteur : [REDACTED]

1^e RvB: 281020492

- 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
-