

Reactie Mystique

Bent u het eens met de constatering die door de opstellers van bijgevoegde journaals zijn gedaan met betrekking uw zaak?

Ja, eens met de opstellers.

Wat is op dit moment de situatie omtrent voedselveiligheid en hygiëne in uw zaak?

Voedselveiligheid en hygiëne zijn goed en zijn nooit in het gevaar geweest naar onze mening. Maar dat je in de stad gevestigd bent en helaas met ongedierte maken hebt en wij daar heel hard mee bezig waren en nog steeds zijn. Maar dit is een oneindig gevecht en tevens een oneindige discussie met de warenwet. Het is goed dat deze een ieder scherp houdt.

Welke maatregelen heeft u genomen om aan de voorwaarden van de NVWA te voldoen?

In principe voldeden wij al aan alle voorwaarden, alleen de toenmalige chef voldeed niet aan alle eisen die ik stelde. En door zelf niet scherp te zijn op deze chef zijn deze op bepaalde punten overtreden. Door een nieuwe chef aan te nemen en zelf meer te controleren voldoen wij weer aan de eisen waar wij aan horen te voldoen.

Is er nog iets anders wat u zou willen opmerken naar aanleiding van bijgevoegde NVWA-journaals?

Opmerking bij temperatuur: koelwerkbank in magazijn stond te hoog, aangezien deze de temperaturen van die dagen(de warmte in het magazijn) niet goed trok. Daarop hebben wij deze producten verplaatst naar een andere koelkast.

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):	Mystique, El Serpi B.V.
Inschrijfnummer Kvk en naam:	56646348
Rechtsvorm:	B.V.
Naam ondernemer:	
Adres:	Utrechtsestraat 30 A, 1017 VN Amsterdam
Inspectielocatie	
@-mail	
Telefoonnummer:	
Tijdvak:	3 mei 2016 - heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Bar in het souterrain, Keuken in het entresol, Magazijn en afwaskeuken op de 1 ^e etage.
Veiligheid:	nvt

Dossiereigenaar:

Plattegrond van het bedrijf

[Redacted text block]

[Redacted text block]

[Redacted text block]

[Redacted text block]

1^{ste} marsroute inspectie**Datum:** Woensdag 15 juni 2016 (ISI inspectie ingevoerd 14-juni 2016)**Inspecteurs:** [REDACTED].**Gesproken met:** [REDACTED] [REDACTED]**BR-nummer:****SW-nummer: 281810776****Kort verslag:**

Gesproken in de keuken met [REDACTED].

Met de [REDACTED] onderstaande bevindingen besproken.

Geen Werkformulieren meer, uitleg gegeven inspectie, starttarief, administratie verscherpt toezicht, tijd kwartieren 2x4.

Aangeboden om het formulier na te sturen,

[REDACTED] nam genoeg met de uitleg,

Wilde het formulier niet per post ontvangen.

Haccp:

=> SW art 5, code.

Bewaartermijnen o.a van de soep 4 dagen, gezien en mondeling bevestigd door [REDACTED].

- temperaturen verpakt.

- gezien, metingen met een infrarood thermometer, terwijl een steekthermometer aanwezig is.

Hygiëne:

=> Geringe overtreding:

- In de keuken ruimte onder het fornuis en lavagrill enkele muizenuitwerpselen en resten kool/verbrande productresten afkomstig lavagrill.

- Ruimte onder de combisteamer in de randen enkele muizenuitwerpselen.

Temperatuur:

=> Geringe overtreding:

Boven in het magazijn een koelwerkbank met verpakte levensmiddelen temp > 7 graden. 9,4 - 10,5 graden van pakken slagroom en zure room, zie SW code.

Werkvoorraad mogelijk langer dan 30 minuten buiten de koeling, temp van geopende pakken slagroom en zure room 9,4-9,7 graden.

Bouwkunde:

Droge magazijn boven, deuren staan open en platje rommelig.

Dit benoemd in combi, met eventueel de overlast van muizen.

Besproken: deur dicht of hordeuren plaatsen voor de vliegen/muizen.

Ongedierte:

Bestrijder Rentokil.

Gaten en kieren gedicht.

Levensmiddelen in het magazijn in afsluitbare boxen.

Gesprek ondernemer**Datum:** 27 mei 2016**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED] en [REDACTED], [REDACTED]**Korte weergave van het gesprek:**

Gesproken met de [REDACTED] ([REDACTED] en [REDACTED]). Balen dat het zo ver is gekomen. Hebben bedrijf opgeruimd en schoongemaakt. Rentokil komt 1 x per 2 weken en adviezen worden opgevolgd. Hygienecode wordt besproken in de keuken en temperaturen worden gemeten. Geadviseerd dit op verschillende tijdstippen te doen. Gaan werken met een werkvoorraad op ijs.

Procedure uitgelegd.

Inspectie na 10 juni 2016.

Historie:**RvB #3**

3 mei 2016, [REDACTED]
281250255

- Hygiene bedrijfsruimten
- Hygiene apparatuur/uitrustingsstukken

Historie:

RvB #2

3 februari 2016, [REDACTED]
281020423

- Hygiene bedrijfsruimten
- Hygiene apparatuur/uitrustingsstukken

Historie:

RvB #1

17 december 2015, [REDACTED]
280750335

- Hygiene bedrijfsruimten
 - Hygiene apparatuur/uitrustingsstukken
-