

# Reactie Crystal Restaurant

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

Ik ben het er grotendeels mee eens.

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

Situatie is zeer goed.

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

Ik heb bureau de Wit ingeschakeld en heb samen met hun een plan van aanpak opgesteld. Hierdoor is de voedselveiligheid en hygiëne aanzienlijk verbeterd.

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

Zoals te lezen is in de journaals kunt u zien dat wij op de goede weg zitten met betrekking tot voedselveiligheid en hygiëne. Ik heb een hoofdstuk afgesloten wat zeer onprettig was in de zaak en voor mij. Sinds de laatste bezoeken zijn wij samen met bureau de Wit aan de weg gaan timmeren.

# 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): | Crystal restaurant                             |
| Inschrijfnummer Kvk en naam:       | Zezenia b.v nmr34127094                        |
| Rechtsvorm:                        | BV   |
| Naam ondernemer:                   | ██████████                                     |
| Adres:                             | Leidsestraat 89 1017NZ Amsterdam               |
| Inspectielocatie                   | Crystal restaurant                             |
| @-mail                             |  |
| Telefoonnummer:                    | 020-3366171 / ██████████                       |
| Tijdvak:                           | Vanaf 13 oktober 2015                          |
| Bedrijf beschikt over de ruimten:  | Keuken in verkoopruimte en keuken in de kelder |
| Veiligheid:                        |  |

**Dossiereigenaar:** ██████████

## Plattegrond van het bedrijf

### 2de Nazorg

**Datum:**

**Inspecteurs:**

**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:****1<sup>ste</sup> Nazorg****Datum: dinsdag 28 juni 2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED] en gevolmachtigde [REDACTED]**BR-nummer: nvt****SW-nummer: 281040160 SW lijmplaat zonder muis****Kort verslag:***Haccp: voldoende. Shoarma en doner module besproken.**Kennis is goed aanwezig bij [REDACTED]**Temperaturen: In orde**Hygiëne: voldoende. nog enkele muizen uitwerpselen op de vloer in de keuken op de begane grond.**Ongedierte: SW lijmplaten, [REDACTED] weet niet waar deze vandaan komt. Hebben wel sinds kort**BdW als bestrijder.**Bouwkunde: in orde*

RW1: 89038545 gegaarde kip shoarma 4,9 om 11.00 op 28/06 gemaakt, plastic bak in koelwerkbank op b.g.

RW2: 89038553 Falafelballetjes 6,9 op 27/06/2016 gemaakt, plastic bak met folie afgedekt uit koelcel in de kelder.

Indien RW voldoet dan bedrijf naar 2<sup>de</sup> nazorg. 4/7/2016 [REDACTED] telefonisch gesproken en doorgegeven dat monsters voldoende zijn en het bedrijf naar de 2<sup>de</sup> nazorg gaat**2<sup>de</sup> marsroute inspectie****Datum** : woensdag 18 mei 2016**Inspecteurs** : [REDACTED]**Gesproken met** : [REDACTED] en gevolmachtigde.**BR-nummer** : nvt**SW-nummer** : nvt**Kort verslag:**

Beoordeling hygiëne:

In orde.

Opmerking over:

- de trap naar de kelder, nog wat vuil en niet goed onderhouden.
- de wand en vloer onder de friteuse in de verkoopruimte.

Bouwkundig staat:

In orde.

Opmerking over:

- het ruwe hout achter de pizzatafel in de verkoopruimte.

Temperaturen:  
In orde.

Plagdieren:  
Bureau de Wit is sinds vrijdag 14 mei 2016 de ongediertebestrijder

HACCP:  
Werkende thermometer.  
Ingevulde weekformulieren.  
Het bedrijf gaat nu de formulieren van Bureau de Wit gebruiken.  
Bureau de Wit heeft een 0-meting uitgevoerd, nog geen rapportage inzichtelijk. De intake heeft 3 uur geduurd.

Opmerking:  
- de ingevroren producten een datum meegeven.

Ter controle 2 richtwaarden meegenomen,  
- spaghetti  
- vegetarische lasagne  
Uitslag:

### **Voornemen tot sluiting**

**Datum: 28 april 2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED] (gevolmachtigde)

**Kort verslag:**

Uitleg gegeven over de procedure. Tevens gesproken over de entro's in het spareribs monster. [REDACTED] vindt het heel vervelend. Hij verzoekt om de volgende inspectie voor 9 mei uit te voeren omdat hij naar Marokko op vakantie gaat en hij graag bij de inspectie en eventuele monsteruitslag aanwezig is. Aangegeven dat hij dit eventueel in zijn zienswijze kan verzoeken. Hij gaat het keukenpersoneel de voornemensbeschikking tonen en bespreken. Daarnaast wil hij de code doornemen en hij wil een adviesbureau inschakelen om hem hierbij te helpen.

Inplannen na 12 mei 2016.

### **BAH gesprek**

**Datum: 25 april 2016**

**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

Voornemen wordt opgesteld en 28 april 2016 uitgereikt.

Uitnodigingsbrief in concept voor voornemensbeschikking in map gezet.  
In afwachting van tbn om bah gesprek te voeren (19 april aangevraagd)  
19-4-2016 Aan [REDACTED] gevraagd om brief tl pdf in dossier te archiveren. (=gedaan). [REDACTED] zoekt nog uit waarom de verzenddatum van de brief is gedateerd op 20 april 2016. Is de brief niet eerder verzonden of verspringt de datum?

### **1ste Nazorg**

**Datum: 13 april 2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer: 480003418**

**SW-nummer:-**

**Kort verslag:**

*Hygiëne: in orde*

*Bouwkunde:*

-Gaten in plafond en wanden drankmagazijn. Nu geen muizen/ratten uitwerpselen aangetroffen. Aangegeven dat dit iom een eventuele bestrijder moet worden aangepakt om zo ongedierte tegen te gaan. [REDACTED] geeft dit te gaan aanpakken.

-Tevens het advies gegeven om in de terugkoelruimte (waar het boodschappenluik zit) een hor of fijnmazig gaas te plaatsen. Dit om ongedierte te weren.

*Ongedierte:* Geen uitwerpselen aangetroffen.

-Bestrijder GGD niet meer in dienst. [REDACTED] heeft nu Rentokil laten langskomen als wijze van proef. Wil een andere bestrijder proberen. Er is echter nog geen besluit genomen of er eventueel een contract wordt afgesloten. Nu geen overlast waargenomen.

*Temperatuur:* in orde

*Code HACCP:* Werken volgens de hygiëncode vd horeca. Steekthermometer en actuele registraties aantoonbaar. Wel de oude hygiëncode. Geadviseerd de nieuwe hygiëncode te bestellen via khn.

Verder een opmerking gemaakt over het magazijn met niet in gebruik zijnde snijmachine. Rommelige indeling en lastig om deze ruimte zo schoon te kunnen houden.

RW monster van Spareribs (vandaag uit vriezer gehaald) en Lasagne (gister uit vriezer gehaald) genomen.

**Spareribs: RVB 17.000 entero's, RVB nummer: 480003418. Ondernemer in kennis gesteld op 20-04-2016.**

**Aangemeld bij [REDACTED] 19-4-2016 voor bah gesprek.**

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

**Datum: 09 februari 2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:**

**SW-nummer:**

**Kort verslag:**

*Hygiëne:* Op meerdere plaatsen muizen uitwerpselen aangetroffen in de ruimte onder. Dit was onvoldoende voor een maatregel.

*Bouwkunde:* In meerdere ruimten onder gaten en kieren geconstateerd. Echter is de ruimte onder doorlopen met leidingen en gaten. Opmerking gemaakt over de ruimte waar oude apparatuur werd opgeslagen en bakken met uien werden bewaard.

*Ongedierte:* Diverse sporen aangetroffen alleen in de ruimte onder.

*Temperatuur:* geen opmerking

*Code HACCP:* Horecacode en digitale steekthermometer aanwezig. Voldoende kennis van het verhitten, afkoelen en bewaren van producten. Er werden controles uitgevoerd. Uit de registraties is gebleken dat het terugkoelen niet altijd werd gehaald. Opmerking gemaakt dat er dan ook een herstelactie moet worden aangegeven.

Monster aardappelen was in orde. Bedrijf gaat door naar de 1<sup>e</sup> nazorg.

#### **Gesprek ondernemer**

**Datum: 22 januari 2016**

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Korte weergave van het gesprek:**

Procedure uitgelegd van het verscherpt toezicht en inhoudelijke het laatste RvB doorgesproken.

[REDACTED] was erg geïnteresseerd en gebrand op het oplossen van de problemen. Had wat inhoudelijke vragen mbt de processen uit de code en die hebben we ook toegelicht. Alle informatie was helder volgens [REDACTED].

**Telefonische gesprek ondernemer**

**Datum: 21 januari '16**

**Deelnemers NVWA: [REDACTED]**

**Gesproken met: [REDACTED]**

**Korte weergave van het gesprek:**

Met [REDACTED] afspraak gemaakt voor gesprek. Gesprek zal op 22 januari '16 om 10:00 plaats vinden. Uitnodigingbrief is niet verstuurd omdat gesprek morgen plaats gaat vinden omdat de heer [REDACTED] volgende week op vakantie is.

---

**Historie**

**3<sup>e</sup> BR, maatregelnummer: HI 13 oktober 2015 nmr 281810679 Hygiene, Temperatuur en Haccp**

**2<sup>e</sup> BR maatregelnummer: HI 11 aug 2015 nmr 281700802 Hygiene**

**1<sup>e</sup> BR maatregelnummer: 12 mei 2015 ivm klacht nmr 283060607 Hygiëne en Haccp**

---