

JOURNAAL

Verscherpt toezicht (notoire overtreders)

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.

Inspectielocatie:	Abyssinia Afrikaans Eetcafe
Dossier van bedrijf (handelsnaam):	Abyssinia Afrikaans Eetcafe
KvK nummer	51671417
Rechtsvorm:	VOF
Dossiereigenaar:	██████████
Naam ondernemer:	██████████
Adres:	Jan Pieter Heijestraat 190, 1054MN Amsterdam
Telefoon:	0206830792
e-mail:	info@abyssinia.nl
Tijdvak:	15 oktober 2015 – heden
Ruimten:	
Veiligheid:	Geen bijzonderheden

2de Nazorg

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne

Bouwkunde

Ongedierte

Temperatuur

Code HACCP

1ste 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:

1ste Nazorg

Datum: dinsdag 19 april 2016 om 18.00 uur

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: -

SW-nummer: -

Hygiëne in orde
Bouwkunde in orde
Ongedierte in orde
Temperatuur in orde
Code HACCP in orde (oude code aanwezig, registratielijsten up-to-date)

Monster meegenomen van gegaarde groenten in saus 79728918

2de marsroute inspectie

Datum : 16-02-2016

Inspecteurs : [REDACTED]
Gesproken met : [REDACTED]
BR-nummer : nvt
SW-nummer : nvt

Kort verslag :

Hygiëncode : In orde. **Twee RW monsters** meegenomen.
 - Hygiëncode voor de horeca aanwezig. Vermeld dat vanaf 1 April de nieuwe versie van kracht is. Hiervan was de vennoot op de hoogte.
 - Het bedrijf heeft sinds deze week Bureau de Wit onder contract staan. Bureau de Wit heeft eerder 4 monsters genomen en deze waren positief beoordeeld. [REDACTED] heeft dan ook Contra monsters ge-eist nadat wij dit hadden aangeboden. Deze achtergelaten bij het bedrijf.
 - Kernthermometer aanwezig.
 - Oude registratielijsten aanwezig. De laatste registraties waren van 23-01-2016. Desgevraagd werd er verteld dat er wel metingen zijn verricht, maar dat ze nu overgaan naar de registratielijsten van Bureau de Wit.
 - Zelfbereide levensmiddelen werden gecodeerd.
 - Sinds de vorige inspectie, met BR monster van de linzensoep, vertelde [REDACTED] deze soep alleen nog maar dagelijks te maken en niet langer terug te koelen of te bewaren. Einde dag werd het meteen weggegooid.

Temperaturen : In orde
 Bouwkunde : Geen tekortkomingen geconstateerd.
 Ongedierte : Geen ongedierte waargenomen.
 - Het bedrijf heeft ongediertebestrijder Rent-o-kill onder contract staan. Deze komen elke maand langs.
 Hygiëne : In orde
 - Geen muizenuitwerpselen geconstateerd.

Uitslag richtwaardenmonsters
Beide monsters in orde.

Voornemen tot sluiting

Datum: 29 januari 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED] (geb datum [REDACTED] ad hand van rijbewijs nr [REDACTED] en [REDACTED] en [REDACTED]

Kort verslag:

Voornemen uitgebreid doorgenomen en ondertekend door [REDACTED]. Ik [REDACTED] heb alleen de getekende aan hun meegegeven en de copie bewaard. TBM hiervan op de hoogte gebracht. Ze hebben erg veel moeite om te begrijpen waarom nav één monster er zo'n dreiging boven hun hoofd hangt en verder hebben ze geen idee wat de oorzaak is geweest van de afwijking in het monster. Alees in detail doorgesproken en ze zien alleen nu de oplossing in het zelf bereiden van alle gerechten, ipv het over te laten aan personeel.

27-1-2015

Telefonisch [REDACTED] [REDACTED] op de hoogte gebracht van de resultaten van het monster en br aangezegd. Tevens uitgenodigd voor as vrijdag om 11.00 uur. Hij zal met [REDACTED] komen.

info@abyssinia.nl: uitnodiging naar dit mailadres ipv postadres

BAH gesprek:

Datum: 26 januari 2016

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag: Laatste verbaal voldoet en kan naar de TA versturd worden. Termijnen voldoen, aan de nota termijnoverschrijding. De tijd tussen het 3^e br en geprekondernemer is 6 weken; 4 weken plus een toegestane termijnoverschrijding van maximaal een week i.v.m. kerst. Voornemensbeschikking wordt opgemaakt en vrij 28 januari uitgereikt.

20-01-2016 [REDACTED] Resultaten rw monster:

Monsternr	Aangeduid als	Reden monsternr	name	Reg/Afd.	Maatregel
79525979	linzensaus	PB procesbeoorde	OT/MW	BR	

Componentsoort (van 1)	Onderzocht op	Reg/Afd.	Analyseresultaat	Afw.
bacterien (aeroben 30)	OT MW Micro UU	>	25000000	/g J
enterobacteriaceae	OT MW Micro UU	>	490000	/g J

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 14-01-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED].

Kort verslag:

HACCP:

Werken met de code voor de horeca en hebben een werkende thermometer.

Hygiëne: Voldoende

Temperaturen: Voldoende

Ongedierte: Rentokil is de bestrijder.

Bouwkunde: Voldoende

Richtwaarde:

79525952 kippenpoot

79525979 linzensaus

Gesprek ondernemer

Datum: 29 december 2015

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED] (geb datum [REDACTED] ad hand van rijbewijs) en mevrouw [REDACTED],

Korte weergave van het gesprek: [REDACTED] geeft aan dat nu alle koelingen zijn vervangen door nieuwe en dat de temperatuur consequent gemeten wordt. Nogmaals benadrukt dat ze hun bereidingsproces aan de hand van de code moeten nalopen en desnoods een adviesbureau voor advies moeten benaderen. Ze geven aan namelijk al jaren dit bedrijf hebben en dat er nog nooit zieke zijn geweest en geven daarmee impliciet aan dat er nooit is veranderd.

Historie

3^e BR, maatregelnummer:

15-okt-2015

RvB nr. 280471005 Code en Bewaartemperatuur

- 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

- 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

2^e BR maatregelnummer:

14-jul-2015

RvB nr. 283330357 Code

- 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

1^e BR maatregelnummer:

08-apr-2015

RvB nr. 281580673 Code

- 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