

Inspectielocatie:	Restaurant Toet-Anchamon
Dossier van bedrijf (handelsnaam):	Restaurant "Toet-Anchamon"
KvK nummer	59616504
Rechtsvorm:	Vennootschap onder Firma
Dossiereigenaar:	██████
Naam ondernemer:	██████████ en ██████████
Adres:	Slotermeerlaan 97 - 99, 1064HA Amsterdam
Telefoon:	0206148647
e-mail:	
Tijdvak:	17 december 2015 - heden
Ruimten:	Tevens is nog een garagebox in gebruik als magazijn. Hierin staan ook een aantal diepvriezers met spareribs. Garagebox is gevestigd aan Van Moerkerkenstraat, garagebox 35.
Veiligheid:	n.v.t.

17-10-2016

Hygiëne: opm: in het bargedeelte lagen op de kluis enkele muizen uitwerpselen.

Meneer had de ongediertebestrijder al gebeld en belde hem nogmaals om het ook aan ons te laten horen dat hij al geweest was.

Bouwkunde: in orde

Ongedierte: in orde

Temperatuur : in orde

Code HACCP in orde

richtwaarde monster: Spareribs 79575038.

Op 6 juni 2016: Monsteruitslag binnen gekregen. Monster was voldoende. Geen afwijkingen.

Als het monster in orde is kan het bedrijf door naar 2^e nazorg.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 30-3-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: 280270887

Kort verslag:

Hygiëne -> sw ijsblokjesmachine

Bouwkunde io

Ongedierte io

Temperatuur -> opmerking koelkast met sla

Code HACCP io

Geen richtwaarde monsters voorhanden.

Kan door naar 1^e nazorg.

Gesprek ondernemer

Datum: 10-03-2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: de [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Procedure uitgelegd aan [REDACTED]. [REDACTED] had goed het besef wat de procedurestappen inhielden met de bijbehorende consequenties en kosten. Er zijn inmiddels nieuwe koelkasten aangeschaft en 5 keer per week laat hij twee personen schoonmaken. Tijdens dit gesprek extra goed benadrukt dat hij en zijn medewerkers goed op de hoogte moeten zijn van de inhoud van de Hygienecode en het toepassen ervan. Dit begreep meneer heel goed.

Historie

3^e BR

Datum: 17 december 2015

BR#: 281020392

- Hygienecode
- Bewaartemperatuur onverpakt
- Bewaartemperatuur voorverpakt

2^e BR

Datum: 16 september 2015

BR#: 280131381

- Hygienecode
- Bewaartemperatuur onverpakt

SW#: 280131382

- Vuile bedrijfsruimte

1^e BR

Datum: 29 juli 2015

BR#: 281250066

- Hygienecode
- Bewaartemperatuur onverpakt

SW

Datum: 7 mei 2015

SW#: [280280910](#)

- Hygienecode
- Bewaartemperatuur onverpakt
- Levensmiddelen ongeschikt voor consumptie