

Reactie Café Fabriek

Café Fabriek is gevestigd in een schoolgebouw uit 1922. Beneden Horeca en boven een stichting met een Arthouse-bios. Het Pand is gelegen aan het water de Zaan naast het sluizencomplex. Het sluiscomplex wordt vanaf begin 2015 vernieuwd. Zware werkzaamheden rond het pand hebben div. rioolproblemen opgeleverd. Dit heeft geleid tot problemen met muizen. (bevestigd door NVWA inspecteurs) Foto's in bijlage.

Verder heeft Gemeente Zaanstad (eigenaar van het pand) in 2015 besloten om een CultuurCluster te bouwen op een locatie in de stad. De Stichting Filmtheater gaat daar naar toe. Van onderhoud als eigenaar van het pand is sumier sprake.

Op 26 februari 2016 heb ik op kantoor NVWA deze omstandigheden uitgebreid toegelicht.

12 augustus 2015 is er een eerste inspectie NVWA geweest.

13 januari 2016 is het traject verscherpt toezicht ingesteld.

18 mei 2016 staat Batavia weer onder regulier toezicht.

Batavia stelt dat de hygienische situatie in het horecabedrijf op orde is. Dit blijkt feitelijk uit het bezoek van 18 mei 2016 en het daarbij horende rapport. Terug naar regulier toezicht!

Er is dus sterke vooruitgang gemaakt en maakt de geschreven rapporten uit 2015 en begin 2016 OUD en OVERBODIG. Laat staan waardevol voor wie er maar naar vraagt.

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):	CAFÉ FABRIEK BATAVIA
Inschrijfnummer Kvk en naam:	56385234 [REDACTED]
Rechtsvorm:	Eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Postbus 80, 1502 BA Zaandam ([REDACTED])
Inspectielocatie	Jan Sijbrandsteeg 12 1502 BA Zaandam
@-mail	fabriek@live.nl
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	12 augustus 2015 – heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne

Bouwkunde

Ongedierte

Temperatuur

Code HACCP

1ste Nazorg

Datum

: Woensdag 18 mei 2016

Inspecteurs

: [REDACTED]

Gesproken met

: mevrouw [REDACTED]

BR-nummer

: nvt

SW-nummer

: nvt

Kort verslag

:

[REDACTED] de [REDACTED] is niet aanwezig.

Beoordeling hygiëne:

In orde, ijsblokjesmachine is ook schoon.

Temperaturen:

In orde

Plagdieren:

van der Velden ongediertebestrijding.

laatste bezoek 4-5-2016 geen bijzonderheden.

In de hal tussen kantoor en het droge magazijn is de muizenurine duidelijk te ruiken. (geen bedrijfsruimte)

Enkele muizenuitwerpselen aangetroffen magazijn.

Volgens mevrouw maken ze eerst alles schoon en gaan dan pas aan het werk.

HACCP:

=> Geringe overtreding

Hebben een werkende thermometer.

Controleren de opslag en hebben hiervan een map met registraties.

Geen registraties van de ontvangst en de processtappen.

Bij de vorige inspectie zou hierover gezegd zijn dat niet hoefde?

Bij het interview [REDACTED] blijkt dat ze niet verhitten, de kipspiesjes en de hamburgers komen gegaard bij de slager vandaan.

Warmen alleen op, verder maken zie kleine hoeveelheden soep die ze terugkoelen op/in ijs volgens [REDACTED].

De kipstukjes zijn gevacumeerd en door de slager is mondeling een bewaartermijn aangegeven van 1 tot 1,5 week?

Geen aanduiding/etiket op de verpakking, hebben zelf een ontvangstdatum van 14-5 aangebracht.

Geen richtwaardemonsters aanwezig.

[REDACTED] zou de nieuwe hygiëncode voor de horeca hebben besteld.

De registratielijsten uit dit boek gaan gebruiken, ontvangst en de processtappen gaan registreren.

Verder besproken:

Bij de slager aangeven dat hij de gevacumeerde kip voorziet van een etiket met de verplichte aanduidingen en de maximale houdbaarheid, eventueel vragen of hij dit kan onderbouwen middels een onderzoek.

Bedrijf kan naar de 2e Nazorg.

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:

2^{de} marsroute inspectie

Datum:
Inspecteurs:
Gesproken met:
BR-nummer:
SW-nummer:
Kort verslag:

Voornemen tot sluiting

Datum:
Inspecteurs:
Gesproken met:
Kort verslag:

BAH gesprek

Datum:
Inspecteurs/ TBM:
Kort verslag:

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 16-03-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

1e marsroute inspectie uitgevoerd.

Gesproken met: [REDACTED]

- *Hygiëne: in orde opmerking ijsblokjesmachine*
 - *Ongedierte: nog enkele muizen uitwerpselen op de vloer in de keuken*
 - *Temperaturen: in orde*
 - *Bouwkunde: voldoende*
 - *Hygiëncode: in orde*
 - *Richtwaarde: voorgegaarde kipspiesjes (aanvulling: laboratorium uitslag van dit monster was voldoende).*
-

Gesprek ondernemer

Datum: 26 februari 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED] ■ [REDACTED] RB [REDACTED] en [REDACTED]

[REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Hele traject besproken. Beide personen begrijpen alles heel goed. [REDACTED] geeft aan dat er door verbouwingen (daardoor muizenplaag) en gemeentelijke beslissingen (onduidelijk waar het filmhuis gevestigd wordt) er (financieel) tegenvallers zijn. Maar [REDACTED] geeft aan dat hij goed weet wat er gedaan moet worden om het bedrijf aan de eisen te laten voldoen.

22-2-2016: tel nr 0651153795 gebeld, wordt niet opgenomen

Historie

13 januari 2016: rvb: 281360594 Hygiëne bedrijfsruimte en geen bestrijder.

**7 oktober 2015: rvb 283210691 Hygiëne apparatuur en bedrijfsruimte,
Sw 283210692 geen bestrijder**

12 augustus 2015: Inspectie uitgevoerd nav meldingnr. 419359

RVB: 281580725 ongeschikt levensmiddel, hygiëne ruimte, BBL

SW: 281580726: HACCP, hygiëne apparatuur, adequate maatregelen geen bestrijder en huisdieren.
