

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): Inschrijfnummer Kvk en naam: Rechtsvorm: Naam ondernemer: Adres:	Kruiswijk Lunchroom 62554069, Kruiswijk Lunchroom Vennootschap Onder Firma [REDACTED] Rijnstraat 81 H 1079 GX Amsterdam
Inspectielocatie @-mail Telefoonnummer: Tijdvak: Bedrijf beschikt over de ruimten: Veiligheid:	[REDACTED] 31 mei 2016 -

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:

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:

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:** 14 juli 2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:** nvt**SW-nummer:** nvt**Kort verslag:**

Aanwezig de [REDACTED].

[REDACTED] samen hebben de afgelopen tijd veel tijd in het schoonmaken gestoken en hierdoor is de zaak sterk verbeterd.

Daarnaast Rentokil in dienst op de muizen te bestrijden en gaten zijn dicht gemaakt.

Nieuwe Hygiëncode aangeschaft en begonnen met het registreren van temperaturen.

Dacht dat verhitten en terugkoelen nvt was.

Duidelijk gemaakt dat voor de processen die van toepassing zijn dit gecontroleerd moet worden.

Maakt soep en spaghetti.

Module shoarma besproken als aandachtspunt.

Nu op orde en kan door naar 1e nazorginspectie.

*Hygiëne sterk verbeterd
 Bouwkunde geen opmerking
 Ongedierte goede aanpak
 Temperatuur geen bijzonderheden
 Code HACCP kennis aanwezig*

Gesprek ondernemer**Datum:** 23 juni 2016**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Korte weergave van het gesprek:**

[REDACTED] geeft aan dat er in zijn buurt een muizenplaag aanwezig is en dat Rentokil 2x per week komt om deze te bestrijden en weren. Duidelijk aangegeven dat hij niet alleen moet (laten) bestrijden, maar ook de adviezen van de bestrijder moet opvolgen. Daarnaast WOB besproken. Zie verder onderstaande afspraken welke ook in de brief met het gespreksverslag staan:

1. Over de NVWA en het project Verscherpt toezicht traject en de daarbij horende maatregelen. U heeft een kopie van het 'Verkort overzicht Verscherpt toezicht' ontvangen.
2. Uitleg over de juridische middelen. Het opmaken van Rapporten van Bevindingen en de mogelijkheid tot sluiting van uw bedrijf of het stilleggen van processen middels een beschikking met een Last onder dwangsom.
3. De inspecties zijn toegelicht met de daarbij horende maatregelen.
4. De afspraken die u met ons gemaakt heeft zijn:
 - U zorgt dat het gehele bedrijf, apparatuur en materialen grondig schoongehouden worden. Daartoe stelt u een schoonmaakplan op.
 - U volgt de adviezen van de ongediertebestrijder op en zorgt dat ongedierte niet naar binnen kan komen (weren) en dat ongedierte wordt bestreden.
 - U gaat kunststof bakken met deksels aanschaffen waarin u levensmiddelen kunt opslaan, zodat deze niet kunnen worden aangevreten of worden bezoedeld door muizen.
 - U gaat de nieuwe Hygiëncode voor de horeca, welke met ingang van 1 april 2016 van kracht is, bestellen (www.khn.nl). Vervolgens gaat u deze code lezen en deze procedures invoeren, uitvoeren en handhaven in uw bedrijf.

Historie:3^e RvB

281540720

31 mei 2016

Tijdens de inspectie is gebleken dat de bedrijfsruimte onvoldoende schoon en/of onderhouden was. Dit bleek uit het feit dat onder andere:

In de verkoopruimte;

- de vloer, onder de apparatuur, verontreinigd was met meerdere muizenuitwerpselen en aangekoekt vuil;
- enkele opslagkasten verontreinigd waren met muizenuitwerpselen;
- een kast onder de grillplaat verontreinigd was met verkoolde productresten;
- het houten plafond plaatselijk verontreinigd was met stoffig vuil en aangekoekt vet;
- de vetopvangkast onder de frituur verontreinigd was met aangekoekt vet en meerdere muizenuitwerpselen.

In de keuken;

- de vloer plaatselijk verontreinigd was met muizenuitwerpselen en aangekoekt vuil;
- diverse schappen van werkbanken verontreinigd waren met muizenuitwerpselen en aangekoekt vuil;
- frames van werkbanken verontreinigd waren met aangekoekt spatvuil en stoffig vuil;
- de kraan van de wasbak verontreinigd was met bruinkleurige drab.

In de koelcel;

- de opslagrekken in de koelcel plaatselijk verontreinigd waren met zwartkleurige schimmel;
- het rooster van de verdampers verontreinigd was met stoffig en op schimmel gelijkend vuil;
- de vloer plaatselijk, met name langs de rand met de muur en bij de poten van de stellingen, verontreinigd was met aangekoekt oud vuil.

Historie:

2^e RvB

281851171

30 maart 2016

1. Tijdens de inspectie is gebleken dat de bedrijfsruimte onvoldoende schoon en/of onderhouden was. Dit bleek uit het feit dat onder andere:

- op meerdere plaatsen in het restaurant-gedeelte en in de bedrijfskeuken waren muizenuitwerpselen aanwezig,
- op de vloer onder de frituur waren tevens oude productresten, vet en stof aanwezig.

2. Tijdens de inspectie is gebleken dat er onvoldoende adequate maatregelen waren genomen om ongedierte te bestrijden. Geconstateerd is dat onder andere in de bedrijfskeuken en in het restaurant-gedeelte ongedierte (muizen) komen. Uit het vervolgonderzoek bleek dat: de adviezen van de ongediertebestrijder onvoldoende opgevolgd werden.

3. Tijdens de inspectie is gebleken dat u als exploitant van een levensmiddelenbedrijf tegenover de NVWA niet kon aantonen dat u zorg droeg voor de invoering en/of de uitvoering en/of de handhaving van één of meer permanente procedures, gebaseerd op de HACCP-beginselen.

Tijdens de inspectie bleek dat de voedselveiligheidsprocedures, weergegeven in de voor uw bedrijfsvoering en uitgevoerde processen meest van toepassing zijnde hygiëncode voor de horeca, niet of onvoldoende werden toegepast.

De beheersmaatregelen van de volgende processtappen werden niet of onvoldoende toegepast:

- ontvangst goederen
- opslaan producten
- (voor)bereiden gerechten
- presenteren en serveren

Dit bleek uit het volgende:

- u controleert niet danwel onvoldoende op temperaturen van bederfelijke waren,
- u werkt niet met de voornoemde code of met een ander voedselveiligheidsplan.

Historie1^e RvB

281020396

29 december 2015

1. Tijdens de inspectie is gebleken dat de bedrijfsruimte onvoldoende schoon was. Dit bleek uit het feit dat onder andere:

In de koelcel:

- het rek van de koelcel verontreinigd was met zwartkleurige schimmel.

In de keuken:

- de doos waarin een zak met tarwebloem stond verontreinigd was met een tiental muizenuitwerpselen;
- de kast onder het gasstel verontreinigd was met een tiental muizenuitwerpselen;
- de vloer onder de wasbak verontreinigd was met zwerfvuil;
- het schap naast de vaatwasmachine verontreinigd was met tientallen muizenuitwerpselen.

In de verkoopruimte;

- de plank onder de oven verontreinigd was met tientallen muizenuitwerpselen;
- de vloer onder de pizzaoven verontreinigd was met zwart vuil;
- het schap onder de salamander verontreinigd was met enkele muizenuitwerpselen;
- er enkele muizenuitwerpselen lagen op schone borden;
- de wand onder de bakopstelling verontreinigd was met geel vettig vuil;
- het schap naast de saladiere verontreinigd was met enkele muizenuitwerpselen;
- de afzuigkap verontreinigd was met vettig vuil en stof;
- de vloer onder de frituur op enkele plekken verontreinigd was met zwartkleurig vuil;
- de vloer achter de Coca-Cola koeling verontreinigd was met enkele muizenuitwerpselen;
- het schap waar creamer- en suikerzakjes lagen verontreinigd was met enkele muizenuitwerpselen.

2. Tijdens de inspectie is gebleken dat u als exploitant van een levensmiddelenbedrijf tegenover de NVWA niet kon aantonen dat u zorg droeg voor de invoering en/of de uitvoering en/of de handhaving van één of meer permanente procedures, gebaseerd op de HACCP-beginselen.

Tijdens de inspectie bleek dat de voedselveiligheidsprocedures, weergegeven in de voor uw bedrijfsvoering en uitgevoerde processen meest van toepassing zijnde hygiëncode voor de horeca, niet of onvoldoende werden toegepast.

De beheersmaatregelen van de volgende processtappen werden niet of onvoldoende toegepast:

- inkoop
- ontvangst goederen
- opslaan producten
- (voor)bereiden gerechten
- presenteren en serveren

Dit bleek uit het volgende:

- Er geen werkende digitale steekthermometer aanwezig was in het bedrijf, waardoor de bovenstaande processen niet geborgd kunnen worden.