

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):	Snackbar Cafeteria Bienvenue
Inschrijfnummer Kvk en naam:	54653738
Rechtsvorm:	VOF
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Rozengracht 90 H, 1016NG Amsterdam
Inspectielocatie	
@-mail	
Telefoonnummer:	[REDACTED]/020-6209055
Tijdvak:	Sinds 12-08-2015 t/m 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:

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:

1ste Nazorg

Datum: 18-5-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne: gering

- in de verkoopruimte en in de voorbereidingsruimte enkele muizen uitwerpselen

Bouwkunde: in orde

Ongedierte: in orde

Temperatuur: in orde

Code HACCP: werkt met de hygienecode voor de horeca, kernthermometer en ingevulde temperatuur registratielijsten aanwezig

Richtwaarde niet voorhanden

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 16 maart 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne: opmerking, enkele muizen uitwerpselen in het magazijn en magazijnkast.

Bouwkunde: in orde

Ongedierte: opmerking, bestrijder attack, enkele sporen in het magazijn.

Temperatuur: in orde, nieuwe koelvitrine.

Code HACCP: In orde, hygienecode voor de horeca, steekthermometer en registratielijsten aanwezig.

RW: niet voor handen.

Bedrijf gaat naar 1^{ste} nazorg inspectie.

Gesprek ondernemer

Datum: donderdag 25 februari 2016 om 11.00 uur

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Gesproken over de rvb's. [REDACTED] geeft aan bij aanvang om 14.00 uur zijn producten te meten. Uitleg gegeven dat gedurende de dag als de frituur aangaat etc de temperatuur oploopt. Zijn gemeten temperatuur van 6 a 7 graden bij aanvang loopt dan nog hoger op. Hij heeft een rekening van 6 januari 2016 van 947 euro van het repareren van de koelvitrine. Laatste inspectie was later dus de reparatie heeft onvoldoende geholpen. Procedure uitgelegd.

[REDACTED] geeft aan dat hij nu de koelvitrine niet meer gebruikt. Hij spaart voor een aanbesteding van een nieuwe koelvitrine en hoopt die binnenkort te kunnen aanschaffen. Bedrijf kan ingepland worden na 10 maart 2016

Historie

Historie

3^e BR, maatregelnummer: op 27-01-16 met nr. 280270852 RvB voor temp. onverpakt

2^e BR maatregelnummer: op 16-10-15 met nr. 281140626 RvB voor temp. onverpakt

1^e BR maatregelnummer: op 12-08-15 met nr. 281810659 RvB voor temp. onverpakt
