

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):	Plancius eten en drinken C.V.
Inschrijfnummer Kvk en naam:	61335134
Rechtsvorm:	C.V.
Naam ondernemer:	██████████
Adres:	Plantage Kerklaan 61C 1, 1018CX Amsterdam
Inspectielocatie	
@-mail	info@restaurantplancius.nl
Telefoonnummer:	██████████ (nr staat op kvk maar is niet meer juist.)
Tijdvak:	Juiste nr. ██████████ en ██████████
Openingstijden	maandag t/m zondag van 10:00 uur – 22.00 uur
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken, op de koelcel magazijn + bar.
Veiligheid:	nvt

Dossiereigenaar: ██████████

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: 14-6-2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED] en (sinds juni) nieuwe [REDACTED]**Hermans****BR-nummer: x****SW-nummer: x****Kort verslag:**

- nieuwe saladiere gekocht. verder geeft [REDACTED] aan dat vorige [REDACTED] er een potje van maakte en [REDACTED] zelf een doorstart heeft gemaakt met het bedrijf

Hygiene: opm

- vloeren in de keuken kunnen wel iets schoner. [REDACTED] geeft als reden aan onlangs overstroming van het putje te hebben gehad.

Temperatuur:

in orde

HACCP:opm

- werkt met horeca code (2007), nieuwe is besteld

- thermometer gezien, bewaren zelfbereide producten 2dagen

- enkel registraties van opslag aanwezig, aangegeven ook andere kritische processtappen te registreren

- op de werkbank stond een groot gevulde bak met sate-stokjes af te koelen. Aan hvh te zien, mogelijk terugkoelen niet goed. [REDACTED] vertelt dat een kok dit had gedaan die vandaag een dagje inviel, normaliter zet hij na 2-3uur (rondom 20 grd) product in koelcel. Ter plekke werd de bak sate-stokjes verkleind.

- monster genomen uit saladiere van gekookte rijst (nr. 79817856), eergisteren bereid, gemeten 6,8 graden.

> monster niet ingeleverd bij lab wegens ongeborgde koelketen inspecteurs> in overleg spd-er: besloten in voordeel ondernemer, geen herbemonstering uit te voeren.

1^{ste} marsroute inspectie**Datum: 14-4-16****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer: nvt****SW-nummer: nvt****Kort verslag:****Gesproken met:** [REDACTED]**Kort verslag:**

Hygiëncode Haccp: heeft oude code maar heeft nieuwe besteld, heeft werkende thermometer. doet controles, maar schrijft alleen temp op van koelingen niet van afkoelen.

Besproken met hem dat in de nieuwe code betere lijsten zijn om ook afkoelen in te vullen. Afkoelverhaal klinkt verder goed. Gaat alleen om soep. Wordt in koud water gezet met ijs.

Er wordt nu dagelijks soep gemaakt, hij weet dat hij het 2 dagen kan bewaren. Maar wil alles nu heel goed doen.

De saladiere is nu in orde, Er is een nieuwe en hij heeft hem verplaatst, weg van de grill.

Want hij stond tegenover de grill.

Temp wordt ook gecontroleerd van saladiere, in de ochtend en gedurende de werkdag.

Hygiëne Bedrijfsruimte: in orde,

Hygiëne Apparatuur: in orde

Temperaturen: in orde

Plaagdieren: niets gezien, de dag ervoor is bestrijder geweest, Amstelland, en in logboek geen opmerkingen

Bouwkundig: in orde

rw genomen van tomatensoep in afkoelfase 79456578

Gesprek ondernemer

Datum: vrijdag 25 maart 2016 om 13.00 uur

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED] en [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Uitleg gegeven over de procedure. Tevens gesproken over de constatering. [REDACTED] zegt dat hij steeds verschillende adviezen krijgt. Uitgelegd dat dit niet het geval is. De adviezen hebben steeds betrekking op de temperatuur van zijn saladiere en de hygienecode die informatie geeft over het beheersen van de processen. Aan het einde van het gesprek besluit [REDACTED] de hygienecode voor de horeca te gaan bestuderen. Tevens gaat hij een nieuwe saladiere kopen die hij op een andere plek in zijn keuken wil neerzetten. Hij zal de komende tijd verschillende producten gaan meten op verschillende tijdstippen. Volgende controle kan ingepland worden over 14 dagen (na 8 april 2016).

21 maart 2016 telefonisch afspraak gemaakt met [REDACTED] voor vrijdag 25 maart 2016 om 13.00uur.

Historie

Historie

3^e BR, maatregelnummer: 283160534 (18-feb-2016)

4^e bezoek.

Her-inspectie met maatregel te retribueren.

Gesproken met [REDACTED].

Heeft de "oude" hygienecode voor de horeca, controlelijsten en kernthermometer aanwezig. De display van de saladierees gaven 3 en 7,3 gr.C.aan.

Saladiere 1

-bereide aardappelen van 17/2;	10,5 gr.C.
-bereide groenten van 17/2:	9,4 gr.C.
-bereide groenten van 17/2:	8,8 gr.C.
-kipsate van 17/2:	12,8 gr.C.

Saladiere 2

-tomatensoep van 17/2:	9,7 gr.C.
-Pastinakensoep van 17/2:	8,0 gr.C.

RvB opgemaakt voor art.15 Bbl
Bedrijf wordt aangemeld voor NO.

Ongedierte probleem is momenteel goed onder controle.
Hygiene is voldoende.

3^e bezoek SW (12-jan-2016)

Her-inspectie

Gesproken met: [REDACTED]

Functie : [REDACTED]

Hygiëncode : SW code

- hygienecode voor de horeca niet aanwezig.
- geen werkende kernthermometer aanwezig.
- oude registratielijsten aanwezig.

Temperaturen: Meegenomen in de code

Bouwkunde : Maatregel opgeheven

Ongedierte : In orde

Hygiëne : Maatregel opgeheven

- inkoop
- ontvangst goederen
- opslaan producten
- (voor)bereiden gerechten

Dit bleek uit het feit dat:

- er geen werkende kernthermometer aanwezig was, waardoor de bovenstaande processen niet geborgd konden worden.
- er temperaturen geconstateerd werden, die hoger waren dan de hygienecode voor de horeca voorschrijft. De volgende temperaturen werden geconstateerd in de saladiere;

zelfbereide tomatensoep,	10,2 graden
zelfbereide pompoensoep,	10,3 graden
gebakken aardappel ,	16,1 graden

Deze maatregel is gebaseerd op regel nr. 4 (SW) van het NVWA interventiebeleid kwaliteitsdocument IB02-Spec37 V04.

Met betrekking tot de meest actuele hygiëncode verwijs ik u naar de website van uw

brancheorganisatie: Website: <http://www.khn.nl/hygienecode-voor-de-horeca>

Op deze pagina wordt uitgelegd hoe de hygiëncode samengesteld of gedownload kan worden.

SW besproken met [REDACTED]

Bederfelijke producten die te hoog van temperatuur waren op 11 januari 2016 gemaakt. Heeft gekozen voor art.5 van de 852/2004 ipv art.15 van het Bbl.

2^e BR maatregelnummer: 281700840 (13-okt-2015)

2^e bezoek

Herinspectie uitgevoerd (samen met [REDACTED])

Gesproken met: [REDACTED].

Hygiëne: 2e RvB bedrijfsruimte (8)

Keuken

- de vloer onder de werkbanken met daarop onder andere een saldiere verontreinigd was met in totaal 100-den muizenuitwerpselen;
- een wasmand, zonder was, verontreinigd was met een tiental muizenuitwerpselen;
- de bovenkant van een saladiere, welke niet in gebruik was, verontreinigd was met drie muizenuitwerpselen. Tevens was de werkbank achter voornoemde saladiere verontreinigd met in totaal vijf muizenuitwerpselen;
- de onderkant van de werkbank met voornoemde saladiere, bij het gedeelte waaronder een afvalbak stond, verontreinigd was met bruin/geelkleurig vuil;
- voornoemde afvalbak aan de buitenzijde verontreinigd was met bruinkleurig vuil;
- de stelling naast de magnetron, aan de linkerzijde deels verontreinigd was met bruinkleurig vuil. Tevens lag op deze stelling, direct naast de magnetron een prop van een stuk torkrol waarop een tiental muizenuitwerpselen lagen. Verder was de rechterzijde van voornoemde stelling verontreinigd met 10 a 20 muizenuitwerpselen.

- de bovenkant van de magnetron verontreinigd was met een tiental muizen uitwerpselen. Tevens waren de bedieningsknoppen van de magnetron verontreinigd met een dikke laag oude aangekoekte productresten;
- de patatsnijder, welke niet in gebruik was, verontreinigd was met enkele muizen uitwerpselen en een waas van bruinkleurig vuil;
- de zijkant van de rechterdeur, van de koelwerkbank naast de oven, volledig verontreinigd was met geelkleurig vuil;
- de vloer onder de oven tegen de achterwand verontreinigd was met zwartkleurig vuil;
- het schap met hierin diverse pannen, verontreinigd was met enkele muizen uitwerpselen;
- een ovenplateau, welke lag naast het voornoemde schap met pannen, verontreinigd was met vijf muizen uitwerpselen;

magazijngedeelte tegenover koelcel in open verbinding met de keuken

- de stellingen tegenover de koelcel op meerdere plaatsen, met name langs de randen van de stellingen, verontreinigd waren met geel/bruinkleurig vuil. Tevens was de onderste stellingplank aan de linkerzijde deels verontreinigd met bruinkleurig vuil een tiental muizen uitwerpselen;

Koelcel

- de vinnen van de verdamper verontreinigd waren met zwartkleurig vuil;

opslagruimte met diverse stellingen bovenop de koelcel

- de houten vloer verontreinigd was met een waas van zwartkleurig vuil en langs de randen van de wanden en tussen diverse kratten met tientallen muizen uitwerpselen;
- de stellingen op meerdere plaatsen verontreinigd waren met enkele muizen uitwerpselen;
- een stapel borden, welke niet voor gebruik waren, verontreinigd waren met tientallen muizen uitwerpselen en buiksmearsoren van muizen;
- een verpakking servetten aan een zijde verontreinigd was met buiksmearsoren van muizen en zwartkleurig vuil;
- een rode snijplank op een stelling verontreinigd was met enkele muizen uitwerpselen;

Bar

- de handgrepen en de randen van de laden van de koelwerkbank, aan de linker zijde van de bar, verontreinigd waren met zwartkleurig;
- de vloer, onder de bar, naast de spoelmachine verontreinigd was met zwartkleurig vuil. Tevens was de vloer naast de spoelmachine deels verontreinigd met een laag kalkaanslag;
- een rolkassabonnen, in een schap onder kassa, verontreinigd was met geel/bruinkleurig vuil en een muizen uitwerpsel. Tevens was voornoemde schap verontreinigd met enkele muizen uitwerpselen.

Hygiëne apparatuur:

- in orde

Ongedierte: in orde

- Van der Velden als ongedierte bestrijder. Laatste bezoek was 27 augustus. Er staan geen adviezen in de map;
- de kattenbak, voederbakje en kattenvoer waren niet meer in het bedrijf aanwezig. Geen kat gesignaleerd.

Bouwkundig staat:

- niet beoordeeld, voor de voegen is als ophefdatum 22/11/2015 afgesproken.

HACCP:

- niet beoordeeld

Temperaturen:

- niet beoordeeld

Bijzonderheden:

- tijdens de inspectie was er forse lekkage in het restaurantgedeelte en viel de stroom uit. Dit had geen invloed op de inspectie. De kok ging ook door met zijn werkzaamheden

1^e BR maatregelnummer: 283060705 (28-sep-2015)

1^e bezoek

DHH inspectie naar klacht met nummer 427837 Hygiëne en kat.

Klacht:

Geachte heer/mevrouw,

Wij hebben ernstige misstanden vernomen bij
Restaurant Plancius, plantage kerklaan 61c te
Amsterdam kvknr. 61335134, Keuken en
restaurant zijn erg vies, er loopt een kat los door
de zaak en na enig navragen werkt er niet 1
gediplomeerde kok, draaien ze zonder geldige
exploitatie/ drank en terrasvergunning al meer dan
1 jaar!?

Klacht is gegrond.

Gesproken met de [REDACTED] de [REDACTED].

HACCP: voldoende toegepast.

- thermometer, registratielijsten en kennis aanwezig bij [REDACTED].
opmerkingen:

- [REDACTED] waren niet op de hoogte zowel de [REDACTED] als [REDACTED] wisten van niets.

Hygiëne: ernstige overtreding (RVB bedrijfsruimte en apparatuur) regel 8.

Keuken:

- Vloer, wanden, diverse schappen, kabelgoot, gasfornuis, stellingen verontreinigd.
- op werkbanken of koelwerkbanken en schappen muizenuitwerpselen Aangetroffen.
- op de koelcel tientallen muizen uitwerpselen aangetroffen.

Koelcel:

rekken, wanden verontreinigd.

Keldermagazijn:

Vloer verontreinigd.

Ongedierte bestrijding: overtreding SW (kat kan in het magazijn komen) regel 8c

- ongedierte bestrijder van de velden in dienst.
- kattenbak met uitwerpselen in het magazijn.
- voer en water bakje aanwezig in het magazijn.
- [REDACTED] verklaart dat er een kat is.
- kat tijdens deze inspectie niet gezien.

Bouwkundig: overtreding SW: regel 7

- voegen van de tegelvloer in de keuken uitgesleten of ontbraken.
- voegen zijn verontreinigd met zwartkleurig vuil.
- voor 22 november 2015 moet de vloer hersteld zijn. Afsproken dat de voegen per direct schoon moeten zijn.