

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 Marja
Inschrijfnummer Kvk en naam:	54437660 Snackbar Marja
Rechtsvorm:	Eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Jan Evertsenstraat 20, 1056EC Amsterdam
Inspectielocatie	
@-mail	
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Verkoopruimte, keuken en magazijn
Veiligheid:	

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: 11-05-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer: 283160563

Kort verslag:

Hygiëne: voldoende

Bouwkunde: wering bij meterkast muur en vloer nog dicten.

Ongedierte: enkele muizen uitwerpselen op vloer bij meterkast

Temperatuur: voldoende

Code HACCP: voldoende

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:****Inspecteurs:****Gesproken met:****BR-nummer:****SW-nummer:****Kort verslag:***Hygiëne**Bouwkunde**Ongedierte**Temperatuur**Code HACCP***Gesprek ondernemer****Datum:****Deelnemers NVWA:****Gesproken met:****Korte weergave van het gesprek:****Openingsinspectie****Datum:** 11 maart 2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED].**Kort verslag:***Hygiëne*

De bedrijfsruimtes en apparatuur waren voldoende schoon. Vloer werd op het moment van inspectie nog gedweild. Hierover een inschatting gemaakt. Bedrijf mocht weer open.

Bouwkunde

Niet beoordeeld

Ongedierte

Geen sporen aanwezig

Temperatuur

Niet beoordeeld

Code HACCP

Niet beoordeeld.

Spoedsluitingsbeschikking**Datum:** 09-03-2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED] naar**Kort verslag:**

Beschikking uitgereikt en toegelicht. [REDACTED] gaf aan gisteravond goed voorgelicht te zijn en weet dat alle activiteiten incl. het bewaren van levensmiddelen gestaakt moet worden. In het bedrijf wordt volop schoongemaakt. [REDACTED] had nog een vraag omtrent de gebroken tegels of die ook vervangen moeten worden. Ik heb gezegd dat dat idd moet en zo niet dat de kieren tussen de gebroken tegels wel schoon moeten zijn. De beschikking was duidelijk en er waren geen vragen meer. Ook uitleg gegeven wat er gebeurt (de nazorg) na goedkeuring van de openingsinspectie.

08-03-2016: Spoedsluiting [REDACTED]**Ernstige verontreiniging van de bedrijfsruimten en apparatuur.**

Gesproken [REDACTED], [REDACTED] en verantwoordelijke op dit moment.

Deze inspectie heeft geleid tot een directe sluiting. Sluiting van de verkoopruimte, keuken en magazijn. Koelcel is niet meegenomen in de sluiting.

- 1. RvB Bedrijfsruimte (verkoopruimte, keuken, magazijn onder de mk's)**
- 2. RvB Apparatuur (snijmachine mk's, fritesbak met gefrituurde frites erin mk op de rand, werkbank mk's)**

SW wering (gaten en kieren in muren en vanuit meterkast konden muizen ook binnen komen)
SW bestrijding (geen bestrijder en magazijn lag vol met spullen waardoor schoonmaken moeilijk was)

SW temp (hele kip 3 stuks rond 13 graden).

SW ongeschikt (frites in aanraking met mk/ gesneden kaas die in aanraking is gekomen met snijmachine die verontreinigd was met mk's).

SW bouwkunde vloer (keuken vloer tegels stuk en tegels in de koelcel stuk)

HACCP niet beoordeeld wegens sluiting. Thermometer is aanwezig.
