



Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Economische Zaken

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 onderneming (rechtspersoon)..

Inspectielocatie:	Pancake Corner
Dossier van bedrijf (handelsnaam):	Pancake Corner V.O.F.
KvK nummer	813440713
Rechtsvorm:	VOF
Dossiereigenaar:	[REDACTED]
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	<u>Kleine-Gartemanplantsoen 51</u>
Telefoon:	<u>020-6276303</u>
e-mail:	
Tijdvak:	11-10-2015 - heden
Ruimten:	
Veiligheid:	Geen bijzonderheden

[Redacted text block]

[Redacted text block]

[Redacted text block]

[Redacted text block]

1^e Nazorg

Datum : 16 februari 2016
 Inspecteurs : [REDACTED]
 Gesproken met : [REDACTED].
 ([REDACTED] is afwezig ivm vakantie)

Inspectiebevindingen:

Hygiëncode : In orde. Twee RW monsters meegenomen.

- Oude versie hygienecode voor de horeca aanwezig. Vermeld de nieuwe versie te bestellen.
- Kernthermometer aanwezig.
- Oude registratielijsten aanwezig. Laatste registraties waren van december 2015. Desgevraagd werd er verteld dat er wel metingen zijn verricht. (deze zouden verzorgd worden door [REDACTED])
- Desgevraagd ging het terugkoelen als volgt; de zelfbereide levensmiddelen werden 3 a 4 uur buiten de koeling gehouden tot de meeste warmte ervan af was, dan werden de meeste levensmiddelen zoals spareribs en kipstukjes gevacumeerd en direct in de vriezer gezet. Andere levensmiddelen zoals erwtensoep en tomatensoep gingen in een emmertje de diepvries in.
- Desgevraagd werden producten zoals spareribs en kipstukjes op bestelling uit de vriezer gehaald om vervolgens meteen verhit te worden in de magnetron.
- Desgevraagd werden producten zoals erwtensoep en tomatensoep in de koelwerkbank ontdooit, om vervolgens max 1 dag bewaard te worden. Hierna werden de levensmiddelen weggegooid.
- Op moment van inspectie erwtensoep geconstateerd in de koelwerkbank, deze was desgevraagd gisteren ontdooit. De erwtensoep was niet voorzien van een ontdooitsticker. Dit besproken met de medewerkers in de keuken.

Temperaturen: In orde

Bouwkunde : Opmerking WC

- De wc was niet voorzien van een dubbele deur en kwam direct uit op het magazijn achter waarin alleen droge opslag, een koelkast en diepvrieskist stond. Op moment van inspectie werd er een schaal met gesneden ham hier ontdooit. Aangegeven dat er geen handelingen in het magazijn verricht mogen worden zolang er geen dubbele deur in de wc zit. De medewerker gaf aan de dubbele deur te plaatsen, de ruimte(kozijn) was hiervoor aanwezig.

Ongedierte : Geen ongedierte waargenomen.

- Men heeft ongediertebestrijder [REDACTED] onder contract staan. Deze komt elke maand langs. De bestrijder geeft in zijn rapporten aan preventief aan het bestrijden te zijn
- In het bedrijf geen muizen uitwerpselen tegengekomen.

Hygiëne : Opmerking

- De ventilator in de dubbelde deur rvs koelkast was bevuild met grijskleurig stoffig vuil.
- De vloer rondom het kanaal van de afzuigkap, op de eerste etage, was bevuild met grid en donkere vetresten. (lijkt op een omgekeerde kattenbak)

Inspectiemaatregelen:

RvB-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Uitslag richtwaarden d.d.

Beide in orde

1^e Marsroute inspectie.

Datum : 16-12-2015
 Inspecteurs : [REDACTED]
 Gesproken met : [REDACTED]

Inspectiebevindingen:

Beoordeling hygiëne:

Bedrijf is goed schoon gemaakt

HACCP:

Goed thermometer aanwezig geen opmerkingen

Bouwkundig staat:

In orde

Temperaturen:

In orde

Plagdieren:

Kat is weg (ook geen eten en kattenbak meer) eenmaal per maand komt de ongediertebestrijder ProSekt

Regel interventiebeleid:

Inspectiemaatregelen:

RvB-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Advies:

Gesprek ondernemer

Datum: **22-10-2015**

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

[REDACTED] van het bedrijf was ons gesprekspartner vandaag op de Naritaweg.

De hele procedure van het traject werd hem uitgelegd. Het was hem duidelijk.

De laatste twee RvB's waren voor het houden van een kat in het bedrijf. De eerdere maatregelen waren allemaal voor in orde bevonden.

[REDACTED] vertelde dat hij de kat inmiddels weggedaan had. Hij heeft ook het advies van de vorige controleur opgevolgd en gebruikt sindsdien een zaklamp in het bedrijf. Alles is nu grondig schoon.

Hij heeft een voedselthermometer en registratielijsten, deze houden de medewerkers bij.

Hij is nog op zoek naar een goede ongediertebestrijder. Momenteel zegt hij geen last te hebben van muizen.

Hem medegedeeld, dat hij na vandaag over circa twee een inspectie verwachten kan.

Historie

3^e BR

Datum: **11 oktober 2015**

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED].

Inspectiebevindingen:

Beoordeling hygiëne:

HACCP:

Bouwkundig staat:

Temperaturen:

Plagdieren: BR kat:

- 2x kattenbak aanwezig in het magazijn
- een bakje met brokjes en een bakje met water
- een zwart/oranje kleurige (lapjes) kat gezien naast de doos met eieren
- 2x felix natvoer verpakkingsdoos gezien

Regel interventiebeleid: IB02-Spec37 regel 8c

Inspectiemaatregelen:

RvB-nummer: **281720995**

SW-nummer:

Kort verslag: uitleg gegeven over vervolgstappen m.b.t. notoire overtreeders traject.

2^e BR

Datum: **4 augustus 2015**

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED].

Inspectiebevindingen:

Beoordeling hygiëne:

HACCP: als voldoende beoordeeld maar twijfels.

- Steekthermometer is aanwezig maar geen registraties aantoonbaar.
- Telefonisch gesproken met [REDACTED], verklaarde temperatuurmetingen te doen maar deze niet te registreren.
- Bewaren producten max 2 dagen maar coderen niet.

Bouwkundig staat:

Temperaturen:

Plaagdieren: Kat: BR opgemaakt. (regel 8c)

- In het magazijn 2x kattenbak met grid en poep, 2 voerbakjes en 1 waterbakje aangetroffen. Kat op het moment van inspectie niet aangetroffen.
- Kattenharen tussen meeltonnen in magazijn

Opmerking: Roken: geringe overtreding.

- Asbak met peuken aangetroffen in magazijn. [REDACTED] verklaarde dat er buiten wordt gerookt. Geen rooklucht geroken.

Inspectiemaatregelen:

RvB-nummer: **281700791**

SW-nummer:

RW monster spaghetti en bolognesesaus genomen ter verificatie.

Kort verslag: ivm herinspectie op hygiëne, kat en code

Datum: **12 juni 2015**

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Inspectiebevindingen:

Hygiëne: voldoende

- alleen de rubbers van de koelingen welke als opslag van pannen fungeert moeten nog schoongemaakt worden

Plaagdieren: SW

(in kartonnen doos op extra zaaltje op de tafel) voer en kattenbak in magazijn

HACCP: SW

- geen steekthermometer

- geen registraties
- geen coderingen
- terugkoelen van kip in grote emmer; na 4 uur gemeten, 25 in de kern/14 buitenkant; besproken smallere bakken; terugkoelen meten.

Inspectiemaatregelen:*RvB-nummer:**SW-nummer:* **281140571****1^e BR**Datum: **17 april 2015**

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED], en later [REDACTED].

Inspectiebevindingen:*Beoordeling hygiëne:* RvB, SW*Apparatuur:* RvB

- zowel in het magazijn, als het zoldermagazijn zijn alle diepvrieskasten en kisten verontreinigd aan de buitenzijden en de rubbers.

- diverse koelwerkbanken aan de binnenzijde verontreinigd.

- dubbeldeurskoelkast binnenzijde verontreinigd.

- meeltonnen buitenzijde verontreinigd

Bedrijfsruimte: SW

- vloer achter diverse diepvrieskasten verontreinigd met zwerfvuil en zwartkleurig vuil.

- meerdere ex koelwerkbanken (nu opslag kasten) op diverse plaasten verontreinigd met aangekoekte productresten.

HACCP: SW

- hygienecode en thermometer aanwezig.

- geen registratie

- geen metingen van het terugkoelproces (soep).

- coderen producten wordt niet uitgevoerd.

*Bouwkundig staat:**Temperaturen:**Plaagdieren:* SW

- kat aanwezig restaurant, in de WC stond een voerbakje, waterbakje en katten bak. Deze Wc kwam uit in het magazijn.

Regel interventiebeleid:**Inspectiemaatregelen:***RvB-nummer:* **283060586***SW-nummer:* **283060587**