

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):	Boston Catering
Inschrijfnummer Kvk en naam:	50312448
Rechtsvorm:	Eenmanszaak
Naam ondernemer:	██████████
Adres:	Agatha Christiesingel 24, 1102Wk, Amsterdam Zuid-Oost
Inspectielocatie	
@-mail	
Telefoonnummer:	██████████
Tijdvak:	13 april 2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	Ja, ivm publiek beter niet alleen bezoeken.

Dossiereigenaar: ██████████

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne

Bouwkunde

Ongedierte

Temperatuur

Code HACCP



1^{ste} marsroute inspectie**Datum: 28-6-2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer: nvt****SW-nummer: NVT****Kort verslag:***Hygiëne In orde**Bouwkunde In orde**Ongedierte geen sporen**Temperatuur in orde**Code HACCP Verhaal klopt**Eigenaar geeft aan op zoek te zijn naar een nieuw pand.**Herbemonstering uitgevoerd**Monster Nasi was in orde. Bedrijf kan naar de nazorg*

Gesprek ondernemer**Datum: 10-6-2016****Deelnemers NVWA:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Korte weergave van het gesprek:**

Gesproken met [REDACTED]. Procedure en traject VETO uitgelegd. [REDACTED] was het niet eens met de laatste monsternamen en gaat in bezwaar. Verder was het voor hem duidelijk. Er zijn twee nieuwe koelkasten aangeschaft.

Historie:**13 april 2016, BR 2016/480003408/24220****gesproken** [REDACTED] [REDACTED]**geen producten met een te hoge temperatuur aangetroffen****[REDACTED] heeft een werkende thermometer. verhaal klopt. producten zijn gestickerd.****opmerking vloer onder bakwand goed reinigen.****Rw monster genomen, kippenmaagjes, BR.****10 februari 20 Gesproken [REDACTED]; BR nu 281851139**

- hygiëne nu voldoende,
 - geen code, thermometer zou stuk zijn en ook geen registraties van temperaturen (ook niet uit de periode van toen zijn thermometer nog zou werken), BR
 - zo te horen en zien zijn de muizen onder controle. Gebruikt daarvoor lijm. Hij toonde ons een tube lijm. Geen heterdaad maar wel besproken dat dit niet is toegestaan.
-

04 november 2015, BR nu. 281200026

Reguliere inspectie uitgevoerd.

Gesproken met [REDACTED], [REDACTED]

Hygiëne: Ernstige overtreding op zowel bedrijfsruimte als apparatuur. RvB opgemaakt, regel 8 IB.

Bouwkunde: geen opmerkingen

Ongedierte: enkele muizen uitwerpselen aangetroffen op de vloer. In totaal 6 trappendoosjes met levende kakkerlakken aangetroffen boven op koelkast, onder magnetron en onder oven. Geen professionele bestrijder in dienst, de eigenaar doet de bestrijding zelf. Overtreding, SW regel 8a.

Temperaturen: geen opmerkingen.

HACCP: Geen code aanwezig, thermometer werkt niet. Geen registratielijsten. Zowel in koelkast als op werkbanken diverse producten aangetroffen in terugkoelfase die niet binnen 5 uur onder 7°C waren. Ernstige overtreding, RvB, regel 4a.1.

Roken BR opgemaakt voor roken bij café waarin de keuken gelegen is.

Historie
