

# 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):	Italiaans Restaurant La Madonnina en Café La Madonnina
Inschrijfnummer Kvk en naam:	Italiaans Restaurant La Madonnina
Rechtsvorm:	VOF
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Rembrandtplein 12 A, 1017CV Amsterdam
Inspectielocatie	En nummer 14.
@-mail	
Telefoonnummer:	0205286378/ [REDACTED]
Tijdvak:	
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Het bestaat uit twee panden naast elkaar met twee ingangen voor publiek, hebben een gezamenlijke keuken. Eten gaat via doorgeefluik naar ander pand. De linkerdeur leidt naar de keuken. De rechter naar het pand met de opslagruimte.
Veiligheid:	Nvt.

**Dossiereigenaar:** [REDACTED]

## Plattegrond van het bedrijf

**Openingsinspectie****Datum:** 05-07-2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED] en [REDACTED], beiden [REDACTED] t**Kort verslag:**

Openingsinspectie uitgevoerd. Gesproken met [REDACTED] en [REDACTED], beiden [REDACTED]

Er was een hygiënecode voor de horeca 2016 aanwezig.

Er was een digitale kernthermometer aanwezig.

Er was een door [REDACTED] gemaakte samenvatting van de hygiënecode aanwezig die door het personeel gelezen was. Het personeel heeft getekend voor gelezen.

In de keuken in een nieuwe tegelvloer aangebracht. Op meerdere plaatsen in de keuken en het magazijn zijn RVS platen op de wanden aangebracht, zoals achter het fornuis en naast de pizzaoven. De diverse bedrijfsruimten waren voldoende schoon.

In het bedrijf waren geen levensmiddelen meer aanwezig.

Bedrijf kan weer open.

**Helaas vergeten de openstaande maatregel mbt de temperatuur op te heffen. Dit graag bij de volgende inspectie doen.**

**Controle op sluitingsbeschikking:****Datum:** 3 juli 2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** Vergeten naam te noteren.

Het bedrijf voldoet aan de beschikking. Beide keukens zijn ze aan het verbouwen en de ruimten zijn leeg.

**Sluitingsbeschikking****Datum:** 1-7-2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED] en [REDACTED]

**Kort verslag:** Beschikking is betekend. [REDACTED] geeft aan dat hij met sommige delen van het br niet eens is, zoals dat de vloer stuk was terwijl al eerder was aangegeven dat er een verbouwing staan aan te komen. Vandaag komt er een bedrijf dat de vloer gaat betegelen en kapotte wandtegels gaat repareren. De keuken is leeg. In de opslagruimte naast de keuken die met een open luik in verbinding staat met de keuken staan de postmix en bierfusten. Uitgelegd dat dit ook levensmiddelen zijn en dat deze niet in deze ruimte bewaard mogen worden. Dit geldt ook voor de koelkast met champagne oid.

Overigens is het terras nog geopend. De klanten krijgen een kaart, maar dan persoonlijk de mededeling da de keuken gesloten is. [REDACTED] geeft aan dat sommige klanten dan weer gaan. Er hangen geen bordjes dat de keuken gesloten is.

**1ste Nazorg**

**Datum: 30 juni 2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:**

**BR-nummer: 283350146**

**SW-nummer: n.v.t.**

**Kort verslag:**

---

1e nazorginspectie uitgevoerd  
twee punten waren onvoldoende.  
mondelinge sluiting aangezegd.

HACCP als voldoende beoordeeld  
werkt met het boek  
thermometer en de registraties aanwezig

Hygiene bedrijfsruimte, ernstige overtreding RvB

in de keuken

- de tegels van de vloer op meerdere plaatsen beschadigd en verontreinigd waren met ingetrapt zwart vuil;
- het plafond aan de binnenzijde van de koelwerkbank verontreinigd was met geelgekleurd aangekoekt vuil;

In het afwasgedeelte/bijkeuken

- de tegels van de vloer op diverse plaatsen beschadigd en verontreinigd waren met ingetrapt donkergekleurd vuil. Enkele hoeken van de beschadigde vloertegels ontbraken. Deze waren verontreinigd met vuil water;
- de roosters in de koelkast, waar voorverpakte levensmiddelen bewaard werden, waren plaatselijk verontreinigd met aangekoekte productresten;

In het magazijn

- de vloer, met name onder de RVS werktafel verontreinigd was met tientallen muizenuitwerpselen en vuil;
- het onderstel van deze RVS werktafel, waar bierviltjes opgestapeld in voorraad werden gehouden verontreinigd was met tientallen muizenuitwerpselen;
- tevens waren de verpakte bierviltjes verontreinigd met tientallen muizenuitwerpselen en plaatselijk muizen urine;
- een plint achter de afzuigkap verontreinigd was met tientallen muizenuitwerpselen;
- de roosters van de afzuigkap, die niet in gebruik was, verontreinigd waren met stof;
- de deegmenger, met name aan de bovenkant van de mengarm verontreinigd was met oude ingedroogde meerkleurige deegresten;
- de rubbers van de grote witte koelkast, waar onder andere voorverpakte deeg, kaas en Italiaanse ham in voorraad werden gehouden, beschadigd en verontreinigd waren met zwartgekleurde schimmelsporen;
- de onderkant van de deurspons van de kleine koelkast, waar onder andere meerdere verpakkingen geraspte kaas in voorraad werden gehouden, was volledig verroest.

Hygiene apparatuur geringe overtreding

de frituurmanden plaatselijk verontreinigd waren met aangebrande productresten

Temperaturen, ernstige overtreding RvB

de temperatuur van de onverpakte zelfbereide lasagne in de koelwerkbank was te hoog. de gemeten temperatuur bedroeg 13,8 en 14 graden

tevens troffen wij circa 3 kg spaghetti aan in een mobiele koelhouder. deze was ook op een te hoge temperatuur. de gemeten temperaturen bedroegen:

aan de bovenkant: 10,5 graden  
in de kern: 8,1 graden

Ongedierte

sporen van muizen aangetroffen  
Rentokill was in dienst

bouwkundig  
zie boven

### **Controle op beschikking**

**Periode:**

**Kort verslag van de totale sluitingsperiode:**

### **BaH gesprek**

**Datum**

**Inspecteurs/ TBM:**

**Kort verslag:**

### **2<sup>de</sup> marsroute inspectie**

**Datum: 3-5-2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

*Hygiëne:* geringe overtreding, opmerking.

-Binnenzijde koelwerkbank met deegbollen en lasagne iets vervuild.

*Bouwkunde:* in orde. Plafond keuken is na laatste inspectie volledig geschilderd.

*Ongedierte:* in orde. Geen ongediertesporen aangetroffen, heeft nu ongediertebestrijder de vier in dienst. Kat is weg.

*Temperatuur:* in orde

*Code HACCP:* in orde.

RW monster spaghetti en bolognesesaus genomen ter verificatie.

Resultaten afwachten.

### **Datum 18 april 2016**

**Door** [REDACTED]

Tekst uit de e-mail van TBM.

"Er is een zienswijze binnengekomen op het voornemen sluiting stillegging

[REDACTED] probeert in feite de geconstateerde overtreding te weerleggen, door de schuld bij het personeel neer te leggen. De ondernemers zijn echter verantwoordelijk voor het handelen van het personeel. De zienswijze is dus geen aanleiding om af te zien van het voornemen."



FW Zienswijze  
Italiaans restaurant L

### **Voornemen tot sluiting**

**Datum: 15 april '16**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED], en [REDACTED]

**Kort verslag:**

Beschikking hebben we uitgereikt. [REDACTED] gaven aan dat ze alles al opgelost hebben en dat het om een incident gaat.

Inspectie kan na 29 april 2016 plaats vinden.

**BAH gesprek****Datum: 12 april '16****Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]**Kort verslag:**

Tijdens gesprek bleek dat ook RvB werd opgemaakt voor te hoge temperatuur terwijl het een gering overtreding was. Dat is uitgehaald en zal niet ten laste worden gelegd. Er is ook overscheiding van de termijn geconstateerd van 3 dagen, maar omdat het steeds om het zelfde overtreding ging vonden we dit geen belemmering. Beschikking wordt wel opgemaakt en zal op vrijdag 15 april 2016 uitgereikt worden.

Ondernemer is gebeld en afspraak is gemaakt.

**1<sup>ste</sup> marsroute inspectie****Datum: 5-4-2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer: 280981335, HACCP****SW-nummer: 280981336 en 280981337 betreffende hygiëne ijsblokjesmachine, kat in bedrijfsruimten en plafond.****Kort verslag:**

*Hygiëne: Enkele geringe punten welke beter kunnen, in de keuken waar deeg wordt gekneed zijn enkele oude muizenuitwerpselen gevonden.*

*Bouwkunde: Het verf van het plafond in de achterkeuken bladderde af, hieronder stond soep terug te koelen in de wasbak.*

*Ongedierte: geen verse ongediertesporen aangetroffen, heeft een ongediertebestrijder in dienst.* ■

*Temperatuur: kipvlees in de koeling had een hogere temperatuur dan voorgeschreven, dit vlees was net geleverd. In deze Code HACCP: Er werd een stuk kalfsvlees ontdooid, dit werd gedaan in een emmer water buiten de koeling, de temperatuur van dit kalfsvlees was 22,4 graden Celsius.*

**Gesprek ondernemer****Datum: dinsdag 8 maart 2016 om 14.00 uur.****Deelnemers NVWA:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED] en [REDACTED]**Korte weergave van het gesprek:**

Tijdens gesprek is aan de [REDACTED] toelichting gegeven over de verscherpt toezicht. Tijdens gesprek gaven ze aan dat ze heel graag willen verbouwen maar dat het van de pand [REDACTED] niet mocht. Het is nu met de tussenkomst van de advocaten gelukt en de verbouwing zal januari 2017 gerealiseerd worden. Ze vragen aan om over de bouwtechnische staat van het bedrijf minder streng te beoordelen. We hebben aangegeven dat het tijdens laatste inspectie als voldoende beoordeeld was en als het zo blijft dat het dan geen probleem oplevert. Als het voor voedselveiligheid gevaar vormt zullen we als NVWA volgens ons maatregel beleid optreden.

Ze hebben nieuwe Hygiëne code voor de Horeca aangeschaft en ze hebben het al binnen het bedrijf verspreid om te lezen.

Inspectie kan na 22 maart 2016 ingepland worden.

[REDACTED] is telefonisch niet bereikbaar. Uitnodigingsbrief verstuurd 1 maart 2016 door [REDACTED]. Na melding 25 feb dat rvb's zijn verstuurd. Gesprek gepland dinsdag 8 maart 2016 om 14.00 uur voor [REDACTED]

**Historie**

**-3<sup>e</sup> BR, maatregelnummer:**

**8 januari 2015**  
**RVB 480002938**

HCCP artikel 5

Lasagne was na 15 uur nog steeds te warm , rond 40 graden.

**-2<sup>e</sup> BR maatregelnummer:**

**1 december 2015**  
**RVB 480002938**

OP RW MONSTER PENNE

Entro of kiem?

**-1<sup>e</sup> BR maatregelnummer:**

**4 augustus 2015**  
**RVB; 281140580**

HCCP artikel 5.

Lasagne was de volgende dag nog 25 graden

---