



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).

Dossier van bedrijf (handelsnaam):	<b>Carel's Cafeteria</b>
Inschrijfnummer Kvk en naam:	<b>61274607</b>
Rechtsvorm:	<b>V.O.F.</b>
Naam ondernemer:	■■■■■■■■■■
Adres:	<b>Maalderij 4</b>
Postcode:	<b>1185ZB Amstelveen</b>
e-mail:	
Telefoonnummer:	<b>020-6405689</b>
Tijdvak:	<b>24 juni 2015</b>
Bedrijf beschikt over de ruimten:	<b>Open verkoopruimte/keuken, aan de zijkant zit nog een magazijn/koel en vriescel.</b>
Veiligheid:	
Bedrijfsbeheerder:	■■■■■■■■■■

## Plattegrond van het bedrijf

### **3<sup>e</sup> Nazorg**

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

### **Inspectiebevindingen:**

*Beoordeling hygiëne:*

*HACCP:*

*Bouwkundig staat:*

*Temperaturen:*

*Plaagdieren:*

### **Regel interventiebeleid:**

### **Inspectiemaatregelen:**

*BR-nummer:*

*SW-nummer:*

### **Kort verslag:**

### **Advies:**

**2<sup>e</sup> Nazorg**

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

**Inspectiebevindingen:**

*Beoordeling hygiëne:*

*HACCP:*

*Bouwkundig staat:*

*Temperaturen:*

*Plaagdieren:*

**Regel interventiebeleid:**

**Inspectiemaatregelen:**

*BR-nummer:*

*SW-nummer:*

**Kort verslag:**

**Advies:**

---

**1<sup>e</sup> Nazorg**

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

**Inspectiebevindingen:**

*Beoordeling hygiëne:*

*HACCP:*

*Bouwkundig staat:*

*Temperaturen:*

*Plaagdieren:*

**Regel interventiebeleid:**

**Inspectiemaatregelen:**

*BR-nummer:*

*SW-nummer:*

**Kort verslag:**

**Advies:**

---

**Openingsinspectie**

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

**Inspectiebevindingen:**

*Beoordeling hygiëne:*

*HACCP:*

*Bouwkundig staat:*

*Temperaturen:*

*Plaagdieren:*

**Regel interventiebeleid:**

**Inspectiemaatregelen:**

*BR-nummer:*

*SW-nummer:*

**Kort verslag:**

**Advies:**

---

**Controle op beschikking**

**Periode:**

**Kort verslag van de totale sluitingsperiode:**

---

**Sluitingsbeschikking**

**Datum:**

**Inspecteurs:**

**Gesproken met:**

**Kort verslag:**



---

**2<sup>e</sup> marsroute inspectie**

**Datum: 31-05-2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED] **Aan het einde van de inspectie gesproken met** [REDACTED]

**[REDACTED].**

**Inspectiebevindingen:**

*Beoordeling hygiëne:* voldoende

*HACCP:* voldoende

*Bouwkundig staat:* voldoende. De plannen om de zaak te gaan verbouwen zijn door de gemeente goedgekeurd. Dit zal op korte termijn al gaan plaatsvinden.

*Temperaturen:* **SW**

*Plagdieren:* niet aangetroffen.

**Regel interventiebeleid: Temperaturen, regel 11**

**SW-nummer: 280650565**

RW monster bami bemonsterd. Monster bami was voldoende. Bedrijf gaat door naar de eerste nazorg.

---

**Voornemen tot sluiting****Datum:** 9 mei 2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** Gesproken met [REDACTED] ) [REDACTED]: geb [REDACTED].**Kort verslag:**

Voornemensbeschikking is uitgereikt. [REDACTED] geeft aan dat zijn bedrijf aan een grondige opknapbeurt toe is (ivm de lekkage). Hij is voornemens om dat over een maand te laten uitvoeren. Er duidelijk aan hem aangegeven dat deze verbouwing geen opschortende werking heeft en maw dat het gehele bedrijf over twee weken aan alle eisen moet voldoen.

Volgende inspectie na 24 mei 2016

**Bah gesprek****Datum:** 3 mei 2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Kort verslag:**

-Rvb wordt aangepast met dagtekening (dinsdag) en juiste toezichthoudersnummer [REDACTED]  
 -Procedure is goed doorlopen.  
 -Monsteruitslag lab was 25-4-2016 daarom voornemen uiterlijk 9 mei 2016 uitreiken.  
 Bianca nodigt ondernemer uit voor gesprek. (brief aan ta gezonden 3 mei 2016)

**1<sup>e</sup> marsroute inspectie****Datum:** 20-04-2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:** 480003432**SW-nummer:** x**Kort verslag:**

Hygiëne:

- bedrijf was schoon. [REDACTED] gaf aan meerdere dagen dicht te zijn geweest voor schoonmaak. Verder zegt hij dat hij binnen afzienbare tijd weer gaat verbouwen ivm lekkage ed.

Ongedierte:

in orde: geen overlast meer, geen sporen aangetroffen.

bouwkundig:

- nieuwe vloer voor vriescel gelegd

Temperatuur:

in orde

HACCP:

- werkt met horeca code, thermometer gezien, registraties gezien  
 - richtwaarde bami (nr. 79724939) en rundersmoor (79724947) meegenomen.

**Georgina B, 25-04-2016>> Richtwaarde monster uitslag**

Rundersmoor, nr. 79724947: in orde

Bami, nr. 79724939: **RvB**

aeroben bacteriën &gt;49.000.000 (meer dan 30 keer de norm)

Entero's: 210.000

**Gesprek ondernemer****Datum:** 05-04-2016**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED].**Korte weergave van het gesprek:**

aan de druk van de RvB's bijna niet meer aan te kunnen. Voor zijn gevoel belemmeren de RvB's zijn proces van verbeteren. Hij heeft nu de ruimte boven de Koelcel dicht gemaakt. Verder wordt het bedrijf twee keer per dag schoon gemaakt. In de ochtend en in de avond. Verder hebben we het proces incl. e kosten uitgelegd en was het helder voor

Inspectie wordt ingepland na 19 april.

---

### **AFSPRAAK voor gesprek ondernemer is gemaakt**

**5 april om 13.00 met Historie**

#### **3e BR:( nogmaals uitgevoerd)**

was niet tijdig uitgenodigd voor het gesprek waardoor de inspectietermijn was verlopen. Daarom is er een vierde inspectie uitgevoerd, zonder retributie. **RVB bedrijfsruimte en apparatuur.** Bedrijf opnieuw aangemeld voor Verscherpt Toezicht (NO)

Datum: **17 maart 2016**

Inspecteurs:

Gesproken met: .

#### **Inspectiebevindingen:**

*Beoordeling hygiëne:* **RvB (bedrijfsruimte en apparatuur)**

**Regel interventiebeleid: 8**

#### **Inspectiemaatregelen:**

*BR-nummer:* **280650513** kennisgeving verstuurd volgens digitaal dossier op 29-03-2016

*SW-nummer:*

---

#### **3e BR**

Datum: **21 oktober 2015**

Inspecteurs:

Gesproken met: **dhr.** .

#### **Inspectiebevindingen:**

*Beoordeling hygiëne:* **RvB** (bedrijfsruimte)

*HACCP:* **RvB** (huzarensalade te lang bewaren)

*Bouwkundig staat:*

*Temperaturen:*

*Plaagdieren:*

**Regel interventiebeleid:**

#### **Inspectiemaatregelen:**

*BR-nummer:* **281360581**

*SW-nummer:*

**Kort verslag:**

**Advies:**

---

#### **2e BR**

Datum: **13 augustus 2015**

Inspecteurs:

Gesproken met: **dhr.** .

#### **Inspectiebevindingen:**

*Beoordeling hygiëne:* **RvB** (artikel en bedrijfsruimte)  
*HACCP:* **RvB**  
*Bouwkundig staat:*  
*Temperaturen:*  
*Plaagdieren:*

**Regel interventiebeleid:**

**Inspectiemaatregelen:**

*BR-nummer:* **280650409**

*SW-nummer:*

**Kort verslag:**

**Advies:**

---

**1<sup>e</sup> BR**

**Datum: 24 juni 2015**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED].

**Inspectiebevindingen:**

*Beoordeling hygiëne:* **SW** (artikelen)

*HACCP:* **RvB** (ontvangst en voorbereiden gerechten)

*Bouwkundig staat:*

*Temperaturen:*

*Plaagdieren:*

**Regel interventiebeleid:**

**Inspectiemaatregelen:**

*BR-nummer:* **480002613**

*SW-nummer:* **280690865**

**Kort verslag:**

**Advies:**

---