

JOURNAAL

Verscherpt toezicht (notoire overtreders)

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):	Dam Good Coffee / Dam Spirit B.V.
Inschrijfnummer Kvk en naam:	34236306
Rechtsvorm:	BV
Naam ondernemer:	Dam Spirit B.V.
Inspectielocatie Adres:	Dam 8-10 1012 NP Amsterdam
Correspondentie adres:	nvt
@-mail:	
Telefoonnummer:	
Tijdvak:	29-september- 2015 tot heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Dossiereigenaar:	

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

op 30/03/2016 geconstateerd:

Het deeg voor de wafels word s'avonds uit de vriezers gehaald zodat dit de volgende ochtend werkbaar is.

Het deeg blijft dus buiten de koeling voor minstens 8 uur. De volgende ochtend word het deeg gebruikt totdat er een volgende batch uit de vriezer word gehaald.

Documentatie van leverancier ontvangen. Zie dossier map NO.

2de Nazorg

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne

Bouwkunde

Ongedierte
Temperatuur
Code HACCP

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:

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:

1ste Nazorg

Datum: 30-03-2016

Inspecteurs: [REDACTED].

Gesproken met: [REDACTED] / [REDACTED]

BR-nummer: -

SW-nummer: -
Kort verslag:

Hygiëne apparatuur: opmerking

- Gietijzer van de wafels gaf zwarte resten af op de net gebakken wafels,
- de grijze bakken waarin het deeg van de wafels in werd bewaard werd gestapeld, de bodem van de bak kwam in aanraking met het deeg. De bodem was niet goed schoon en had bruinkleurige vegen.

Hygiene bedrijf: in orde

Bouwkunde: in orde

Ongedierte: in orde

Temperatuur: opmerking

- Temperaturen van minder bederfelijke waar vastgesteld tussen de 8,8 en 13,5 graden Celsius, besproken.

Code HACCP: opmerking proces wafeldeeg (word nog over gemaild)

Het deeg voor de wafels word s'avonds uit de koeling gehaald zodat dit de volgende ochtend werkbaar is. Het etiket, ingredientenlijst en beschrijving van de leverancier word door [REDACTED] nagemaild.

11/04/2016 diverse correspondentie geweest tussen bedrijf en leverancier over wafelbeslag. Zie documentatie map op t-schrijf.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 27-1- 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

- Hygiëne; goed
- Bouwkunde; goed
- Ongedierte; goed
- Temperatuur; goed
- Code HACCP; goed.

Het bedrijf was schoon en netjes.

Monster meegenomen van een brownie met nr 79724718

Monster in orde het bedrijf gaat door naar de 1^{ste} nazorg inspectie.

Gesprek ondernemer

Datum: 7 januari 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED] en [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Op 7 januari 2016 vond op het kantoor van de NVWA op de Naritaweg in Amsterdam het gesprek met [REDACTED], [REDACTED] begeleid door [REDACTED] plaats.

Het gesprek verliep positief, [REDACTED] gaf aan van mening te zijn dat inmiddels alle tekortkomingen opgelost zijn en met hulp van [REDACTED] geen problemen meer in de toekomst ontstaan.

Een van de problemen waren de temperaturen, zij heeft inmiddels een nieuwe koeling aangeschaft. Ongedierteprobleem is onder controle.

Besproken dat het bedrijf na 21. Januari de inspectie verwachten kan!

Telefonisch gesprek met ondernemer

Datum: 4 jan 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]
Gesproken met: [REDACTED]
Korte weergave van het gesprek:

Afspraak met de [REDACTED] gemaakt voor donderdag 7 januari '16 om 10:30.

Ook per e-mail uitnodiging verstuurd [REDACTED]

Historie

3^e BR, maatregelnummer: 281140650 17 november 2015

herinspectie op temperaturen, code, gaten en hygiene

gesproken met [REDACTED] ([REDACTED] is van streek wanneer we zeggen dat ze in N.O.-traject komt)

RvB temperaturen; temperaturen broodjes van 11 tot 15 graden (regel 12)

SW code; te lang bewaren broodjes, en temperaturen opslag (regel 4a)

(op 29 sept is de code niet ten laste gelegd)

SW; deur toilet; 3 maanden de tijd (er was nu geen enkele deur)

SW; afdekken; voor de kassa staan cake's en brownies; precies op de plek waar de gasten hun bestellingen doen. (wanneer deze onafgedekt op een andere plek zouden staan is de SW al opgeheven maar nu staan ze direct bij de klanten)

hygiene;

opmerking; mk's rechts naast de wasbak en in een vakje in het magazijn achter de schappen

bouwkundig; ze hebben beneden een nieuwe vloer gelegd en de gaten zijn gedicht. Het is in de kelder schoon

Ik ben echter vergeten de voordeur-gleuf te inspecteren.

ongediertebestrijder; [REDACTED] zegt dat ze een contract hebben met de ongediertebestrijder; Rodentia maar dit is een oud boek, zonder bezoekdata en zonder contract echter als voldoende beoordeeld omdat er weinig mk's zijn aangetroffen.

2^e BR maatregelnummer: 281410486 8 oktober 2015

Gesproken met

- [REDACTED],
 - [REDACTED] en is [REDACTED] [REDACTED].

Het betreft een verkooppunt met een klein assortiment broodjes, taarten, pannenkoeken, wafels, koffie en sappen. De taarten en pannenkoeken en broodjes werden op een andere locatie bereid (thuisadres: Herengracht in Amsterdam). Deze producten werden ongekoeld geleverd (5 min reisafstand). Er werd geen controle uitgevoerd tijdens het maken en vervoeren van deze producten.

De geregistreerde bevinding m.b.t. ongediertebestrijding van de vorige inspectie heb ik per ongeluk op niet opgeheven gezet. Deze bevinding had open moeten blijven staan omdat er volgende week een contract met een ongediertebestrijder getekend wordt bij het bedrijf. Zie kopje ongedierte. Wel beoordelen volgende inspectie.

HACCP: sw, regel 3

- geen voedselveiligheidsplan en er kon geen digitale kernthermometer worden getoond. Er waren wel ingevulde registratielijsten van de koelingen aanwezig maar deze werden afgelezen van het display. De koelkast met broodjes werd gemeten met een analoge huis/tuin/keukenthermometer die in de koeling werd gelegd. Er was wel een vleesthermometer aanwezig, deze werd echter alleen gebruikt voor het meten van de temp. van de koffie. De temperaturen van producten in koelingen waren afwijkend, tevens geen controle van temperaturen bij ontvangst goederen.

Hygiëne: RvB bedrijfsruimte (regel 8)

Verkoopruimte met o.a. diverse taarten.

- vloer onder en achter koeling van het buffet was ernstig verontreinigd met mk's, vuil en stof.
- Tevens was een penetrante lucht van muizenurine waarneembaar;
- onder de koffiemachine, in een lade met pakken koffie, lagen achter de lade meerdere muizenuitwerpselen;

Ruimte achter verkoopgedeelte met opslag van diverse siropen en pakken red velvet bakmix.

- op de vloer achter de wand van de verkoopruimte lagen honderden mk's en vuil;
- langs de plint tegen de muur lagen mks's en vuil;
- in de houten tussenmuur naar de verkoopruimte was de muur aan de binnenzijde op de richels ernstig vervuild met mk's;
- in een hoek rechts naast het keukenblok lagen tientallen muizenuitwerpselen tussen de siropen;

trapgedeelte naar kelder

- de leidingen langs de muur, de leidingen aan de onderkant van de trap boven een elektra schakelkast en de leidingen boven de koelmotoren waren verontreinigd met een dikke laag muizenbuiksmeer;
- de trap naar de kelder was vuil en vol met mk's;
- op de vloer in openverbinding met de magazijnen lagen duizenden muizenuitwerpselen;

1e magazijn met opslag van onder andere koffie, koffiemelk, en nutella (magazijn met daarin de koelcel)

- stellingplanken, vloeren, dozen waren vervuild met mk's;
- een doos met koffie was op het karton aan de buitenzijde van de doos zichtbaar aangevreten;
- de bovenkant van een koelcel was verontreinigd met honderden muizenuitwerpselen;

Koelcel in 1e magazijn

- de deurdeur was verontreinigd met donker vuil en enkele muizenuitwerpselen.

2e magazijn (rechts voor de ingang van het 1e magazijn)

- vloer, stellingen, dozen waren verontreinigd met mk's;
- een doos met chocolademelk was op het karton aan de buitenzijde van de doos zichtbaar aangevreten;
- een houten bak in de hoek van het magazijn was verontreinigd met muizenuitwerpselen en losliggende gif korrels.
- een stelling met schoonmaakmiddelen was verontreinigd met muizenuitwerpselen en losliggende gif korrels.

3e magazijn (achter het 2e magazijn)

- de vloer was verontreinigd met duizenden muizenuitwerpselen;
- de stellingplanken met daarop dozen waren verontreinigd met tientallen muizenuitwerpselen.

Apparatuur: voldoende

temperaturen: RvB, regel 12

presentatiekoeling aan de wand:

- berry cheesecake 10,2°C, stroopwafel cheesecake 8,8°C, oreo cheesecake 9,5, redvelvet cheesecake (o.a. room en ei als ingrediënten) 13,2°C,

Koelkast verkoopruimte:

- broodje mozzarella 12,9, broodje tonijn, 10,7°C, broodje kip 13,6°C, pak 1 liter verse melk 8,9°C.

Bouwkunde:

SW constructie

- de drempel van de voordeur was deels versleten. De open ruimte tussen de drempel en de deur was groot genoeg voor muizen om binnen te treden. In de kelder was een pijp met een diameter van circa 30 cm aanwezig die rechtstreeks uitkwam op de buitenlucht. Door de pijp kijkend was te zien dat het rooster bij de ingang meer dan genoeg ruimte bood om muizen en andere ongedierte een ingang te verschaffen. Achter de verkoopruimte is de een hoek waar een stuk muur ontbrak en waar leidingbuizen zichtbaar zijn. Nabij deze hoek zijn tientallen vliegjes zichtbaar.

Ongedierte: Rvb van de vorige inspectie moet open blijven staan.

Meerdere sporen van muizen en vliegen aangetroffen in de verkoopruimte, de ruimte achter de verkoopruimte en in de kelder. Er was geen ongediertebestrijder actief en er werd zelf gif gelegd. [REDACTED] kon wel een e-mail aantonen waarin stond dat hij contact heeft gehad met een bestrijder om de overlast aan te pakken. De bestrijder gaf aan komende week een contract te willen tekenen.

Roken: geen

1^e BR maatregelnummer: 281700829 29 september 2015

Inspectie uitgevoerd (samen met [REDACTED] IIO) naar aanleiding van melding: 430007.00, muizen in de zaak

Gesproken met: [REDACTED].

Het betreft een verkooppunt met een klein assortiment broodjes, taarten, pannenkoeken, wafels, koffie en sappen. De taarten en pannenkoeken worden op een andere locatie bereid (Herengracht in Amsterdam). De wafels worden hier wel afgebakken.

[REDACTED], [REDACTED] Naar aanleiding van de inspectiebevindingen donderdag 30-09-2015 telefonisch contact gezocht [REDACTED]

HACCP:

- geen voedselveiligheidsplan en geen kernthermometer gezien. Er waren wel ingevulde registratielijsten van de gekoelde opslagruimten aanwezig;
- de wafels en taarten waren niet afgeschermd.

Hygiëne: RvB bedrijfsruimte (regel 8)

Verkoopruimte

- de wand tussen de koelvitines was op meerdere plaatsen verontreinigd met vliegenpoep;
- een houten rand naast de rechter koelvitine was verontreinigd met muizenbuiksmeer;
- in een opening tussen de twee koelvitines, op een houten rand, lagen tientallen muizenuitwerpselen;
- onder de koffiemachine, in een lade met pakken koffie, lagen enkele muizenuitwerpselen en muizenbuiksmeer. Achter de lade lagen meerdere muizenuitwerpselen;

Ruimte achter verkoopgedeelte met opslag van diverse siropen

- op de vloer achter de wand van de verkoopruimte lagen honderden muizenuitwerpselen, muizenbuiksmeer en zwartkleurig vuil;
- langs de plint tegen de muur lagen meerdere muizenuitwerpselen en muizenbuiksmeer;
- de wanden en het plafond waren ernstig verontreinigd met vliegenpoep;
- in een hoek rechts naast het keukenblok lagen tientallen muizenuitwerpselen;
- in een nis, onder de meterkast bij de brandblusser, lagen een twintigtal muizenuitwerpselen;

trapgedeelte naar kelder

- het plafond en de wanden waren volledig verontreinigd met vliegenpoep;
- de leidingen langs de muur, de leidingen aan de onderkant van de trap boven een elektra schakelkast en de leidingen boven de koelmotoren waren verontreinigd met een dikke laag muizenbuiksmeer;
- aan de linkerkant van de trap, lag op een houten rand onder een afvoerleiding een dikke laag muizenbuiksmeer;
- op de trap lagen tientallen muizenuitwerpselen en muizenbuiksmeer;
- op de vloer in openverbinding met de magazijnen lagen honderden muizenuitwerpselen;

1e magazijn met opslag van onder andere koffie, koffiemelk, chocolademelk en nutella (magazijn met daarin de koelcel)

- een doos koffiebonen was verontreinigd met een dertigtal muizenuitwerpselen;
- een stellingplank met plastic bekertjes was verontreinigd met een twintigtal muizenuitwerpselen en op diverse rollen plastic bekertjes lagen meerdere muizenuitwerpselen;
- de onderste stellingplank met plastic bekertjes was verontreinigd met enkele muizenuitwerpselen, muizenbuiksmeer en muizenurine. Op de plank lagen een veertigtal muizenuitwerpselen;
- de wit gestucte wanden waren verontreinigd met een bruine aanslag;
- de planken met plastic espressobekertjes en -deksels waren verontreinigd met meerdere muizenuitwerpselen, muizenbuiksmeer en muizenurine;
- de vloer was verontreinigd met honderden muizenuitwerpselen;

- een kunststofbak met koffiebekers was verontreinigd met enkele muizenuitwerpselen en muizenurine;
- een open doos met plastic bekertjes was verontreinigd met vliegenpoep;
- een vrieskist met croissants was verontreinigd met een twintigtal muizenuitwerpselen;
- een watertank aan de buitenzijde was verontreinigd met vliegenpoep. Op de bovenkant lagen tientallen muizenuitwerpselen.

Koelcel in 1e magazijn

- de vloer was verontreinigd met oude productresten

2e magazijn (rechts voor de ingang van het 1e magazijn)

- de onderste stellingplank van een metalen kast was verontreinigd met een honderdtal muizenuitwerpselen;
- een doos met chocolademelk was verontreinigd met tientallen muizenuitwerpselen;
- de metalen stellingplanken waren op diverse plaatsen verroest;
- de stellingplanken met plastic messen en servies waren verontreinigd met tientallen muizenuitwerpselen;
- op en in een doos met papieren zakken lagen tientallen muizenuitwerpselen;
- een doos met dessertlepels was verontreinigd met een twintigtal muizenuitwerpselen;
- een stellingplank met onder andere Fristi en AA-drank was verontreinigd met tientallen muizenuitwerpselen.

3e magazijn (achter het 2e magazijn)

- de vloer was verontreinigd met tienduizenden muizenuitwerpselen;
- een werkbank en stellingen met plastic vorken en bekertjes waren verontreinigd met duizenden muizenuitwerpselen.

SW Apparatuur (regel 7)

Verkoopruimte

- de onderstellen van de koelvitрины waren aan de binnenzijde verontreinigd met muizenbuiksmeer;
- een snoer onder de rechter koelvitrine was verontreinigd met muizenbuiksmeer.
- de bovenzijde van de lamp en een stellingplank van de rechter koelvitrine waren verontreinigd met vliegenpoep;
- de bodem van de linker koelvitrine verontreinigd was met oude productresten.

SW ijsblokjesmachine (regel 9b)

- de rand aan de onderzijde van de deurklep was verontreinigd met gemalen koffie en de rubbers van de deurklep waren verontreinigd met zwartkleurige schimmel. In de ijsblokjesmachine was het ijs aan de voorzijde verontreinigd met gemalen koffie.

SW constructie

- de drempel van de voordeur was deels versleten. De open ruimte tussen de drempel en de deur was groot genoeg voor muizen om binnen te treden.

Temperaturen: RvB temperaturen te hoog (regel 12)

Tijdens de inspectie is gebleken dat verpakte en onverpakte bederfelijke eetwaren in het verkoopgedeelte in voorraad werden gehouden op een te hoge temperatuur.

De gemeten temperaturen bedroegen:

Rechter koelvitrine:

- 1x broodje kipfilet, 15,3°C;
- 1x broodje kipfilet, 13,6°C;
- 1x broodje mozzarella, 14,9°C.

Linker koelvitrine:

- 1x cheesecake, 11,8°C;
- 1x oreo cheesecake, 12,1°C;
- 1x Raspberry cheesecake, 10,7°C;
- 1x Innocent pure fruit smoothie (pineapples, bananas & coconuts), gekoeld bewaren (max 7°C), 18,5°C;
- 1x Innocent pure fruit smoothie (blackberries, strawberries & blackcurrents), gekoeld bewaren (max 7°C), 18,0°C;

Ongedierte: RvB (regel 8b)

- Zie o.a. hygiëne. Er is geen contract met een ongedierte bestrijder. In het verleden werd gebruik gemaakt van GGD en later een ander bedrijf. [REDACTED] wilde het nu zelf proberen. Ze had in het magazijn zelf gif tegen muizen geplaatst. Geen enkele vorm van bestrijding van de aanwezige kamervliegen, fruitvliegen(ruimte achter de verkoopruimte) en motmugjes(magazijn).

Bouwkundig staat:

- de planning was om in januari te gaan verbouwen. Dit is tot op heden nog niet gebeurd. Er loopt een rechtszaak met de Coffee Company waardoor het is vertraagd.

Aangegeven dat het verstandig is de wanden te schilderen omdat de vliegenpoep moeilijk van de wanden te verwijderen is.

Snelle Hi toegezegd. In ieder geval komende week.