



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):	De Prins
Inschrijfnummer Kvk en naam:	33158663
Rechtsvorm:	V.O.F.
Naam ondernemer:	De Prins
Adres:	Prinsengracht 124, 1015EA Amsterdam
Correspondentieadres	2° [REDACTED]
Bedrijfs categorie:	Restaurant/eetcafé
@-mail	info@deprins.nl
Telefoonnummer:	020-6249382
Tijdvak:	13 januari 2015
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken, bijkeuken, opslag, bieropslag, koelcel, bar
Veiligheid:	

Bedrijvenbeheerder: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

3^e Nazorg

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Regel interventiebeleid:

Kort verslag:

Beoordeling hygiëne:

Code HACCP:

Bouwkundestaat:

Temperaturen:

Plaagdieren:

Opmerking:

Advies:

2^e Nazorg

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Beoordeling hygiëne:

Code HACCP:

Bouwkundestaat:

Temperaturen:

Plagdieren:

Opmerking:

Advies:

1^e Nazorg

Datum: 10 maart 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

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

BR-nummer: -

SW-nummer: -

Kort verslag:

Beoordeling hygiëne: voldoende

Code HACCP: voldeed

Bouwkundestaat: bezig met verbouwing

Temperaturen: goed

*Plagdieren: op sommige plekken nog een enkele uitwerpsel van muizen
(bestrijding door Rentokil)*

Opmerking: zijn goed bezig

Advies: kan naar 2^e Nazorg

Openingsinspectie

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

Kort verslag:

Beoordeling hygiëne:

Code HACCP:

Bouwkundestaat:

Temperaturen:

Plagdieren:

Opmerking:

Advies:

Controle op beschikking

Periode:

Kort verslag van de totale sluitingsperiode:

Sluitingsbeschikking**Datum:****Inspecteurs:****Gesproken met:****Kort verslag:***Beoordeling hygiëne:**Code HACCP:**Bouwkundestaat:**Temperaturen:**Plaagdieren:***Opmerking:****Advies:****2^e Marsroute Inspectie (Module D)****Datum: 13 januari 2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]

NO herinspectie

Gesproken met de [REDACTED] en [REDACTED].

2 monsters meegenomen van pompoensoep en erwtensoep

*Code: als voldoende beoordeeld

- kennis aanwezig

- code en thermometer aanwezig

*Hygiëne: als voldoende beoordeeld

- in het magazijn op enkele plekken muizenuitwerpselen aangetroffen

*Temperaturen: in orde

*Ongedierte: als voldoende beoordeeld

*Bouwkundig: als voldoende beoordeeld

Uitreiking beschikking voornemen tot sluiten of stilleggen**Datum: 24-12-2015****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** beide [REDACTED] [REDACTED] en de [REDACTED]**Kort verslag:**

Beschikking uitgelegd en procedure doorgenomen. De factuur van de herinspectie verduidelijkt die meneer had meegenomen. RvB in kopie uitgereikt en kort doorgenomen. Men vond de argumentatie van het alleen niet dateren wat discutabel voor een RvB maar konden zich verder wel vinden in de zaken die in het RvB staan. Heb uitgelegd dat het een optelsom is van meerdere feiten genoemd in het RvB. Procedure was verder duidelijke. Planning een mail gestuurd dat de 2^e marsroute inspectie ingepland kan worden na 7 januari

BaH gesprek**Datum: 22-12-2015****Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]**Kort verslag:**

Procedure doorgenomen en geen tekortkomingen gevonden op het gebied van termijnen. RvB doorgenomen en een paar kleine aanpassingen gedaan, tekstueel. Geen juridische tekortkomingen geconstateerd. [REDACTED] op 18 december telefonisch uitgenodigd voor de uitreiking van de voornemens beschikking en vandaag 22-12-2015 na het BAH gesprek middels een brief uitgenodigd. De uitreiking vindt plaats op 24 december 2015 op de Naritaweg te Amsterdam.

1^e Nazorg**Datum: 10-12-2015****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED], [REDACTED].**BR-nummer: 281250154****SW-nummer: 281250155****Regel interventiebeleid:** IB02-SPEC37 regel 4.1 en 2
IB02-SPEC31 regel 17 en 19

Kort verslag: Er was een hygiënecode voor de horeca in gebruik. Hiervan waren registratielijsten aanwezig. Deze registratielijsten corresponderen niet volledig met de koelingen en processen in het bedrijf. Het aantal koelingen dat werd geregistreerd kwam niet overeen met het aantal koelingen in het bedrijf en het proces terugkoelen werd wel geregistreerd, maar niet op de juiste wijze gemeten. De procedures uit de hygiënecode werden onvoldoende toegepast.

In de koelcel stond een 1/3 rvs gastronormbak met daarin zeven Saucisson sec de savoie enrobé au poivre. Op deze worstjes was een laag groenkleurig uitslag en grijsdonsige reïnculturen aan schimmels aanwezig en waren derhalve niet meer geschikt voor consumptie voor de mens.

Beoordeling hygiëne: De diverse bedrijfsruimten en apparatuur/uitrustingsstukken waren voldoende hygiënisch.

Code HACCP: De procedures uit de hygiënecode werden onvoldoende toegepast.

Bouwkundestaat: Er waren binnen geen bouwkundige onvolkomenheden, behalve op buitenplaats.

Temperaturen: De temperaturen van de diverse koelingen waren binnen de norm

Plaagdieren: Er waren een paar uitwerpselen van muizen aanwezig.

Opmerking: Roken, In de kelder liep langs de keuken een gang naar de toiletten. Vlak voor deze toiletten hing aan de rechterkant een sigarettenautomaat aan de wand. Deze automaat hing niet in het zicht van personeel. Tevens lag boven op deze automaat een agecoin. In de bovengenoemde ruimte bij de toiletten was een asbak aanwezig met daarin meerdere sigarettenpeuken en as.

Advies: wederom BAH gesprek

2^e Marsroute Inspectie (Module D)**Datum: 14 oktober 2015****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Controle beschikking op bedrijfshygiëne en apparatuur.****Kort verslag:**

De keuken was volop in verbouwing, er was een nieuwe muur aan de achterzijde geplaatst en de keuken was voldoende schoon.

De vloer in het magazijn was geveerd, nog enkel muizen uitwerpselen op het schap met kratten frisdrank.

Bedrijf kan door 1^e nazorg.

Datum 2 oktober 2015**Door:** [REDACTED]**Reden: terugbelnotitie**

telefonisch contact gehad met [REDACTED] zijnde [REDACTED] de Prins, men is volop in verbouwing van de achtermuur in de keuken/binnenplaats en de deur naar de binnenplaats bij de toiletten.

Op 11 oktober 2015 klaar met de verbouwing.

Datum 28 september 2015**Door** [REDACTED]

Brief van 21 aug 2015 met kenmerk 7259 is retour afzender gekomen. Aan secretaresse gevraagd om brief naar Amsterdam te sturen zo dat we het bij het bedrijf zelf kunnen afleveren.

Voornemen tot sluiting**Datum: 17 september 2015****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Kort verslag:**

[REDACTED] is het eens met de bevindingen en had gehoopt dat ea nu beter was. Hij neemt het besluit dat de koks een kwartier eerder beginnen om de keuken alvorens in gebruik te nemen nog na te lopen op schoonmaakwerkzaamheden. 's Ochtends vroeg wordt de keuken namelijk al schoongemaakt door een schoonmaakbedrijf. De afspraken met Rentokil zijn geïntensiveerd. Ze kom ipv van 8 x per jaar nu iedere maand. Tevens zal het controle boek worden ingevuld en digitaal inzichtelijk komen.

Controle na 1 oktober 2015

BAH gesprek**Datum: dinsdag 15 september 2015****Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]

Kort verslag:

Validatie-inspectie (5^e Inspectie, Module C)**Datum:** 9-9-2015**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:** 283060698**SW-nummer:** NVT**Regel interventiebeleid:** regel 8**Kort verslag:****HACCP:** voldoende toegepast.

- registratie, kennis, thermometer aanwezig.
- geen tekortkomingen geconstateerd.

Hygiëne: regel 8 RvB Apparatuur.

in de keuken:

- het werkblad van de werkbank, met name rondom de magnetrons, was verontreinigd met opgehoopt aangekoekt zwartkleurig vuil, en enkele muizenuitwerpselen;
- het schap, onder het werkblad van de werkbank waarop de magnetrons staan, verontreinigd was met meerdere muizenuitwerpselen;
- de achterzijde, van de magnetrons, deels verontreinigd waren met zwartkleurig aangekoekt vuil;
- de kop van de snijmachine, waarop net kaas was gesneden, verontreinigd was met enkele muizenuitwerpselen;
- het werkblad, onder de snijmachine, verontreinigd was met enkele muizenuitwerpselen;
- het schap, onder een werkbank waarop boter stond, verontreinigd was met enkele muizenuitwerpselen;

In de opslag inloopkast:

- op de emmers met frituurvet diverse muizenuitwerpselen lagen.

Bedrijfsruimte: regel 6 geringe overtreding

- in het magazijn op enkele plaatsen muizenuitwerpselen aangetroffen.
- voorraadkastdeuren draken kunnen beter schoon.

Ongedierte bestrijding: Voldoende toegepast

- nieuw contract afgesloten met rentocil en aanvullende afspraken gemaakt.

Bouwkundig: regel 6 geringe overtreding.

- magazijn is bouwkundig matig. Besproken dat in samen werking met de bestrijder opgepakt moet worden. Veel gaten en kieren in de dakconstructie. (te zien van uit het restaurant).

Temperaturen: geen afwijkingen.

Bedrijf is aangemeld voor een BAH gesprek.

Monitoring toelichtingsvragen van de 4^e inspectie:

- Met welke hygiëncode wordt er gewerkt en is deze aanwezig in het bedrijf?
- Op welke wijze brengt u uw medewerkers op de hoogte van geldende werkinstructies?
- Toetst u de kennis van uw medewerkers en op welke wijze toetst u die kennis?
- Op welke wijze houdt u de kennis van uw personeel op peil?
- Door wie worden de benodigde controles uitgevoerd en geregistreerd?

Gesprek ondernemer**Datum:** woensdag 19 augustus 2015**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Plaatsgevonden:**

Korte weergave van het gesprek:

Tijdens gesprek is de toelichting gegeven over HWHM. De vennoten gaven aan dat hun schoonmaker op vakantie voor 4 weken is geweest en dat de vervangende schoonmaker het niet goed heeft gedaan. Nu hun schoonmaker weer terug is zullen ze achterstallige schoonmaakwerkzaamheden oppakken en ze gaan het ook beter controleren. Ze gaan ook weer in gesprek met hun ongedierte bestrijder om muizen goed te gaan bestrijden.

Opmerking:

Advies: Inspectie kan na 2 september plaatsvinden.

Verificatie-inspectie (4^e Inspectie, Module A)

Datum: vrijdag 14 augustus 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 281430443

SW-nummer:

Regel interventiebeleid:

Kort verslag:

Beoordeling hygiëne: onvoldoende
Code HACCP: voldoende
Bouwkundestaat: voldoende
Temperaturen: voldoende
Plaagdieren: voldoende

Keuken:

oud vuil en mk's.

Vloer, wanden, plafond, leidingen, stopcontacten, wielen van werktafels, snijmachine, koelkast, magnetron vervuild.

Bijkeuken:

oud vuil en mk's.

Vloer vervuild.

Magazijn:

oud vuil en mk's.

vloer, wanden, stellingen vervuild.

Biertankopslag:

vloer, verdamper vervuild met oud vuil.

Bar:

oud vuil en mk's.

vloer, nissen, flessennesten, leidingen vervuild.

Antwoorden op toelichtingsvragen:

- Met welke hygiëncode wordt er gewerkt en is deze aanwezig in het bedrijf?

horeca

- Op welke wijze brengt u uw medewerkers op de hoogte van geldende werkinstructies?

nb

- Toetst u de kennis van uw medewerkers en op welke wijze toetst u die kennis?

nb

- Op welke wijze houdt u de kennis van uw personeel op peil?

nb

- Door wie worden de benodigde controles uitgevoerd en geregistreerd?

nb

Opmerking:

Advies: RvB opgemaakt en bedrijf gaat naar TL-gesprek.

Historie**Datum: 30 april 2015****3^e BR, maatregelnummer: 283160441**

- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
 - artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt
 - de exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering en/of de uitvoering en/of de handhaving van één of meer permanente procedures, gebaseerd op de HACCP-beginselen
-

Datum: 18 maart 2015**2^e BR maatregelnummer: 283220294**

- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
 - de exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen
-

Datum: 13 januari 2015**1^e BR maatregelnummer: 281700683**

- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
 - artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet
 - de exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen
 - het in de handel brengen van levensmiddelen die ongeschikt zijn voor menselijke consumptie
-