

# Reactie Eetcafé van Beeren

**Bent U het eens met de constatering die door de opstellers van de bijgevoegde journaals zijn gedaan met betrekking tot uw zaak?**

Wij zijn het eens met de constatering van de NVWA zoals destijds gedaan in mei 2015 tot november 2015.

**Wat is op dit moment de situatie omtrent de voedselveiligheid en hygiëne in uw bedrijf?**

Sinds november 2015 zijn wij in orde bevonden door de NVWA en voldoen wij aan de hygiëne code. Inmiddels is het JUNI 2017 en is dat nog steeds zo.

**Welke maatregelen heeft u genomen om aan de voorwaarden van de NVWA te voldoen?**

Wij hebben alle noodzakelijke maatregelen genomen.

# 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):	[REDACTED]
Inschrijfnummer Kvk en naam:	34302420
Rechtsvorm:	vof
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Koningsstraat 54 1011 EW Amsterdam
Inspectielocatie	Eetcafe van Beeren
@-mail	
Telefoonnummer:	0206222329/[REDACTED]
Tijdvak:	
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	
Dossiereigenaar	[REDACTED]

## Plattegrond van het bedrijf

### 2<sup>e</sup> Nazorg

**Datum:**

**Inspecteurs:**

**Gesproken met:**

**BR-nummer:**

**SW-nummer:**

**Kort verslag:**

*Hygiëne*

*Bouwkunde*

*Ongedierete*

*Temperatuur*

*Code HACCP*

### 1<sup>e</sup> Nazorg Inspectie Module I.

**Datum** : woensdag 20 april 2016

**Inspecteurs** : [REDACTED]

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

**BR-nummer** : nvt

**SW-nummer** : nvt

**Kort verslag:**

**Beoordeling hygiëne:**

=> Geringe overtreding bedrijfsruimte:

- In de kelder met de koelcel, op de koelcel liggen muizenuitwerpselen en resten piepschuim.(nestmateriaal) Bovenop de kabelgoot liggen enkele muizenuitwerpselen.
- In de ruimte onder de trap met de opvoerpomp vuilwater liggen muizenuitwerpselen.(de klusjesman is bezig om deze ruimte beter af te sluiten)

=> Geringe overtreding apparatuur:

- de kop van de snijmachine bruine vuilresten.
- Achter de lade van de koelwerkbank, wat vochtige product- en/of vuilresten.

### **Bouwkundig staat:**

In orde.

### **Temperaturen:**

In orde.

### **Plagdieren:**

Ongediertebestrijder Rentokil, komt wekelijks.

14-4-2016 laatste bezoek, rapportage gezien.

In het bedrijf vergasboxen en valletjes voor de bestrijding.

Naast de koelcel zit een muis in een valletje.

Probleem is beheerst, gaten zijn gedicht, ijzeren pannensponsen, muizenstop en alle levensmiddelen in afgesloten bakken.

### **HACCP:**

Werken met de Hygiëncode voor de horeca, oud en nieuw(2016) aanwezig.

Werkende steekthermometer

Weekformulieren, eigen registratieformulieren ingevuld, rommelig opgeslagen, dit besproken.

Producten zijn gecodeerd.

Maken nu heel veel dagvers.

Ter controle richtwaardemonster van de spareribs meegenomen 19-4-2016

nr. 79574961 --> 25/4/2016: monster in orde. Bedrijf is geïnformeerd. Opluchting dat het monster goed was.

*Ga de ondernemer informeren over de uitslag richtwaardemonster.*

### **Opheffen sluitingsbeschikking verstuurd**

**Datum:26 februari 2016**

Opgeslagen in de map.

### **Openingsinspectie**

**Datum: 23-2-2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

*Het bedrijf heeft een adviesbureau in dienst; Senze rapportage en rekening ingezien*

*Er zijn geen zelfbereide producten aanwezig*

*Het bedrijf voldoet en mag open*

### **Sluitingsbeschikking**

**Datum:22 februari 2016 om 16.30 uur**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

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

**Kort verslag:**

Uitreiking gedaan en uitleg gegeven dat er vanaf het vanavond geen zelfbereide producten meer mogen worden opgeslagen in het bedrijf. [REDACTED] wil z.s.m. een adviesbureau laten komen. Hij baalt van de aardappelen en denkt dat de aardappelen als werkvoorraad te lang in de keuken hebben gestaan waarna ze weer de koeling zijn geplaatst. Verwezen naar de hygiëncode voor de horeca en werkvoorraad.

Controle op de beschikking inregelen vanaf 23 februari 2016. De beschikking is in z'n geheel doorgenomen.

vertelde nog dat Rentokil deze week vergassingsdozen gaat plaatsen voor de muizen en dat alle gaten en kieren waren gedicht.

## **2e Marsroute inspectie module D.**

**Datum** : 12-01-2016

**Inspecteurs** :

**Gesproken met** :

**BR-nummer** : nvt

**SW-nummer** : nvt

**Kort verslag** Inspectiebevindingen:

### **Beoordeling hygiëne:**

In orde, punten van de vorige inspectie opgelost.

- ijsblokjesmachine schoon.
- geen muizen uitwerpselen in de keuken.
- in het aansluitende magazijn, op de plaat met wieltjes(hondje) van de vrieskast enkele muizen uitwerpselen. In de hoek naast de koelcel enkele muizen uitwerpselen. In de krat met aardappelen enkele muizen uitwerpselen.

In de keuken hangt een instructie voor het personeel met de instructie voordat de werkzaamheden beginnen de horizontale delen in de keuken schoon te maken.

### **Bouwkundig staat:**

In orde.

### **Temperaturen:**

In orde.

### **Plagdieren:**

Rentokil als bestrijder, 1-02-2017 inspectie.

Aanbevelingen van de bestrijder zijn opgevolgd, aannemer heeft de gaten en kieren dichtgemaakt. enz.

### **HACCP:**

Werkende thermometer.

Registratielijsten ingevuld.

HC 2007, boek aanwezig.

Bij het interview van de werkzame kok is onvoldoende kennis aanwezig.

b.v. terug koelen van de spareribs in de koelwerkbank, grote laag onder folie.

Zegt om 13:00 de spareribs in de oven gekookt te hebben, 90 min koken in een bak terug koelen en toen in de koelwerkbank geplaatst.

Temp is nu 11,0 tot 12,4 graden, na 3,5 uur.

zegt dat er alleen in de koelcel terug gekoeld mag worden en corrigeert de kok.

Werkvoorraad op de werkbank met gestoomde groenten, sperziebonen zijn bereid om 16:00

blijven mogelijk de hele avond op de werkbank staan en gaan daarna de koeling in.

Verwezen naar de werkinstructies in de hygiëncode, terug koelen binnen 5 uur. Uit de koelwerkbank gaan gebruiken en werkvoorraad niet langer dan 1/2 uur buiten de koeling.

Geen feiten, 2 richtwaarden meegenomen.

### **Uitslag richtwaarden d.d.**

maandag 22 februari 2016 afwijkend.

Gekookte aardappelen uit de oven.

Kiemgetal : 37.000.000

Entro : 49.000

- 480003166 RvB

### **Voornemen tot sluiting**

**Datum: 25 januari 2016 om 16. Uur in bedrijf**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

Uitleg gegeven over de brief en verwezen naar indienen zienswijze. [REDACTED] betreurt het dat er toch weer muizenuitwerpselen zijn aangetroffen en vindt de vervuilde ijsblokjesmachine onnodig. Onderneemt actie.

Inplannen na 8 februari 2016

---

#### **BaH gesprek**

**Datum 19 januari 2016**

**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

-Journaal staat niet chronologisch op volgorde vragen of [REDACTED] dit wil regelen.

-RvB is ingestuurd naar TBM. [REDACTED] stuurt email om rvb vragen ivm correctie [REDACTED]

*Per 1 oktober 2015 is de vernieuwde marsroute in werking getreden. Gewijzigd zijn de benamingen van de vervolgstappen en de termijnen tussen de verschillende vervolgstappen. Deze vernieuwde termijn is in dit specifieke geval bij de inspectie van 12 november 2015 niet gehaald, maar is overschreden met 9 dagen. [REDACTED] is daarvan op de hoogte gesteld en heeft daar geen negatieve gevolgen van ondervonden. In de volgende stap (het gesprek/de 1e marsroute inspectie) zal hem worden uitgelegd wat de vervolgstappen zijn.*

Inspectie van 12-1-2016 is wel op tijd uitgevoerd. Door wijziging van het protocol 1 oktober 2015 heeft dit geen invloed op de marsroute.

-RvB Er is sprake van vuile bedrijfsruimte en apparatuur, ijsblokjesmachine moet i.p.v. 9a moet regel 9b zijn.

-nieuw RvB aanleveren voor 21 januari 2016 (zonder ondertekening, na akkoord insturen naar ta)

Voornemen wordt door [REDACTED] opgesteld.

[REDACTED] nodigt ondernemer voor afspraak 25 januari 2016, Uiterste uitreikdatum 26-1-2016.

---

#### **1<sup>e</sup> Marsroute inspectie**

**Datum: 12-01-2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer: 280350811**

**SW-nummer: 280350812**

**Kort verslag:**

*Hygiëne*

*RvB bedrijfsruimte, in de keuken onvoldoende schoon.*

*Op de rand langs de vloer, op de magnetron, op en onder de stoomoven en in het schap met snijplanken tientallen muizenuitwerpselen.*

*In het kastje onder de frituur aangekoekte vet resten.*

*De frames van de koelwerkbanken verontreinigd.*

*De vloer onder de bak wand rond de poten verontreinigd.*

*2<sup>e</sup> SW ijsblokjes machine, de machine langs de rand van het bakje waar de nieuwe ijsblokjes uitvallen niet schoon was. Deze was verontreinigd met bruinkleurig slijmerig aanvoelend vuil.*

*Bouwkunde, voldoende*

*Ongedierte, voldoende*

*Temperatuur, voldoende*

*Code HACCP, voldoende*

#### **4<sup>e</sup> Inspectie – A-inspectie**

**Datum: 12-11-15**

---

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer: x**

**SW-nummer: x**

**Kort verslag:**

Hygiëne: in orde,  
 Bouwkunde: in orde, nieuwe vloer in magazijn, koelkasten op wielen,  
 Ongedierte: geen muizenkeutels gezien, heeft bestrijder. Zag wel op een paar leidingen  
 helemaal achterin het magazijn buksmeer.  
 Temperatuur: in orde  
 Code HACCP: heeft thermometer, heeft het boek, heeft registraties. Bewaartermijnen in  
 orde RW genomen;  
 79545864: spare ribs  
 79548772: pastinaak puree

---

*Per 1 oktober 2015 is de vernieuwde marsroute in werking getreden. Gewijzigd zijn de benamingen van de vervolgstappen en de termijnen tussen de verschillende vervolgstappen. Deze vernieuwde termijn is in dit specifieke geval niet gehaald, maar is overschreden met 9 dagen. De ondernemer is daarvan op de hoogte gesteld en heeft daar geen negatieve gevolgen van ondervonden. In de volgende stap (het gesprek/de 1e marsroute inspectie) zal hem worden uitgelegd wat de vervolgstappen zijn.*

---

### **Gesprek teamleider**

**Datum: 15 oktober 2015**

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

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

**Korte weergave van het gesprek:**

---

*U heeft inmiddels de bouwtechnische tekortkomingen door een aannemer laten uitvoeren.  
 Er is afgesproken dat u het gehele bedrijf grondig schoon houdt.  
 Ongedierte bestrijdingsplan wordt met de ongediertebestrijder verder geïmplementeerd.  
 Met betrekking tot het procesmatig werken (middels de Hygiëncode voor de horeca) worden de bereidingsprocessen toegepast en geborgd.  
 Er wordt nu twee keer dagelijks schoongemaakt, in de ochtend voordat de keuken open gaat en na sluitingstijd*

---

### **Historie**

**3<sup>e</sup> BR:25 augustus 2015 283220345**

Bedrijf gaat naar HWHM.

Code; men had de juiste registratie, alle producten waren binnen de houdbaarheidsdatum.  
 Thermometer aanwezig, [REDACTED] kon goed het terugkoelproces uitleggen.  
 Temp waren goed.

Hyg; tussen magazijn en het grote magazijn waren verontreinigd met honderden mp's. Teven achter de bar tientallen mp's. BR.3e br gaat naar HWHM.

Ongedierte + Bouwkunde; hebben Rentokil als bestrijder, men heeft met Rentokil plan van aanpak gemaakt met betrekking dicht maken van de kieren en gaten.

Men heeft contact met een ondernemer om dit in afzienbare tijd op te lossen.

SW BOUWK OPEN LATEN STAAN.

Temp; goed.

De keuken was tijdens de inspectie schoon, De apparaten waren schoon.

Geen monster voorhanden.

Bedrijf gaat naar hwhm.

BR bedrijfsruimte regel 8

SW verbladders plafond regel 7

---

**2<sup>e</sup> BR 7 juli 2015 281410451**

Herinspectie te retribueren.

Gesproken met [REDACTED] en [REDACTED]

Hygiëne: Apparatuur in orde, RVB Ruimte.

magazijn:

Verspreid door het magazijn liggen tientallen muizenuitwerpselen. Te weten op de stellingen, op nis achter/boven koelcel, op de balken, op de koelkasten, op de plank waar de koelkasten op staan, kabelgoot t.b.v. elektrakabels en op de gipsplaten boven het bureau.

Buiksmeer van muizen op elektrakabels bij de kabelgoot aan de rechterkant van het magazijn. Buiksmeer op de elektrakabels bij de twee witte koelkasten.

Tussenmagazijn:

- enkele muizenkeutels op de schappen en op de zak rijst welke in het schap staat.
- tientallen muizenkeutels op de bakstenen van het muurtje tussen het tussenmagazijn en de keuken.

Keuken:

- vieze drap en ander vuil op het onderstel onder de combisteamer,
- tientallen muizenkeutels op de rand van de vloer achter de werktafel naast de vaatwasmachine,
- enkele muizenkeutels naast de ventilator op de werktafel naast de vaatwasmachine,
- enkele muizenkeutels op het onder schap van de rvs werktafel aan de 'koude kant',
- de afzuigkap was aan de binnenzijde verontreinigd met oud en bruin gekleurd vuil, zijkant bruinvetvuil aangezet.
- de nis achter de afzuigkap was verontreinigd met oud en bruin gekleurd vuil,
- op de vloer onder de (koel)werkbanken en bakwand liggen oude productresten, bestek, servies en ander vuil.

Ongedierte: 2de SW wering

Bestrijder Rentokil is ingeschakeld. Afspraak 8x per jaar. Installatiebezoek is op 13/5 geweest. volgens logboek is het advies gegeven beter schoon te maken en wering, zoals gaten en kieren dichten, aan te brengen.

Enkele gaten en kieren zijn inmiddels gedicht door de technische dienst van Rentokil.

Het onderdeel wering was onvoldoende opgepakt. Diverse gaten en kieren in het magazijn bij de balken, serviceluik en leidingen aangewezen.

Bouwkunde: SW

De verf van het plafond boven de bakwand bladderd af. Dit kan mogelijk in de levensmiddelen terecht komen.

Haccp: 2de sw

Hygiëncode voor de horeca 1996 aanwezig. Geen recente code.

Werkende digitale steekthermometer aanwezig welke volgens de kok meet tot -10 graden.

Daarnaast ook een vleessteekthermometer aanwezig.

Alleen metingen en registratie van de temperatuur van de koelingen.

Geen controle inzichtelijk op het kritische proces terugkoelen.

Geen ontvangst controle inzichtelijk

Onvoldoende controle uitvoeren op de houdbaarheidstermijnen van zelf bereidende producten. In de koelcel aangetroffen:

- 1 emmer met spinaziesoep gemaakt op 30/6
- 1 emmer met aspergesoep gemaakt op 2/7
- 1 emmer met tafelaardappelen schoon, gemaakt op 1/7
- Vetspek van 4/4

Temperaturen: In orde

**1<sup>e</sup> BR 6 mei 2015 283210612:**

N.a.v. een basisinspectie vermoedelijke ernstige overtredingen geconstateerd waaruit deze dhh inspectie uit voort is gekomen.

Gesproken met: [REDACTED] functie: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED] functie: [REDACTED]

HACCP:(SW). Digitale steekthermometer aanwezig, maar niet werkende. Geen hygiëncode, geen metingen, onvoldoende codering (sommige bakjes wel, andere weer niet).

Temperaturen: in orde

Bouwkunde:(SW).

- Magazijn. Muur was niet dicht en brokkelt af waardoor stof, zand en steentjes het magazijn en de keuken in kunnen.
- koelcel. Deur aan de binnenkant gescheurd, de bedekking aan de buitenkant van de deur liet los. De drempel was versleten en kapot. De vloer in de koelcel was versleten en in de ontstane gaten bezet met bruinkleurig vuil.

Ongedierte: (Sw voor de wering) (SW voor de Kat). De keuken en het magazijn waren bezet met MK's. In het magazijn een blik met aangebroken kattenbrokjes aangetroffen, kattenharen op een bureaustoel, een rieten kattenmand, en in het vuilhok een kattenbak met grind en kattenuitwerpselen. in het restaurantgedeelte had de deur naar de tuin een kier van een centimeter of zes.

Hygiëne: BR hyg bedrijfsruimte en BR hyg, apparatuur

- bedrijfsruimte: De bar boven was op de vloer en in de hoeken bezet met bruin en zwartkleurig vuil. Onder het koffieapparaat vuil. Keuken beneden was op de randen van de afzuigkap bezet met bruin vuil. De leidingen naast de frituur waren vet en vuil. Onder de oven was de werkbank bezet met vet, vuil en honderden mk's. Vloer onder de bakwand bezet met vet en een dikke laag bruin vuil en oude voedselresten. Dit vuil was onder alle werkbanken in de keuken aanwezig. De richel boven de vloer was overal in de keuken bezet met MK's en vuil. De koelkast in de keuken stond op een houten plank welk bezet was met donkerkleurig vuil. De vloer in het magazijn was bezet met bruin vuil en MK's. Het vuilhok in het magazijn is op de vloer bezet met donkerkleurig vuil. De vloer in de koelcel is vuil en beschadigd.

- Hygiëne apparatuur: De kop van de snijmachine is bezet met een vijftal mk's. Een bord is bevuild met 3 mk's. De onderkant van de rekken in de koelcel zijn bezet met zwarte schimmel. De rekken in het magazijn waren bezet met honderden MK's. De binnenkant van de magnetron was aan het plafond bezet met donker vuil. De bovenkant van de koelkast in de keuken was bezet met tientallen mk's. De koelingen in het magazijn waren bezet met tientallen mk's.

- Ijsblokjesmachine (SW). De ijsblokjesmachine aan de bar boven was aan de binnenkant bezet met zwartkleurig op schimmel gelijkend vuil.

Roken: geen

Richtwaarden: n.v.t.