

Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit

Catharijnesingel 59, 3511 GG Utrecht Postbus 43006, 3540 AA Utrecht

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):
-------------	-----------	----------------

Inschrijfnummer Kvk en naam:

Rechtsvorm:

Naam ondernemer:

Adres:

Inspectielocatie

@-mail

Telefoonnummer:

Tijdvak:

Bedrijf beschikt over de ruimten:

Veiligheid:

Bella Antonios

Bella Antonios B.V. / 53943368

RV

Keromina B.V. holding, bestuurder is

Leidsekruisstraat 20 -22, 1017RJ Amsterdam

//020-6227694 (zaak)

6 januari 2016 - heden

? onbekend

Dossiereigenaar:

Plattegrond van het bedrijf

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: 2de Nazorg Datum: **Inspecteurs: Gesproken met: BR-nummer: SW-nummer:** Kort verslag: Hygiëne Bouwkunde Ongedierte Temperatuur Code HACCP

geeft aan dat niet meer werkzaam is bij het restaurant.
1ste marsroute inspectie Datum: 16 juni 2016 Inspecteurs: Gesproken met: BR-nummer: nvt SW-nummer: nvt Kort verslag:
Bouwkunde: voldoende Ongediertebestrijding: voldoende Temperatuur: voldoende HACCP: voldoende Men had een chiller en een nieuwe werkbankkoeling aangeschaft. Hygiëne: - Op de vloer links naast de pizza tafel en onder de diepvrieskast enkele muizenkeutels aangetroffen Op de vloer onder de spoelwerkbank enkele productresten aangetroffen.
Beide zaken als gering gedefinieerd en besproken met
Gesprek ondernemer Datum: woensdag 1 juni 2016 om 14.00 uur Deelnemers NVWA: mw. Gesproken met: gemachtigde van Korte weergave van het gesprek:
Via Facetime gesprek met in aanwezigheid van de gemachtigden , ,.
Procedure uitgelegd. Gesproken over monsterafwijking en wijze van terugkoelen. Volgens de wordt er terug gekoeld in ijs en koud water. Hiermee behaalt hij in de keuken een temperatuur onder de 7 graden binnen 3 uur. Terugkoelen en keukentemperatuur uitgelegd. gaat kennisnemen van de code en personeel voorlichting geven.
Er wordt nagedacht over een adviesbureau. Er wordt onderzoek gedaan naar de mogelijkheid van de aanschaf van een blastchiller. Voor nu is de keuze gemaakt om dagelijks pasta te maken en geen producten meer te bewaren. Gesproken over terugkoelen van sausen die in de Bain Marie staan.
Volgende inspectie na 15 juni 2016.
27 mei 2016 Telefonisch gesproken met is op huwelijksreis tot eind juni naar Amerika. Met een afspraak gemaakt om het gesprek te voeren. Zij zal de uitnodigingsbrief (aan haar gemaild op doorsturen en een machtiging verkrijgen.
Tel mw.
Historie: 4 mei 2016 Rvb 480003451 fout rw monster Monster 1: Lasagna aeroben 15.000.000. Monster 2: Spaghetti, voldoende Historie: 26 februari 2016 Rvb 281020444

Artikel 5 Afkoelen. Dag later nog boven 7 graden

Historie: 6 januari 2016 Rvb 480003054 Monster 1: penne pasta, entero's 13.000 en earoob

49.000.000

Monster 2: Rvb 480003055 lasagna aeroob 25.000.000