

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):	Moes Mobiel (moes eet drink lokaal)
Inschrijfnummer Kvk en naam:	Moes Mobiel B.V.
Rechtsvorm:	bv
Naam ondernemer:	██████████
Adres:	Prins Hendrikkade 142, 1011AT Amsterdam
Inspectielocatie	
Post adres :	
@-mail	Prins Hendrikkade 142, sous, 1011AT Amsterdam
Telefoonnummer:	020-62 35 477/ ██████████
Tijdvak:	24 mei 2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	? onbekend
Veiligheid:	nvt

Dossiereigenaar: ██████████

Plattegrond van het bedrijf.

2de Nazorg

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne

Bouwkunde

Ongedierte

Temperatuur

Code HACCP

1ste 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:

BaH gesprek

Datum

Inspecteurs/ TBM:

Kort verslag:

Voornemen tot sluiting

Datum: vrijdag 15 juli 2016 om 10.00 uur

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

[REDACTED] geeft aan dat er mening verschil was bij de laatste inspectie over de interventie. Verder vond hij dat koelkasten langdurig werden open gehouden waardoor temperaturen stijgen. Daarnaast zou hij het fijn vinden als er altijd één inspecteur continue aanwezig is omdat hij het gevoel heeft steeds andere adviezen te verkrijgen. E.a. ter kennisname naar inspecteurs gemeld. Uitleg gegeven over interventiebeleid in combinatie met feiten. Bedrijf gaat van **26 juli tot en met 9 augustus** dicht om orde op zaken te stellen.

Inplannen vanaf 10 augustus 2016. (Termijn van inspectie wordt dus opgerekt maar dit kan niet anders door eigen keuze van ondernemer om bedrijf 2 weken te sluiten). Beschikking besproken.

BAH gesprek

Datum: 11 juli 2016

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Tijdens gesprek hebben we vast gesteld dat er geen belemmeringen zijn voor het opmaken van een Beschikking voornemen tot sluiten. RvB was in orde kleine tekstuele aanpassingen heeft [REDACTED] na het gesprek direct aangepast.

[REDACTED] geprobeerd te bellen maar niet kunnen bereiken. Bedrijf is op maandag dicht.

Kort verslag:

12 juli 2016 [REDACTED] langs gegaan bij Moes omdat er diverse keren is geprobeerd om telefonisch contact met het bedrijf te krijgen. Mobiel nr gekregen [REDACTED]. Afspraak gemaakt voor uitreiking beschikking vrijdag 15 juli 2016. Een eerdere afspraak was beslist niet mogelijk.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 5-7-16

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne: voldoende, heeft goed schoon gemaakt

Bouwkunde: in orde

Ongedierte: in magazijn enkele muizenkeutels. Verder niets gezien., heeft ongedierte bestrijder. Elke maand komt deze langs.

Temperatuur: Rvb, temperatuur van rvs koeling was rond 9 graden, hier werden oesters in bewaard, vlees en risotto. Hier wordt ook eten in terug gekoeld. Deze koeling is ook al twee maal benoemd bij eerdere inspecties als geringe overtreding. Nu dus rvb.

En er stond een kleine koeling in dezelfde ruimte, deze was rond de 10 graden. Hier werd mozzarella en melk in bewaard.

Code HACCP: Rvb op code, had al twee keer maatregel op code.

Ook op bewaartermijn, risotto is nu 1 dag te oud. Gemaakt op 2-7, nu is het 5-7. Temp is rond 9 graden.

Hij meet temperaturen in het begin van de werkdag.

Uit het gesprek bleek dat hij wist dat rvs koeling aan einde middag, begin avond opliep van temperatuur

Na aanzegging rvb vertelde hij dat hij een nieuwe koeling ging aanschaffen.

Het eten op de werkbank was pas bereid en nog rond de 20 graden, maar dit werd gebruikt voor een reservering. En dit wordt dan weggegooid.

afkoelen besproken dat het warme eten niet op de koude produkten worden gezet.

Gesprek ondernemer**Datum:** 14 juni 2016**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Korte weergave van het gesprek:**

Uitleg gegeven over de marsroute, [REDACTED] heeft aangegeven dat hij het begrijpt.

De ggd komt als ob ongeveer 1 a 1,5x per maand. Ze komen altijd als de ondernemer niet aanwezig is. Ze laten wel een rapport achter.

Aangegeven aan [REDACTED] dat de ongediertebestrijding intensiever moet.

Op de vraag wat hij nu gaat doen voor de komende inspectie antwoorde [REDACTED] het volgende: Gaten en kieren dichten. Intensiever en vaker schoonmaken. Beter toezicht houden dat de schoonmaak goed gedaan wordt. Gesprek aanvragen met de ggd en een plan maken.

[REDACTED] doet zelf de HACCP, omdat hij denk dat het dan beter gebeurt en ook omdat het personeel geregeld wisselt. Personeel weet volgens [REDACTED] wel wat de regels zijn.

Aangegeven dat we na twee weken weer terugkomen, tenzij er een melding is.

Op 10 juni '16 gesproken met [REDACTED]. Uitgenodigd voor een gesprek op dinsdag 14 juni '16 om 11:00 uur. Uitnodigingbrief is naar TA op vrijdag verstuurd maar het was niet gelukt om naar ondernemer te versturen.

Historie: 24 mei 2016**Rvb 281700981**

Vuile bedrijfsruimten , muizen

Opmerking gat onder deur

Historie: 8 maart 2016**Rvb: 480003346**

Vuile bedrijfsruimte,

Bar en opslag met keutels, keuken was voldoende

Verder 2 sw's,

- artikel 5: Op stikkers die niet op producten zaten, en te lange bewaartermijn op 1 bak aardappelpuree

- artikel adequate maatregelen Hfst IX ondernemer plaatst zelf gif

Historie: 11 november 2015**Rvb: 281780566**

Op vuile bedrijfsruimte, vuil en muizenkeutels

Verder 2 sw:

-SW Op artikel 5 code, enkel opslag werd gemeten, verder niets.

En er waren te hoge temp, onbekend wat voor temp?

-SW vuile ijsblokjes machine
