

Reactie Fifteen

Fifteen Amsterdam BV is eind november op eigen verzoek failliet verklaard. Na enkele dagen is het restaurant in overleg met de curator toen gesloten. Er zijn geen plannen om een doorstart te maken. De relevantie van jullie vragen is mij daarom nog steeds niet duidelijk.

Fifteen heeft last gehad van een muizenplaag. Door de NVWA zijn destijds (ongeveer 1.5jaar geleden) tekortkomingen geconstateerd. In overleg met de NVWA zijn er toen direct maatregelen genomen en is er een intensievere aanpak van de plaagdierbestrijding te hand genomen. Ook heeft het personeel een uitgebreide HACCP training gehad. Dat kon niet voorkomen dat Fifteen onder verscherpt toezicht is geplaatst. De controles in die periode waren geruststellend en vormden geen reden voor de NVWA om verdere maatregelen te nemen.

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):	Fifteen Amsterdam B.V.
Inschrijfnummer Kvk en naam:	34210938
Rechtsvorm:	B.V.
Naam ondernemer:	Fifteen Amsterdam B.V. [REDACTED]
Adres:	Jollemanhof 9, 1019 GW Amsterdam
Inspectielocatie	
@-mail	
Telefoonnummer:	020-5095019 / [REDACTED]
Tijdvak:	4 november 2015 – heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Kelder + keuken
Veiligheid:	
Dossiereigenaar:	[REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf



2de° marsroute inspectie**Datum: dinsdag 28 juni 2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED], [REDACTED] f en [REDACTED]**BR-nummer: nvt****SW-nummer: nvt****Kort verslag:**

Hygiëne: Zaak was voldoende schoon.

Bouwkunde: muur bij trap wordt aangepakt

Temperaturen: voldoende, temp verse scholfilet in koelkast iets te hoog. waren een half uur eerder schoongemaakt.

Haccp: voldoende: 40 stuks entrecote vandaag geleverd door Hanos met sticker TGT 10-6-2016.

Direct met Hanos gebeld. Zat verkeerde stikker op moet zijn: 10-7-2016.

Ongedierte: in orde

RW: Bloemkoolsoep, rvs bak in koelcel. 26/06 gemaakt. 6,9 graden

Indien rw voldoende dan bedrijf naar 1^{ste} nazorg. 14/7/2016 richtwaarde voldoende, bedrijf gaat naar de 1^{ste} nazorg.**Voornemen tot sluiting****Datum: 9 juni 2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Kort verslag:**

[REDACTED] heeft nogmaals toegelicht waarom het bedrijf in het traject "Verscherpt toezicht" is gekomen. Daarna is de brief "voornemen tot sluiting" uitgebreid besproken meet de betrokkenen. Aangegeven dat er na 14 dagen een fysieke inspectie zal plaatsvinden.

[REDACTED] gaf aan dat Bureau de Wit nog steeds in dienst is. Ze komen twee keer per jaar voor een inspectie.

Eventueel besproken dat de betrokkene binnen 5 dagen in de gelegenheid wordt gesteld om schriftelijk zienswijze te geven.

BAH gesprek**Datum: 1 juni 2016****Inspecteurs/TBM:** [REDACTED]**Kort verslag:**

Tijdens gesprek bleek dat gesprek TL op 8 maart 2016 te vroeg plaats heeft gevonden. Omdat het meerdere malen Hygiëne code tijdens inspectie besproken is en omdat door bedrijf een extern advies bureau al in dienst genomen is vonden we dat bedrijf wel voldoende geïnformeerd over de overtredingen is en dat te vroeg voeren van een TL gesprek geen belemmering is voor het opmaken van het beschikking voornemen tot sluiten en/of stilleggen van processen.

Telefonisch gesproken met de [REDACTED] en afspraak gemaakt voor uitreiking van de beschikking.

Op donderdag 9 juni '16 om 9:00 uur zal [REDACTED] met zijn chef kok aanwezig zijn.

Uitnodigingbrief is niet verstuurd omdat [REDACTED] aangaf dat niet nodig te hebben en dat het adres voor hem al bekend was.

1^e Nazorg**Datum: 1 juni 2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer: 281040140 HACCP terugkoelen****SW-nummer:****Kort verslag:**

Haccp: RVB

- steekthermometer aanwezig
- Hygienecode voor de horeca 2016 in handboek van Bureau de wit aanwezig.
- Personeel heeft een cursus haccp gehad van Bureau de Wit
- Registratieformulieren worden ingevuld. Af en toe staat er terugkoelen onder de 7 graden na meer dan 5 uur. Onduidelijk wat de tijd was na 5 uur.
- Terugkoelen 2 rvs bakken met ongeveer 15 liter bloemkoolsoep in koelcel van 22.00 uur 31/5 gemaakt tijdens inspectie bak 1: 9,6°C (kern) en 7,4°C (rand) Bak 2: 6,7°C (rand) 8.0°C (kern), le Petit duval kaas in koelcel 5,9 °C

Temperaturen: in orde

Hygiëne: opmerking

- enkele schimmelplekken aan de binnenzijde van de koelwerkbank in de keuken. Koelwerkbank waar de kazen in werden bewaard.
- enkele schimmelplekken op de rekken en stelling in de koelcel in de kelder.
- Enkele muizen uitwerpselen in de rvs kast in de kelder met pinrollen.

Bouwkunde: opmerking over muur naast trap naar de kelder. Van deze muur bladdert de verf af. Dit is besproken met de [REDACTED] r. Ivm vocht in de muur is hier een expert voor gekomen om dit probleem op te lossen.

Ongedierte: In orde. nog enkele sporen in de kelder, bestrijder in dienst.

RW: nvt ivm maatregel

Roken: in orde

Bedrijf gaat door naar BAH gesprek.

1^{ste} marsroute inspectie**Datum: 31-3-2016****Inspecteurs:** [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: 280981331

Onverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar werd niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden dat de temperatuur van de waar 7°C of lager was

Kort verslag:

Hygiëne: Geringe overtredingen in de kelderruimte, keuken was schoon en goed onderhouden.

Bouwkunde: Geringe overtreding, vloer in de keuken stond op een plaats bol, [REDACTED] gaf aan dat ze bezig waren met een nieuwe vloer.

Ongedierte: een enkel spoor van muizen aangetroffen in het keldermagazijn. Heeft een ongediertebestrijder in dienst.

Temperatuur: 1^e waarschuwing op temperaturen, een RVS koelkast welke veel gebruikt wordt tijdens de shift hogere temperaturen als voorschreven.

Code HACCP: nieuwe hygienecode in gebruik, heeft bureau de wit ingeschakeld. Tevens is er door dit bureau een training gegeven aan de personeelsleden. Registratie, borging en kennis goed.

Datum 21 maart '16

E-mail ontvangen [REDACTED]

Geachte heer [REDACTED]

Naar aanleiding van ons gesprek 8 maart 2016 bij u op kantoor kunnen we u het volgende berichten.

- Bureau de Wit, [REDACTED], heeft het voltallige keukenpersoneel en een deel van het bedienend personeel een uitgebreide HACCP training gegeven. Met name het terugkoelen, voedselveiligheidsaspecten en de registratie zijn daarbij aan de orde gekomen. Dat heeft geleid tot het herzien van procedures en betere controle.
- Samen met Bureau de Wit en het voltallige keukenteam zijn alle ruimtes door lopen en zijn schoonmaakknelpunten aan gegeven. Dit heeft geleid tot een aanpassing van de procedures en op enkele plaatsen een extra dieptereiniging.
- Er is een aanvang genomen met de bouwkundige aanpassingen van de keuken.

In vertrouwen u hiermee voldoende op de hoogte te hebben gehouden.

Met vriendelijke groet,

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

www.fifteen.nl

Datum 18 maart 2016

Door [REDACTED]

Op verzoek van [REDACTED] teruggebeld. ([REDACTED]).

[REDACTED] zal aanstaande maandag e-mail sturen met daar in alle acties die ze zelf hebben genomen en welke acties Bureau de Wit heeft genomen in het begeleiden van het bedrijf.

Hij gaf ook aan dat gehele pakket voor inspecteurs zal klaar liggen om te bekijken omdat hij niet altijd in het bedrijf aanwezig is.

Als ik e-mail heb ontvangen zal ik het aan dossier toevoegen.

Datum: 1-3-2016

Inspecteurs: ()

Een mail aan () gestuurd met het verzoek de retributie met betrekking tot SW 281700909 in te trekken.

Gesprek teamleider

Datum: dinsdag 8 maart 2016 om 15.00 uur

Deelnemers NVWA: ()

Gesproken met: ()

Korte weergave van het gesprek:

Toelichting aan () gegeven over de verscherpt toezicht. () gaf het aan dat het duidelijk was. Hij gaf ook aan verbaasd te zijn dat het bedrijf in het verscherpt toezicht zit omdat het tijdens vorige inspectie alles goedgekeurd was, behalve monster dan. Ook op de SW van de vorige inspectie was reactie van hun positief beoordeeld. Bureau de Wit zal binnen 14 dagen langs komen om cursus over de voedselveiligheid aan de medewerkers te geven.

Inspectie kan na 22 maart 2016 ingepland worden.

1 maart 2016 gebeld () met 020 nr en 0900 nr. Beide nummers zijn niet bereikbaar (telefoniste). Uitnodigingsbrief gestuurd voor gesprek dinsdag 8 maart 2016 om 15.00 uur.

Historie

3^e BR, maatregelnummer: 480003152 (11-02-2016).

- Richtwaarde monster

2^e BR maatregelnummer: 283060741 (17-11-2015)

- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden

1^e BR maatregelnummer: 281700855 (04-11-2015)

- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet
- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
- het in de handel brengen van levensmiddelen die ongeschikt zijn voor menselijke consumptie

Monitoring toelichtingsvragen van de 4^e inspectie:

- Met welke hygiënecode 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?