



> Retouradres Postbus 43006 3540 AA Utrecht

directie Strategie
divisie Juridische zaken

Catharijnesingel 59
3511 GG Utrecht
Postbus 43006
3540 AA Utrecht
www.nvwa.nl

Onze referentie
TRCNVWA/2021/2519

Aantekenen

Datum: 27 mei 2021
Betreft: Besluit op Wob-verzoek 20-0376

Geachte [REDACTED]

In uw e-mail van 19 mei 2020, ontvangen op dezelfde dag, heeft u met een beroep op de Wet openbaarheid van bestuur (hierna: Wob) informatie verzocht over een specifiek levensmiddelenbedrijf. U vraagt naar inspectierapporten die op dit bedrijf betrekking hebben.

De ontvangst van uw verzoek is op 19 mei 2020 per e-mail schriftelijk bevestigd, kenmerk Wob-verzoek 20-0376. Helaas is het niet gelukt om binnen de termijn te beslissen. Mijn excuses hiervoor.

Ter precisering van het Wob-verzoek heeft u op 8 juni 2020 een e-mail verzonden. Hierin heeft u aangegeven dat uw verzoek ziet op zowel bovenbedoelde inspectierapporten als op beschikkingen en dat dit verzoek de periode betreft van 1 november 2017 tot en met 7 juni 2020.

Wettelijk kader

Uw gepreciseerde verzoek valt onder de reikwijdte van de Wob.

Inventarisatie documenten

Op basis van uw verzoek zijn in totaal tien documenten aangetroffen. Deze documenten zijn opgenomen in een inventarislijst, die als bijlage 2 bij dit besluit is gevoegd. In dit besluit wordt verwezen naar de corresponderende nummers uit de inventarislijst, zodat per document duidelijk is wat is besloten.

Zienswijzen

Bij de openbaarmaking van de documenten zijn derde-belanghebbenden betrokken. Deze zijn in de gelegenheid gesteld een zienswijze op de voorgenen openbaarmaking te geven. Door de derde-belanghebbenden zijn geen bedenkingen ingediend.

Besluit

Ik heb besloten deels aan uw verzoek tegemoet te komen en de informatie waarom u verzocht, gedeeltelijk openbaar te maken. Voor de motivering verwijs ik naar het onderdeel 'Overwegingen' van dit besluit.

Overwegingen

Algemene overweging: openbaarheid t.a.v. een ieder

Allereerst wil ik u wijzen op het volgende. Ingevolge artikel 3, vijfde lid, van de Wob, wordt een verzoek om informatie ingewilligd met inachtneming van het bepaalde in de artikelen 10 en 11. Het recht op openbaarmaking op grond van de Wob dient uitsluitend het publieke belang van een goede en democratische bestuursvoering. Het komt iedere burger in gelijke mate toe. Daarom kan ten aanzien van de openbaarheid geen onderscheid worden gemaakt naar gelang de persoon of de bedoeling of belangen van de verzoeker. Bij de te verrichten belangenafweging worden dan ook betrokken het algemene belang bij openbaarmaking van de gevraagde informatie en de door de weigeringsgronden te beschermen belangen, maar niet het specifieke belang van de verzoeker.

Evenmin kent de Wob een beperkte vorm van openbaarmaking. Dit betekent dat openbaarmaking van de gevraagde documenten uitsluitend aan u op grond van de Wob niet mogelijk is. Indien ik aan u de betreffende documenten verstrek, moet ik deze ook aan anderen geven indien zij daarom verzoeken. In dat licht vinden de onderstaande belangenafwegingen dan ook plaats.

De eerbiediging van de persoonlijke levenssfeer

Op grond van artikel 10, tweede lid, aanhef en onder e, van de Wob blijft verstrekking van informatie achterwege voor zover het belang daarvan niet opweegt tegen het belang dat de persoonlijke levenssfeer wordt geëerbiedigd.

In alle documenten staat informatie die raakt aan de persoonlijke levenssfeer. Het betreft informatie herleidbaar naar personen. Hierbij kan gedacht worden aan namen, nummer(s) van controleur(s) en functie-aanduiding(en). Het is niet ondenkbaar dat personen ongewenst in hun persoonlijke levenssfeer zullen worden benaderd op grond van bedoelde informatie in deze documenten.

Voor zover het de namen van ambtenaren c.q. nummer(s) van controleur(s) betreft, is hierbij het volgende van belang. Waar het gaat om beroepshalve functioneren van ambtenaren, wordt in het kader van controle op de goede en democratische bestuursvoering het belang van ambtenaren dat hun persoonlijke levenssfeer wordt geëerbiedigd, minder zwaar geacht. Desondanks kan het openbaar maken van namen van de ambtenaren en bedoelde nummer(s) raken aan hun persoonlijke levenssfeer. Hier komt bij dat de controle op de goede en democratische bestuursvoering voldoende kan plaatsvinden, indien betreffende namen en nummer(s) niet openbaar gemaakt worden. Daarbij is ook van belang dat het hier niet gaat om het opgeven van een naam c.q. nummer van een controleur aan een individuele burger die met een ambtenaar in contact treedt, maar om openbaarmaking van een naam en bedoelde nummer in de zin van de Wob.

Aan de hiervoor genoemde feiten en omstandigheden ken ik een dusdanig gewicht toe dat het belang van openbaarmaking moet wijken voor het belang dat de persoonlijke levenssfeer wordt geëerbiedigd. Bedoelde gegevens zal ik dan ook niet openbaar maken.

Het voorkomen van onevenredige bevoordeling of benadeling

Op grond van artikel 10, tweede lid, aanhef en onder g, van de Wob blijft verstrekking van informatie achterwege voor zover het belang daarvan niet opweegt tegen het belang van het voorkomen van onevenredige bevoordeling of benadeling van bij de aangelegenheid betrokken natuurlijke personen of rechtspersonen dan wel van derden.

In de documenten met nummers 1 t/m 6, 7 t/m 9 staat informatie over een geïnspecteerde onderneming. Het betreft onder andere de bedrijfsnaam, de postcode en het huisnummer van deze onderneming. Deze gegevens bieden voldoende informatie om een individu of ondernemer te identificeren. Openbaarmaking van deze informatie in combinatie met de schriftelijke waarschuwing die is opgelegd, zou kunnen leiden tot schadelijke effecten zoals reputatieschade en financiële schade ten aanzien van de belanghebbende(n).

Tevens kan het publiek op grond van gegevens uit de documenten risico's zien die niet of niet meer aanwezig zijn, immers het betreft gegevens van 3 jaar geleden. Aannemelijk is dat bepaalde overtredingen inmiddels hersteld zouden kunnen zijn. Bij openbaarmaking van naar personen of ondernemingen herleidbare informatie in betreffende documenten kan het publiek betreffende gegevens uit deze documenten mogelijk hieraan verbinden. Dit zou daarom kunnen leiden tot schadelijke effecten, zoals reputatieschade en financiële schade ten aanzien van de belanghebbende(n).

Overwegende dat van vergelijkbare ondernemingen dergelijke informatie niet openbaar wordt gemaakt, zou openbaarmaking van deze informatie kunnen leiden tot onevenredige benadeling van de organisatie of bedrijf waar deze informatie betrekking op heeft. Het is daarbij aannemelijk dat betrokkene(n) hierop door derden zal worden aangesproken.

Gelet op bovenstaande weeg ik hier het belang van het voorkomen van onevenredige benadeling zwaarder dan het algemene belang van openbaarmaking. Ik maak bovengenoemde informatie om die reden niet openbaar.

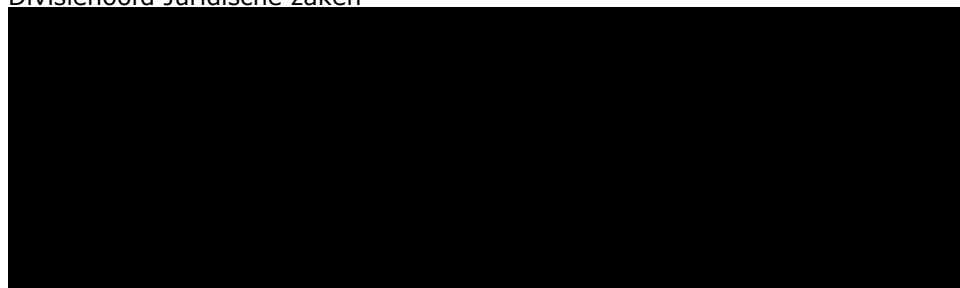
Wijze van openbaarmaking

De documenten treft u bij dit besluit in kopie aan.

De openbaar gemaakte documenten worden op www.rijksoverheid.nl geplaatst.

Hoogachtend,

De Minister van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit,
namens deze,
mr. J.F.L. Roording
Divisiehoofd Juridische zaken



i.o. mr. A.A. ten Cate *teamleider Openbaarmaking en privacy*

Bezwaarmogelijkheid

Als u het niet eens bent met dit besluit, kunt u binnen zes weken - na verzending van dit besluit - een bezwaarschrift indienen*. Doe dit op tijd, anders kan uw bezwaarschrift niet worden behandeld. Let wel: het indienen van een bezwaarschrift schort de werking van het besluit niet op.

Bij voorkeur kunt u uw bezwaarschrift via de e-mail verzenden naar nvwabezwaarenberoep@nvwa.nl. Uw bezwaarschrift kunt u eventueel ook per post verzenden naar: **Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit, divisie Juridische Zaken, team Bezwaar en Beroep**, Postbus 43006, 3540 AA Utrecht.

U dient uw bezwaarschrift **ten minste** te voorzien van:

- uw naam en adres;
- telefoonnummer;
- de datum;
- het kenmerk, zaaknummer van deze brief (deze gegevens vindt u in de rechterkantlijn);
- de gronden van bezwaar;
- uw handtekening.

Zou u zo vriendelijk willen zijn om een kopie van dit besluit mee te sturen?

NB. ook indien u uw bezwaarschrift per e-mail verstuurt, dient deze te voldoen aan bovenstaande eisen. Voldoet uw bezwaarschrift niet aan deze eisen, dan wordt uw bezwaarschrift niet in behandeling genomen. Het verdient de voorkeur om uw bezwaarschrift in Pdf-formaat als bijlage toe te voegen in het e-mailbericht.

Heeft u vragen, kijk dan op www.nvwa.nl/bezwaarenberoep.

* Als u uw bezwaarschrift in een vreemde taal opstelt en een vertaling voor een goede behandeling van het bezwaar nodig is, dient u zelf voor een vertaling van het bezwaarschrift te zorgen / If you submit your objection in a foreign language and a translation for proper handling of the objection is required, you should provide a translation of the objection yourself.

In verband met de COVID-19-uitbraak wil ik u nog op het volgende wijzen. Wij realiseren ons bij de Nederlandse- Voedsel en Warenautoriteit (NVWA) dat deze uitbraak ook voor uw onderneming (grote economische) gevolgen kan hebben. Omdat de NVWA te allen tijde staat voor veiligheid van voedsel- en consumentenproducten, dierenwelzijn en natuur hebben wij besloten om – met inachtneming van de door de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport en het RIVM gegeven richtlijnen – daar waar mogelijk ons werk te blijven doen.

U heeft de mogelijkheid om een bezwaarschrift in te dienen naar aanleiding van het besluit om de bijgevoegde informatie openbaar te maken. Indien de COVID-19-uitbraak (grote economische) gevolgen heeft voor uw onderneming, willen wij u vragen om dit in uw bezwaarschrift toe te lichten zodat wij daar waar mogelijk rekening mee kunnen houden bij de behandeling van uw bezwaarschrift.

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 25-mei-2018 12:55
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : [REDACTED] 4e mdw. :
 Bezoekreden : AL markt/evenement
 Bijzonderheden : Vrijdagmarkt [REDACTED] op voertuig.
 Afspraken met : [REDACTED] Functie : [REDACTED]
 Opm. kontaktpers: [REDACTED] medewer
 Opm. inspectie: Gesproken met [REDACTED] en [REDACTED]
 [REDACTED] liet kvk [REDACTED] zien. Hier stond op dat op 17-5-2018 het bedrijf ambtshalve was doorgehaald bij de KvK. Hij gaf aan dat ze bezwaar hadden aangetekend, omdat dit niet juist is. Hij gaf aan dat het voorheen een VOF was; zijn [REDACTED] doet het niet meer, maar hier is niets in KvK terug te vinden. Wel: kvk [REDACTED] op naam van [REDACTED] hij wordt [REDACTED] Hij gaf aan dat over 5-6 weken het geregeld zou zijn bij kvk en dat ze dan een nieuw kvk-nr krijgen.
 Hij meldde dat er gisteren NVWA-controle was geweest in [REDACTED]
 Kenteken: [REDACTED]
 Opschrift voertuig: [REDACTED]
 Tel: [REDACTED]
 RvB: hygiene apparatuur (en opmerking de bedrijfsruimte).
 SW: HACCP
 - steekthermometer is aanwezig; er vind geen controle plaatst (en geen registraties). Temp. kouseband in warmhoudsaladiere: 52C. Producten niet structureel gemeten en ook niet op 4 uur (gaf hij aan) in de afkoelfase gemeten. Temp tempeh 18,5C (koeling kapot; een monteur is onderdeel aan het halen). Overige producten allemaal in afkoelfase: maaltijden etc. worden in het voertuig bereid. Maakt glasconserven: een chutney in olie; was van vorige week vrijdag. Vraag: Wat is de "minimale temp. warm houden"? 80C. Starten met koken om 9.00 uur.
 Gaf aan, dat wat over is, naar de Voedsel bank [REDACTED] gaat; deze komen dat op einde van de dag ophalen.
 DD 28-5-2018 [REDACTED] gebeld i vm kvk en hij gaf aan de potten direct uit de verkoop gehaald.

Std. Inspectiebevindingen (0 van 2) Opgeheven Maatr Waarnemingswijze

Ruimte	Object	Overtred.	Constater.
bedrijfsruimte	apparatuur	artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet	Tijdens de inspectie zag ik dat diverse apparatuur, uitrustingsstukken in de mobiele bedrijfswagen onvolgende schoon waren. Ik zag onder meer dat:

N 25-mei-2018 BR ZI

>

>

>

- op de openbare weg, naast de verkoopwagen, 5 witte kunststof jerrycans met water aanwezig waren;
- de buitenzijden van deze jerrycans vervuild waren met zwarte vuilvegen;
- de oppervlakken (inclusief zijanten) van de diverse werkbladen vervuild waren met oude, vette productresten en/of een oude vetlaag en/of uitgesmeerde meelresten;
- de magnetrons vervuild waren met oud vettig vuil en oude productresten;
- een - buitengebruik zijnde - zilverkleurige hotpot deels vervuild was met zwart vettig vuil;
- enkele kunststof flessen met ketjap (afgesloten met een oranje dop) vervuild waren met gemorste ketjapsaus en stof;
- de deuren van de onderkoeling en van de onderkastjes vervuild waren met zichtbare schimmel en oude productresten;
- de kozijnen en het interieur van deze kastjes ernstig vervuild waren met vettig, oud, aangekoekt vuil, plasticresten en oude productresten;
- de onderzijde van een plank, gesitueerd boven een warmhoudsaladiere, vervuild was met oude productresten en oude sausspatten;
- de nissen onder de woktafel ernstig vervuild waren met een - plaatselijk dikke - laag vet en oude product- en meelresten;
- de aanwezige zwarte kratten met gereedschappen (opscheplepels, messen, prikkers, rasp, zeef), geplaatst in deze nissen, ernstig vervuild waren met een - plaatselijk dikke - laag vet en oude product- en meelresten;
- het rvs onderstel van de bakplaat ernstig vervuild was met een laag meerkleurig, vettig oud vuil;
- de bakplaat op meerdere plaatsen (o.a. de geïntegreerde afzuiginstallatie) vervuild was met donkerbruin aangekoekt vuil;
- een richel achter de woktafel vervuild was met een laag oude, vette productresten;
- de handzeep- en desinfectiedispenser en de papierrolhouder vervuild waren met vettig oud vuil;
- een aangebroken witte jerrycan met water aan de buitenzijden vervuild was met zwarte vuilvegen;
- de afgesloten emmers gesitueerd naast een emmer met gefrituurde mihoen en patatjes, welke geplaatst waren in een nis onder het werkblad met los gestorte bloem/meel, vervuild waren met een meerkleurige, oude vette vuilaanslag.
- een onbehandelde houten wandplank met specerijen (rechtsboven de plank met tafelmodel opbolmachine) vervuild was met zwart oud - al dan niet - vettig vuil;
- de achterzijde van de verkoopvitrine en de daarop aangebrachte stekkerdozen, op meerdere plaatsen vervuild waren met bruin/okergeel oud vuil;
- de bodemplaat in de verkoopvitrine deels vervuild was met bruin, oud vochtig vuil en oude productresten;
- de kunststof bak met gesorteerd muntgeld was ernstig vervuild met aangekoekte productresten.

Hierbij merk ik op dat:

- de roosters in de afzuiginstallatie op meerdere plaatsen vervuild waren met bruin vet;
- de kraan deels vervuild was met bruin, oud vettig vuil;
- de vloer (inclusief een plint onder de woktafel) met name langs de randen en in de hoeken vervuild was zwart, aangekoekt oud vuil en oude productresten;
- de muren op meerdere plaatsen vervuild waren met bruin/okergeel oud, vettig vuil (zijnde vuilspatten resp. -druipers);
- een wandcontactdoos (rechts van de bakplaat) vervuild was met zwart, vettig, oud vuil.

Advies : >

Aktiviteit: voedselveiligheidsplan N 25-mei-2018 SW ZI

Prod.groep: n.v.t. >

Overtr. : 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 >

Constater.: Tijdens de inspectie is uw bedrijf getoetst aan een door de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport goedgekeurde hygiëncode, namelijk de Hygiëncode voor de horeca.

Tijdens de inspectie bleek dat de voedselveiligheidsprocedures voor het beheersen van ondergenoemde kritische processen (CCP's), zoals weergegeven in de hygiëncode, niet of onvoldoende aantoonbaar werden toegepast.

- Opslag/Bewaren (CCP 1)
- Verhitte (CCP 2)
- (Terug)koelen (CCP 3)

Dit bleek uit de onderstaande feiten:

- er vind geen controle plaats van de bovengenoemde CCP's;
- er vond geen registraties plaats van de bovengenoemde CCP's;
- er was onvoldoende kennis van bovengenoemde CCP's (Vraag: minimale temperatuur van warm houden? Antwoord: 80C).

De gemeten temperatuur bedroeg van:

- kouseband in warmhoudsaladiere: 52,0C;
- voorverpakte temp. in de (koel)vitrine: 18,5C.

De producten worden niet structureel gemeten. Producten in de afkoelfase dienen eveneens gecontroleerd te worden: eerst na 2 uur en uiteindelijk op 5 uur.

Indien u de temperatuur in combinatie met de tijd, dient u corrigerende maatregelen te nemen.

Ik raad u aan om de Hygienecode voor de horeca goed te bestuderen en met betrekking tot de producten meerdere malen per dag temperatuurcontroles uit te voeren.

Voor het desinfecteren van de voeler van de steekthermometer dient u een desinfectiemiddel (bv. 70% alcohol) aan te schaffen.

Van de glasconserven 'chutney in olie', welke vorige week vrijdag was geproduceerd, kon geen HACCP-plan (o.b.v. de 7 HACCP-principes) worden getoond (zie blz. 86 van de Hygienecode voor de horeca (versie 2016)). De onderneming had geen risico-analyse en geen microbiologisch onderzoek van deze producten uitgevoerd.

Deze maatregel is gebaseerd op regelnummer 1c van het NVWA interventiebeleid kwaliteitsdocument IB02-Spec 37 V5.

Met betrekking tot de meest actuele hygiëncode (versie 2016) verwijs ik u naar de website van uw brancheorganisatie: Website: <https://www.khn.nl>

Advies : >

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0)	Geground	Waarnemingswijze
------------------------------	----------	----------	------------------

Overtred. :	>
Constater.:	

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	
Hoofdcategorie	
Locatiecategorie	

verkoopplaats food
voertuig eet- en drinkwaren

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	--

Bezoekdetails

Datum bezoek	25-05-2018
Nummer controleur	
Begintijd	12:55
Bezoekreden	AL markt/evenement

Inspectielijst

Lijst	QOHH1800 HAP Regulier toezicht VV
Geldig vanaf	01-01-2018

Projecten

Vraag 1	Maak een keuze voor een van de volgende projecten (HAP):
Antwoord	8368 HAP Regulier toezicht VV

Aanvullende informatie

Vraag 2	Is dit een retribueerbare herinspectie bij een geregistreerd bedrijf?
Antwoord	Nee

Vraag 3	Hoeveel kwartieren duurde deze inspectie?
Antwoord	0

Vraag 4	In welk stadium bevindt het bedrijf zich?
Antwoord	Anders

***Veilig omgaan met voedsel**

Vraag 5	Bewaren / opslag
Antwoord	Overtreding

Vraag 6	Bereiden / terugkoelen
Antwoord	Overtreding

Vraag 7	Presenteren
Antwoord	NVT

***Hygiëne algemeen**

Vraag 8	Hygiëne / bouwkunde
Antwoord	Ernstige overtreding

Vraag 9	Ongedierte overlast (monitorend)
Antwoord	Afwezig

***Ongediertewering -bestrijding**

Vraag 10 Ongedierte wering
Antwoord Geen opmerking

Vraag 11 Ongedierte bestrijding
Antwoord Geen opmerking

Vraag 12 Zijn er lijm(planken) zonder plaagdieren erop aangetroffen?
Antwoord Nee



Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Landbouw,
Natuur en Voedselkwaliteit

Nummer: 2018/282900646 [REDACTED]

RAPPORT VAN BEVINDINGEN

Ondergetekende, inspecteur met toezichthoudernummer [REDACTED] toezichthouder van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) van het Ministerie van Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit, als bedoeld in artikel 5:11 van de Algemene wet bestuursrecht, aangewezen voor het houden van toezicht op de naleving van het bepaalde bij of krachtens de wettelijke voorschriften waarvan het toezicht op de naleving is opgedragen aan de NVWA, rapporteert het volgende:

Deze inspectie heb ik uitgevoerd, vergezeld door collega-inspecteur, toezichthouder met toezichthoudernummer [REDACTED] bij de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit.

Voor een inspectie bevond ik mij op de openbare weg [REDACTED] gelegen tussen het [REDACTED] en het [REDACTED] alwaar op dat moment de weekmarkt werd gehouden. Op het plein voor het [REDACTED] zag ik een verkoopwagen staan met het kenteken: [REDACTED]. Ik zag aan de buitenzijden van de verkoopwagen onder meer het opschrift [REDACTED] vermeld staan.

Locatie:

Naam :
Adres :
Plaats :

[REDACTED]

Datum en tijdstip van de inspectie: vrijdag 25 mei 2018, omstreeks 13:00 uur.

In het bedrijf aangesproken en gelegitimeerd aan: [REDACTED]
medewerker en [REDACTED] van de aanwezige [REDACTED]
[REDACTED]

Verder zag ik dat:

- klanten aan de voorzijde van de verkoopwagen onder meer roti bestelden;
- [REDACTED] een roti op een bakplaat aan het bakken was;
- in een wok/wadjang 2 gepaneerde ballen werden gefrituurd;
- in een andere wok/wadjan een gerecht, bestaande uit gekookte aardappelen, gekookte sperziebonen en kerrie in voorraad werd gehouden;
- op een werkblad los gestorte meel/bloem aanwezig was;
- op dit werkblad een tafelmodel opbolmachine stond;
- op een onbehandelde houten wandplank kunststof potten met specerijen in voorraad werden gehouden;
- in een onderkoeling verpakte broodjes en voorverpakte bevroren kipvlees in voorraad werd gehouden;
- in een – rechts naast de onderkoeling gelegen - onderkastje onder meer flessen met Sweet chilisaus en conserven met Pomodori in voorraad werd gehouden;
- in de verkoopvitrine rvs gastronormbakken met diverse gerechten in voorraad werden gehouden en welke, volgens opgave van [REDACTED] stonden af te koelen;

- in deze koelvitrine onder meer Chinese bami, gele paprika's, gekookte eieren, diverse vleesgerechten, voorverpakte tempeh in voorraad werden gehouden;
- op het werkblad van deze koelvitrine een rvs gastronormbak met gekookte witte rijst stond af te koelen;
- een rvs gastronormbak met bakeljauw met water in voorraad werd gehouden;
- op de vloer voorverpakte deegwaar in voorraad werd gehouden.

Hieruit bleek mij dat:

- er sprake was van een inrichting, zijnde elke eenheid van een levensmiddelenbedrijf, als bedoeld in artikel 2 lid 1 onder c van de Verordening (EG) nr. 852/2004;
- er eetwaren werden verhandeld, als bedoeld in respectievelijk artikel 1, eerste lid, onder b en e, van de Warenwet;
- er levensmiddelen in de handel werden gebracht, als bedoeld in respectievelijk artikel 2 en artikel 3, achtste lid, van de Verordening (EG) nr. 178/2002;
- er sprake was van mobiele bedrijfsruimten, als bedoeld in artikel 1, onder b, van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen en als bedoeld in Bijlage II, Hoofdstuk III, van de Verordening (EG) nr. 852/2004;
- er sprake was van een levensmiddelenbedrijf, als bedoeld in artikel 3, onder 2, van de Verordening (EG) nr. 178/2002.

Tevens bleek mij dat de processen met levensmiddelen zoals die binnen dit levensmiddelenbedrijf plaatsvinden, het meest van toepassing zijn op de voedselveiligheidsprocedures in een door de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport goedgekeurde hygiëncode, namelijk de Hygiëncode voor de horeca.

Vervolgens heb ik het bedrijf getoetst aan de voedselveiligheidsprocedures uit deze hygiëncode.

Inspectiebevindingen

Op mijn vraag of de aanwezige eetwaren voor de verkoop bestemd waren, hoorde ik [REDACTED] mij vertellen dat men elke vrijdag alles vers bereiden voor de klanten. Verder telde [REDACTED] mij dat zij enkel op deze markt staan.

Tijdens de inspectie zag ik dat diverse apparatuur, uitrustingsstukken in de mobiele bedrijfswagen onvoldoende schoon waren. Ik zag onder meer dat:

- op de openbare weg, naast de verkoopwagen, 5 witte kunststof jerrycans met water aanwezig waren;
- de buitenzijden van deze jerrycans vervuild waren met zwarte vuilvegen;
- de oppervlakken (inclusief zijkanten) van de diverse werkbladen vervuild waren met oude, vettige productresten en/of een oude vetlaag en/of uitgesmeerde meelresten;
- de magnetrons vervuild waren met oud, vettig vuil en oude productresten;
- een - buitengebruik zijnde - zilverkleurige hotpot deels vervuild was met zwart vettig vuil;
- enkele kunststof flessen met ketjap (afgesloten met een oranje dop) vervuild waren met gemorste ketjapsaus en stof;
- de deurrubbers en de oppervlakken van de deuren van de onderkoeling en van de onderkastjes vervuild waren met zichtbare schimmel en/of oude productresten;
- de kozijnen en het interieur van deze onderkoeling en -kastjes ernstig vervuild waren met vettig, oud, aangekoekt vuil, plasticresten en oude productresten;

- de onderzijde van een plank, gesitueerd boven een warmhoudsaladiere, vervuild was met oude productresten en oude sausspatten;
- de nissen onder de woktafel ernstig vervuild waren met een - plaatselijk dikke - laag vet en oude product- en/of meelresten;
- de aanwezige zwarte kratten met gereedschappen (opscheplepels, messen, prikkers, rasp, zeef), geplaatst in deze nissen, ernstig vervuild waren met een - plaatselijk dikke - laag vet en oude product- en/of meelresten;
- het rvs onderstel van de bakplaat ernstig vervuild was met een laag meerkleurig, vettig oud vuil;
- de bakplaat op meerdere plaatsen (o.a. de geïntegreerde afzuiginstallatie) vervuild was met donkerbruin aangekoekt vuil;
- de buitenzijde van een wok vervuild was met oude, aangekoekte productresten;
- een richel achter de woktafel vervuild was met een laag met oude, vettige productresten;
- de handzeep- en desinfectiedispenser en de papierrolhouder vervuild waren met vettig oud vuil;
- de bovenzijde van deze papierrolhouder vervuild was met een bruine vetlaag;
- een aangebroken witte jerrycan met water aan de buitenzijden vervuild was met zwarte vuilvegen;
- de afgesloten emmers gesitueerd naast een emmer met gefrituurde mihoen en patatjes, welke geplaatst waren in een nis onder het werkblad met los gestorte bloem/meel, vervuild waren met een meerkleurige, oude vettige vuilaanslag.
- een onbehandelde houten wandplank met specerijen (rechtsboven de plank met tafelmodel opbolmachine) vervuild was met zwart oud - al dan niet - vettig vuil;
- de achterzijde van de verkoopvitrine en de daarop aangebrachte stekkerdozen, op meerdere plaatsen vervuild waren met bruin/okergeel oud vuil;
- de bodemplaat in de verkoopvitrine deels vervuild was met bruin, oud vochtig vuil en oude productresten;
- de kunststof bak met gesorteerd muntgeld was ernstig vervuild met aangekoekte productresten.

Hieruit bleek mij dat artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen niet afdoende waren schoongemaakt. Hierdoor werd gehandeld in strijd met het bepaalde in artikel 4, tweede lid, juncto bijlage II, hoofdstuk V, punt 1 onder a, van de Verordening (EG) 852/2004, wat een overtreding is van artikel 2, eerste lid, van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen.

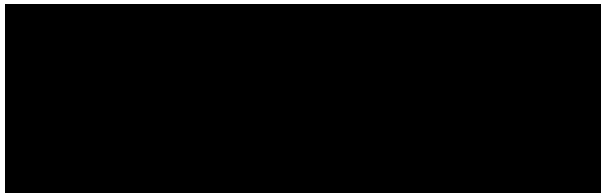
Hierbij merk ik op dat:

- de roosters in de afzuiginstallatie op meerdere plaatsen vervuild waren met bruin vet;
- de kraan deels vervuild was met bruin, oud vettig vuil;
- de vloer (inclusief een plint onder de woktafel) met name langs de randen en in de hoeken vervuild was zwart, aangekoekt oud vuil en oude productresten;
- de muren op meerdere plaatsen vervuild waren met bruin/okergeel oud, vettig vuil (zijnde vuilspatten resp. -druipers);
- een wandcontactdoos (rechts van de bakplaat) vervuild was met zwart, vettig, oud vuil.

Blijkens het uittreksel uit het Handelsregister van de Kamer van Koophandel met nummer [REDACTED] werd deze, door mij bezochte inspectielocatie handelend onder de naam [REDACTED] gedreven voor rekening en verantwoording van [REDACTED]. Deze rechtspersoon heb ik, toezichthouder, als overtreder aangemerkt.

Overtreder:

Naam :
Post-/Woonadres :
Postcode Plaats :
Bezoekadres :
Postcode Plaats :



Op mijn vraag hoe het bedrijf bij de Kamer van Koophandel stond ingeschreven liet de heer mij vervolgens een uittreksel van de Kamer van Koophandel (nummer: [redacted]) zien waar op stond vermeld dat het bedrijf op 17-05-2018 de inschrijving wegens opheffing van de vestiging ambtshalve was doorgehaald.

Vervolgens deelde [redacted] mij mee dat er iets fout was gegaan (op het uittreksel was vermeld een vennootschap onder firma met 1 vennoot vermeld i.p.v. meerdere vennoten) en dat hij bij de Kamer van Koophandel een bezwaar had ingediend, aangezien het bedrijf nog steeds in bedrijf is. [redacted] gaf aan dat [redacted] niet meer in de V.O.F. zat en dat [redacted] de zaak gaat voortzetten. [redacted] gaf aan dat over ongeveer 5 a 7 weken het bedrijf een nieuwe Kamer van Koophandel nummer zal ontvangen.

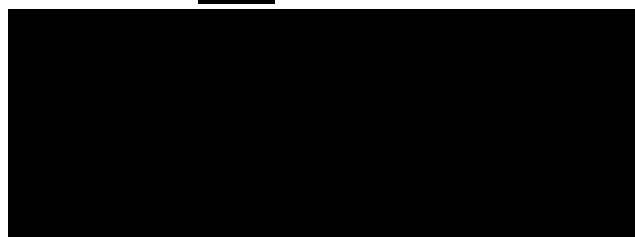
Hierbij merk ik op dat:

- [redacted] per 13-03-2018 stond ingeschreven onder Kamer van Koophandel nummer: [redacted] als zijnde een eenmanszaak;
- het adres van beide rechtspersonen (Kamer van koophandel nummer [redacted] en [redacted]) hetzelfde bezoek- en postadres hebben.

Ik bracht [redacted] medewerker en [redacted] van [redacted] van [redacted] van mijn bevindingen op de hoogte en zegde ter zake een rapport van bevindingen aan.

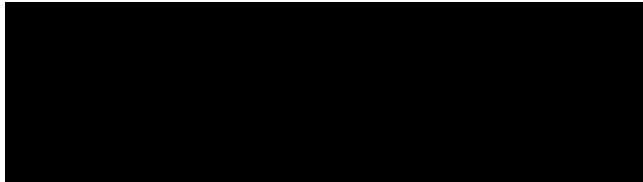
Ik heb naar waarheid dit rapport opgemaakt, gedagtekend en ondertekend domicilie kiezend te Drachten op 28 mei 2018.

Toezichthouder [redacted]



Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
*Ministerie van Landbouw,
Natuur en Voedselkwaliteit*

> Retouradres Postbus 43006 3540 AA Utrecht



Divisie Inspectie

Postbus 43006
3540 AA Utrecht
www.nvwa.nl

Contactpersoon

T 040 291 15 00
F 040 291 16 00
zd@nvwa.nl

Onze referentie

282900647

Kopie aan

Bijlagen

Datum 30 mei 2018

WAARSCHUWING

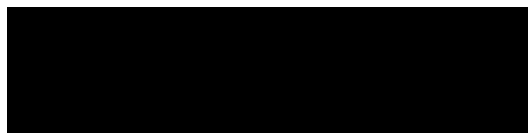
Uit inspectie van een inspecteur van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit is gebleken dat niet werd voldaan aan onderstaand(e) wettelijke voorschrift(en).

Locatie:

Naam:

Adres:

Postcode plaats:



Inspectiedatum: vrijdag 25 mei 2018

Bevinding(en):

Constatering:

Tijdens de inspectie is uw bedrijf getoetst aan een door de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport goedgekeurde hygiënecode, namelijk de Hygiënecode voor de horeca.

Tijdens de inspectie bleek dat de voedselveiligheidsprocedures voor het beheersen van ondergenoemde kritische processen (CCP's), zoals weergegeven in de hygiënecode, niet of onvoldoende aantoonbaar werden toegepast.

- Opslag/Bewaren (CCP 1)
- Verhitten (CCP 2)
- (Terug)koelen (CCP 3)

Dit bleek uit de onderstaande feiten:

- er vind geen controle plaatst van de bovengenoemde CCP's;
- er vond geen registraties plaatst van de bovengenoemde CCP's;
- er was onvoldoende kennis van bovengenoemde CCP's (Vraag: minimale temperatuur van warm houden? Antwoord: 80°C.

Divisie Inspectie**Datum**

30 mei 2018

Onze referentie

282900647

Kopie aan

De gemeten temperatuur bedroeg van:

- kouseband in warmhoudsaladiere: 52,0°C;
- voorverpakte tempeh in de (koel)vitrine: 18,5°C.

De producten worden niet structureel gemeten. Producten in de afkoelfase dienen eveneens gecontroleerd te worden: eerst na 2 uur en uiteindelijk op 5 uur. Indien u de temperatuur in combinatie met de tijd, dient u corrigerende maatregelen te nemen.

Ik raad u aan om de Hygiëncode voor de horeca goed te bestuderen en met betrekking tot de producten meerdere malen per dag temperatuurcontroles uit te voeren.

Voor het desinfecteren van de voeler van de steekthermometer dient u een desinfectiemiddel (bv. 70% alcohol) aan te schaffen.

Van de glasconserven 'chutney in olie', welke vorige week vrijdag was geproduceerd, kon geen HACCP-plan (o.b.v. de 7 HACCP-principes) worden getoond (zie blz.86 van de Hygiëncode voor de horeca (versie 2016) . De onderneming had geen risico-analyse en geen microbiologisch onderzoek van deze producten uitgevoerd.

Deze maatregel is gebaseerd op regelnummer 1c van het NVWA interventiebeleid kwaliteitsdocument IB02-Spec 37 V5.

Met betrekking tot de meest actuele hygiëncode (versie 2016) verwijs ik u naar de website van uw brancheorganisatie: Website: <https://www.khn.nl>

Overtreding:

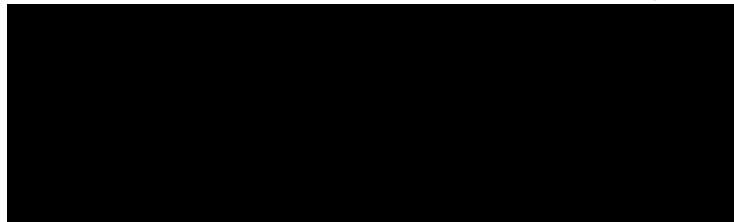
de exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen.

Dit is in strijd met het bepaalde in artikel 5, eerste lid, juncto tweede lid, van de verordening (EG) 852/2004, hetgeen een overtreding is van artikel 2, eerste lid, van het Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen.

Deze overtreding dient met onmiddellijke ingang te worden opgeheven.

Uit het bovenstaande blijkt dat u niet voldoet aan een wettelijk voorschrift. Mocht u bij een volgende (her)inspectie hieraan nog niet voldoen, dan kan dit op grond van de wetgeving en het NVWA interventiebeleid leiden tot een bestuurlijke sanctie en/of een strafrechtelijk traject.

Namens de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit,




hoofd afdeling Horeca

Divisie Inspectie

Datum

30 mei 2018

Onze referentie

282900647 

Kopie aan



Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Landbouw,
Natuur en Voedselkwaliteit

Nummer: 2018/281980670 [REDACTED]

RAPPORT VAN BEVINDINGEN

Ondergetekende, inspecteur met toezichthoudernummer [REDACTED] toezichthouder van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) van het Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit, als bedoeld in artikel 5:11 van de Algemene wet bestuursrecht, aangewezen voor het houden van toezicht op de naleving van het bepaalde bij of krachtens de wettelijke voorschriften waarvan het toezicht op de naleving is opgedragen aan de NVWA, rapporteert het volgende:

Deze inspectie heb ik uitgevoerd, vergezeld door collega-inspecteur, toezichthouder met toezichthoudernummer [REDACTED] bij de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit.

Aanleiding:

Deze inspectie is uitgevoerd naar aanleiding van eerder genomen maatregel(en) door een inspecteur van de NVWA op dd. 25 mei 2018 met nummer: 282900646.

Voor een herinspectie bevond ik mij op de openbare weg [REDACTED] gelegen tussen het [REDACTED] en het [REDACTED] alwaar op dat moment de weekmarkt werd gehouden. Op het plein voor het [REDACTED] zag ik een verkoopwagen staan met het kenteken: [REDACTED]. Ik zag aan de buitenzijden van de verkoopwagen onder meer het opschrift [REDACTED] vermeld staan.

Locatie:

Naam : [REDACTED]
Adres : [REDACTED]
Plaats : [REDACTED]

Datum en tijdstip van de herinspectie: 8 juni 2018 omstreeks 9:00 uur.

In het bedrijf aangesproken en gelegitimeerd aan: [REDACTED]

Functie: medewerker en [REDACTED] van [REDACTED]

Goede praktijken inzake hygiëne en HACCP-beginselen.

Ik, toezichthouder, vroeg [REDACTED] op welke wijze de exploitant van voornoemd bedrijf de voedselveiligheidsprogramma's en -procedures in het bedrijf had vastgesteld en liet toepassen, ter uitvoering van de HACCP-beginselen, zoals genoemd in artikel 5 van de Verordening (EG) nr. 852/2004. [REDACTED]

[REDACTED] verklaarde mij dat men in het bedrijf bij de bereiding en behandeling van eetwaren, ten behoeve van de voedselveiligheid, gebruik maakte van de Hygiënecode voor de horeca zijnde een voor deze branche opgestelde en door de minister goedgekeurde code, zijnde een gids voor goede praktijken als genoemd in Hoofdstuk III, van de Verordening (EG) Nr. 852/2004. Vervolgens heb ik het bedrijf getoetst aan de voedselveiligheidsprocedures uit deze hygiënecode.

Vervolgens zag ik dat [REDACTED] een aardappelgerecht in een wok aan het koken was. Verder zag ik dat in de verkoopkoelvitrine diverse vleesgerechten en andere gerechten ten verkoop werden aangeboden. Ik zag dat de luiken van de verkoopwagen omhoog stonden. Verder zag ik dat in een koeling in de verkoopwagen vacuümverpakt vlees werd bewaard.

Hieruit bleek mij dat:

- er sprake was van een inrichting, zijnde elke eenheid van een levensmiddelenbedrijf, als bedoeld in artikel 2 lid 1 onder c van de Verordening (EG) nr. 852/2004;
- er eetwaren werden verhandeld, als bedoeld in respectievelijk artikel 1, eerste lid, onder b en e, van de Warenwet;
- er levensmiddelen in de handel werden gebracht, als bedoeld in respectievelijk artikel 2 en artikel 3, achtste lid, van de Verordening (EG) nr. 178/2002;
- er sprake was van mobiele bedrijfsruimten, als bedoeld in artikel 1, onder b, van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen en als bedoeld in Bijlage II, Hoofdstuk III, van de Verordening (EG) nr. 852/2004;
- er sprake was van een levensmiddelenbedrijf, als bedoeld in artikel 3, onder 2, van de Verordening (EG) nr. 178/2002.

Inspectiebevindingen

Reiniging en desinfectie (uitrustingsstukken etc.)

Tijdens de inspectie zag ik dat diverse apparatuur, uitrustingsstukken in de mobiele bedrijfswagen onvoldoende schoon waren. Ik zag onder meer dat:

- op de openbare weg, naast de verkoopwagen, witte kunststof jerrycans met water aanwezig waren;
- de buitenzijden van deze jerrycans vervuild waren met zwarte vuilvegen;
- de magnetron vervuild was met oud vettig vuil en oude productresten;
- de deuren van de onderkoeling en van de onderkastjes vervuild waren met zichtbare schimmel en oude productresten;
- de binnenkant van de onderkastjes vervuild was met onder meer gele vetdruipers;
- de bakplaat op meerdere plaatsen (o.a. de geïntegreerde afzuiginstallatie) vervuild was met donkerbruin aangekoekt vuil;
- de handzeep- en desinfectiedispenser en de papierrolhouder vervuild waren met vettig oud vuil;
- diverse potten met kruiden in het kruidenrek vervuild waren met vettig vuil;
- de bodemplaat in de verkoopvitrine deels vervuild was met bruin, opgedroogd oud vuil langs de randen;
- vele gastronom bakken aan de randen vervuild waren met oude aangeplakte productresten;
- enkele witte plastic bakken vervuild waren met aangekoekte oude deegresten;
- een aluminium pan op het fornuis bij de handvaten vervuild was met oude aangekoekte vuilresten;
- de wok waarin een aardappelgerecht werd gekookt sterk vervuild was met oude aangekoekte donkergekleurde productresten;
- vele gebruiksvoorwerpen zoals rasp, spatel in oranje/rode emmer vervuild waren met oude ingedroogde productresten;
- de emmer met komkommer op azijn vervuild was met vettig vuil;
- de zwarte waterkoker vervuild was met vettig vuil;

Hieruit bleek mij dat artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, niet afdoende waren schoongemaakt, waardoor gehandeld werd in strijd met het bepaalde in artikel 4, tweede lid, juncto bijlage II, hoofdstuk V, punt 1 onder a, van de Verordening (EG) 852/2004, wat een overtreding is van artikel 2, eerste lid, van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen.

Hierbij merk ik op dat:

- de ruimte onder de verkoopvitrine vervuild was met oude vuilresten;
- diverse wandcontactdozen vervuild waren met vettig oud vuil

CCP - opslag, bewaren

In de Hygiëncode voor de horeca staat bij processtappen, in hoofdstuk 11 het kritische proces (CCP) 'Opslaan producten' beschreven. Hier staat beschreven dat opgeslagen producten gecontroleerd moeten worden op bewaartemperatuur, houdbaarheid en op bewaarvoorschriften. Tevens staat beschreven op welke wijze dit gecontroleerd moet worden, aan welke temperatuur voldaan moet worden en dat dit proces aantoonbaar beheerst moet worden.

Onder het kopje 'Opslag in de koeling' staat beschreven dat producten bij de juiste temperatuur dienen te worden bewaard om te voorkomen dat producten bederven of onveilig worden. De genoemde temperatuurseis is: "Bewaar gekoelde ingrediënten en producten bij een temperatuur van 7°C of lager."

Onder het kopje 'Hoe kan ik dit proces bewaken?' staat beschreven dat alle koelingen en vriezers minimaal eenmaal per week moeten worden gemeten met een gekalibreerde digitale kernthermometer en dat de gemeten temperaturen moeten worden geregistreerd.

Tijdens mijn inspectie zag ik dat, [REDACTED] wel een digitale steekthermometer had. Ik zag dat er geen temperaturen werden geregistreerd.

Vanuit mijn vakdeskundigheid weet ik dat dit bederfelijke levensmiddelen zijn, welke zodanig gekoeld moeten worden bewaard, dat de temperatuur ten hoogste 7°C bedraagt, teneinde microbiologisch bederf of uitgroei van pathogene bacteriën tegen te gaan. Met een door de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit verstrekte en gekalibreerde digitale kernthermometer heb ik de temperatuur van de volgende producten gemeten en vastgesteld op:

De gemeten temperatuur in de verkoopkoelvitrine bedroeg:

- pom : 17,6 C;
- kouseband: 14,8 C;
- gegaarde kerrie kip: 10,7 en 10,8 C;
- rijst met kip: 14,2 C;
- gekookte eieren: 14,2 C

[REDACTED] verklaarde dat bovenstaande producten op 7 juni waren gemaakt.

Hieruit bleek mij dat de voornoemde bederfelijke levensmiddelen bij een te hoge temperatuur werden bewaard en dat derhalve de CCP Opslaan producten onvoldoende werd beheerst.

Uit deze bevindingen en verklaringen bleek mij dat niet werd gehandeld zoals de Hygiënecode voor de horeca voorschrijft.

Uit het bovenstaande bleek mij dat de exploitant van een levensmiddelenbedrijf geen zorg droeg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen, waardoor gehandeld werd in strijd met het bepaalde in artikel 5, eerste lid, juncto tweede lid, van de Verordening (EG) 852/2004, wat een overtreding is van artikel 2, eerste lid, van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen mede gelet op artikel 15, eerste lid, van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen.

Levensmiddel ongeschikt voor menselijke consumptie

Tijdens de inspectie zag ik dat de hieronder genoemde levensmiddelen ongeschikt waren voor menselijke consumptie.

Ik zag namelijk dat:

In de verkoopkoelvitrine een bak met pom stond. Ik zag dat deze pom op diverse plaatsen witte stippen bevatte. Ik zag dat deze stippen zichtbare schimmel was. Tevens zag ik in een rvs bak kleine gele paprikaatjes. Ik zag dat in deze bak vele verrotte en bruin vochtig gekleurde zachte paprikaatjes lagen. Tevens zag ik hierbij enkele fruitvliegjes.

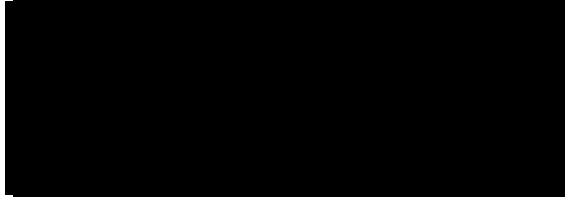
Uit het voorgaande bleek mij dat de pom en de gele paprikaatjes, die oorspronkelijk bestemd waren voor menselijke consumptie, ongeschikt waren voor menselijke consumptie, als gevolg van verontreiniging door vreemd materiaal of anderszins, of door verrotting, kwaliteitsverlies of bederf.

Hieruit bleek mij dat levensmiddelen in de handel werden gebracht die onveilig (ongeschikt) zijn voor menselijke consumptie, waardoor gehandeld werd in strijd met het bepaalde in artikel 14, eerste lid, gelet op het bepaalde in artikel 14, tweede lid, onder b, gelet op het bepaalde in het derde lid, gelet op het bepaalde in het vijfde lid, van de Verordening (EG) Nr. 178/2002, wat een overtreding is van artikel 2, tiende lid, van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen.

Blijkens het uittreksel uit het Handelsregister van de Kamer van Koophandel met nummer [REDACTED] werd deze, als vennootschap onder firma ingeschreven, door mij bezochte inspectielocatie, gedreven voor rekening en verantwoording van [REDACTED]. Deze rechtspersoon heb ik, toezichthouder, als overtreder aangemerkt.

Overtreder:

Naam bedrijf
Vestigingsadres
Postcode Plaats
Bezoekadres
Postcode Plaats :



Tijdens de vorige inspectie op 25 mei 2018 bleek dat het bedrijf bij de kamer van koophandel stond ingeschreven onder nummer [REDACTED]. Waarbij stond vermeld dat het bedrijf op 17-05-2018 de inschrijving wegens opheffing van de vestiging ambtshalve was doorgehaald.

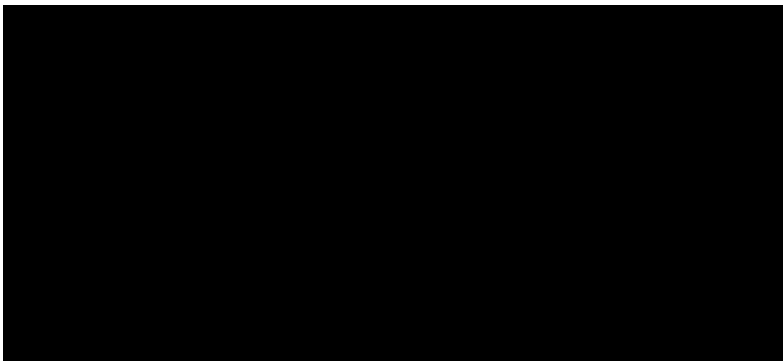
Hierbij merk ik op dat:

- [REDACTED] per 13-03-2018 stond ingeschreven onder Kamer van Koophandel nummer: [REDACTED] als zijnde een eenmanszaak;
- het adres van beide rechtspersonen (Kamer van koophandel nummer [REDACTED] en [REDACTED]) hetzelfde bezoek- en postadres hebben.
- [REDACTED] aangaf dat het binnenkort goedkomt met de inschrijving bij de kamer van koophandel

Ik bracht [REDACTED] als [REDACTED] en medewerker van [REDACTED] van [REDACTED] van mijn bevindingen op de hoogte en zegde ter zake een rapport van bevindingen aan.

Ik heb naar waarheid dit rapport opgemaakt, gedagtekend en ondertekend domicilie kiezend te Groningen op 15 juni 2018.

Toezichthouder [REDACTED]





Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Landbouw,
Natuur en Voedselkwaliteit

Nummer: 2018/480005584 [REDACTED]

RAPPORT VAN BEVINDINGEN

Ondergetekende, inspecteur met toezichthoudernummer [REDACTED] toezichthouder van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) van het Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit (LNV), als bedoeld in artikel 5:11 van de Algemene wet bestuursrecht, aangewezen voor het houden van toezicht op de naleving van het bepaalde bij of krachtens de wettelijke voorschriften waarvan het toezicht op de naleving is opgedragen aan de NVWA, bericht u het volgende:

Deze inspectie heb ik uitgevoerd, vergezeld door collega-inspecteur, toezichthouder met toezichthoudernummer [REDACTED] bij de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit.

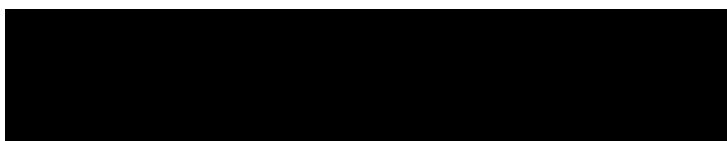
Aanleiding:

Deze inspectie is uitgevoerd naar aanleiding van een eerder genomen maatregel door de NVWA op datum 8 juni 2018, onder nummer 281980670.

Voor deze inspectie bevond ik mij op de openbare weg [REDACTED] gelegen tussen het [REDACTED] en het [REDACTED] te [REDACTED] alwaar op dat moment de weekmarkt werd gehouden. Op het plein voor het [REDACTED] zag ik een verkoopwagen staan met het kenteken: [REDACTED]. Ik zag aan de buitenzijden van de verkoopwagen onder meer het opschrift [REDACTED] vermeld staan.

Locatie:

Naam:
Adres:
Plaats:



Bevinding(en):

Datum en tijdstip van de inspectie: 13 juli 2018 omstreeks 11:00 uur.

In het bedrijf gesproken met en gelegitimeerd aan: [REDACTED]

Functie: [REDACTED]

Goede praktijken inzake hygiëne en HACCP-beginselen.

Ik, toezichthouder, vroeg [REDACTED] op welke wijze de exploitant van voornoemd bedrijf de voedselveiligheidsprogramma's en -procedures in het bedrijf had vastgesteld en liet toepassen, ter uitvoering van de HACCP-beginselen, zoals genoemd in artikel 5, van de Verordening (EG) nr. 852/2004.

[REDACTED] verklaarde mij dat het bedrijf bij de bereiding en behandeling van eetwaren, ten behoeve van de voedselveiligheid, gebruik maakte van de Hygiënecode voor de horeca, zijnde een voor deze branche opgestelde en door de minister goedgekeurde code, zijnde een gids voor goede praktijken als genoemd in Hoofdstuk III, van de Verordening (EG) Nr. 852/2004.

Vervolgens zag ik dat:

- klanten aan de voorzijde van de verkoopwagen onder meer roti bestelden;
- [REDACTED] een roti op een bakplaat aan het bakken was;
- in een wok/wadjang 2 gepaneerde ballen werden gefrituurd;
- in een andere wok/wadjan een gerecht, bestaande uit gekookte aardappelen, gekookte sperziebonen en kerrie in voorraad werd gehouden;
- op een werkblad los gestorte meel/bloem aanwezig was;
- op dit werkblad een tafelmodel opbolmachine stond;
- in een onderkoeling verpakte broodjes en voorverpakte bevroren kipvlees in voorraad werd gehouden;
- in een – rechts naast de onderkoeling gelegen - onderkastje onder meer flessen met Sweet chilisaus en conserven met Pomodori in voorraad werd gehouden;
- in de verkoopvitrine rvs gastronombakken met diverse gerechten in voorraad werden gehouden en welke, volgens opgave van [REDACTED] stonden af te koelen;
- in deze koelvitrine onder meer Chinese bami, gele paprika's, gekookte eieren, diverse vleesgerechten, voorverpakte tempeh in voorraad werden gehouden;
- op het werkblad van deze koelvitrine een rvs gastronombak met gekookte witte rijst stond af te koelen;

Hieruit bleek mij dat:

- er eetwaren werden verhandeld, als bedoeld in respectievelijk artikel 1, eerste lid, onder b en e, van de Warenwet;
- er levensmiddelen in de handel werden gebracht, als bedoeld in respectievelijk artikel 2 en artikel 3, achtste lid, van de Verordening (EG) nr. 178/2002;
- er sprake was van bedrijfsruimten, als bedoeld in artikel 1, onder b, van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen en als bedoeld in Bijlage II, Hoofdstuk I, van de Verordening (EG) nr. 852/2004;
- er sprake was van een levensmiddelenbedrijf, als bedoeld in artikel 3, onder 2, van de Verordening (EG) nr. 178/2002;
- er sprake was van een exploitant van een levensmiddelenbedrijf, als bedoeld in artikel 3, onder 3, van de Verordening (EG) nr. 178/2002, gelet op het geldende uittreksel uit het Handelsregister van de Kamer van Koophandel en gelet op de bevindingen ter plaatse.

Deze inspectie is uitgevoerd op basis van de criteria van de voornoemde van kracht zijnde goedgekeurde hygiënecode, zoals bedoeld in artikel 4, van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen. In deze hygiënecode staat beschreven hoe er gewerkt dient te worden bij de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen, zodat voldaan kan worden aan de HACCP-beginselen.

Ik vroeg [REDACTED] of alle levensmiddelen die aanwezig waren in de bedrijfsruimten voor verhandeling bestemd waren. Hierop antwoordde hij mij bevestigend.

Tijdens mijn inspectie heb ik geen, dan wel alleen geringe tekortkomingen die niet van invloed zijn op de beheersing van het voedselbereidingproces geconstateerd. Daarom heb ik ter verificatie van het proces uit een van de procesonderdelen een richtwaardenmonster genomen.

Monstername:

Ik zag in de verkoopvitrine een bak met witte gekookte rijst staan.

Dit product bevond zich in de afkoelfase.

Voornoemd product is een levensmiddel in de zin van artikel 2 van de Verordening (EG) 178/2002.

Desgevraagd verklaarde [REDACTED] mij dat dit deze gekookte witte rijst op 13 juli 2018 om 8.00 uur in de ochtend in de verkoopwagen was bereid.

Met inachtneming van de gebruikelijke voorzorgen heb ik van de in voorraad zijnde gekookte witte rijst een hoeveelheid product bemonsterd ter verificatie van de afkoelfase.

Met een door de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit verstrekte en gekalibreerde digitale kernthermometer heb ik daarna de temperatuur van deze eetwaar gemeten. De temperatuur die ik aflas voldeed aan de wettelijke norm en was 11,4° Celsius.

Dit monster gekookte witte rijst werd door mij, toezichthouder, verpakt, gewaarmerkt en verzegeld en voorzien van het monsternummer 89371252.

Met betrekking tot het monster heb ik de volgende gegevens geregistreerd:

Monstergegevens:

Monsternummer : 89371252

Waarsoort : zelfbereid verhit product (horeca afkoelfase)

Aanduiding : gekookte witte rijst

Monster(s) vergoed naar geldende verkoopprijs: Van de aangeboden vergoeding werd geen gebruik gemaakt.

Het monster werd door mij vervoerd en voor onderzoek overgedragen aan het laboratorium van de NVWA.

Deze monsterneming, het verpakken, waarmerken, verzegelen, het vervoer van het monster en de overdracht ervan aan het laboratorium, is uitgevoerd overeenkomstig de voorschriften weergegeven in de Warenwetregeling Monsterneming en het Kwaliteitshandboek van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit.

Ik heb op grond van artikel 1a van de Warenwetregeling Monsterneming de belanghebbende aangeboden monsters voor eventuele tegen-expertise te nemen. Van dit aanbod werd geen gebruik gemaakt. De belanghebbende werd hiervan middels de kennisgeving op de hoogte gesteld.

Uit de resultaten van het onderzoek, weergegeven in de bij dit rapport gevoegde deskundigenverklaring van de teamleider van het laboratorium waar dit onderzoek is uitgevoerd, bleek dat met betrekking tot bovenvermeld monster 89371252 zijnde gekookte witte rijst niet werd voldaan aan de wettelijke voorschriften. Het onderzoek is conform het bovengenoemde kwaliteitshandboek uitgevoerd.

Het aantal kweekbare micro-organismen was 4.500.000 per gram, terwijl dit maximaal 10.000 per gram mocht zijn. Dit is in strijd met het bepaalde in artikel 5, eerste lid, juncto tweede lid, van de Verordening (EG) 853/2004, hetgeen een overtreding is van artikel 2, eerste lid, van het Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen.

Het aantal kweekbare Enterobacteriaceae was 27.000 per gram, terwijl dit maximaal 100 per gram mocht zijn. Dit is in strijd met het bepaalde in artikel 5, eerste lid, juncto tweede lid, van de Verordening (EG) 852/2004, hetgeen een overtreding is van artikel 2, eerste lid, van het Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen.

Uit de onderzoeksresultaten die door het microbiologisch laboratorium zijn vastgesteld, blijkt dat één of meer richtwaarden zijn overschreden, zoals is opgenomen in de goedgekeurde voornoemde hygiëncode zoals bedoeld in artikel 4, tweede lid, onder c, van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen. De onderzoeksresultaten zijn een aanwijzing dat het bedrijfsproces onvoldoende werd beheerst.

Uit bovenstaande bevindingen bleek mij dat de exploitant van dit levensmiddelenbedrijf de in de betreffende hygiëncode vastgestelde veiligheidsprocedures niet op zo'n manier toepaste dat daardoor de veiligheid gewaarborgd was van de eet- of drinkwaren die in het levensmiddelenbedrijf werden geproduceerd, verwerkt en/of behandeld.

Blijkens het uittreksel uit het Handelsregister van de Kamer van Koophandel met nummer [REDACTED] werd deze, als vennootschap onder firma ingeschreven, door mij bezochte inspectielocatie gedreven voor rekening en verantwoording van [REDACTED]. Deze rechtspersoon heb ik, toezichthouder, als overtreder aangemerkt.

Overtreder:

Naam : [REDACTED]
Vestigingsadres : [REDACTED]
Postcode Plaats : [REDACTED]

Ik heb naar waarheid opgemaakt dit rapport van bevindingen, gedagtekend en ondertekend, domicilie kiezend te Zwolle op 18 juli 2018.

Toezichthouder [REDACTED]

[REDACTED]

Bijlage: Deskundigenverklaring 89371252.

Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit

Deskundigenverklaring, behorende bij het rapport van bevindingen met nummer 480005584 van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit.

Ondergetekende, [REDACTED] teamleider van het laboratorium Micro VV bij de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit, in die functie verantwoordelijk voor het onderzoek van monsters op het microbiologisch laboratorium, verklaart het volgende:

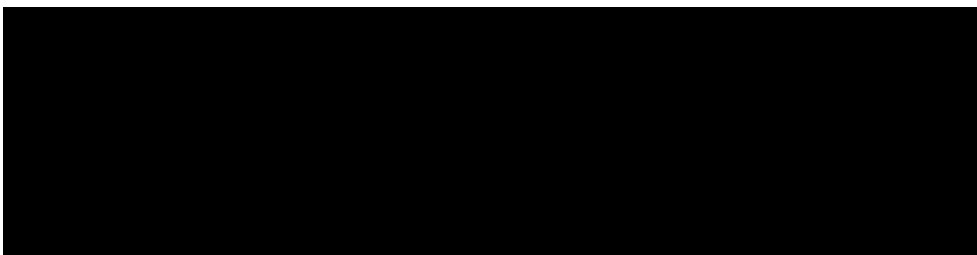
Het in het bovenvermelde rapport van bevindingen genoemde monster zelfbereid verhit product (horeca) / afkoelen, aangeduid als: **Gekookte witte rijst.**, met monsternummer: 89371252 werd in het laboratorium Micro VV van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit onderzocht op de wijze als omschreven in het Kwaliteitshandboek van deze dienst.

Het onderzoek ving aan op 14 juli 2018.

Het resultaat van het onderzoek is hieronder vermeld:

Het aantal kweekbare Enterobacteriaceae	27.000 /g
Het aantal kweekbare micro-organismen	4.500.000 /g

Ik heb deze deskundigenverklaring naar waarheid opgemaakt, gedagtekend en ondertekend, domicilie kiezend te Wageningen op 18-07-2018.



Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Landbouw,
Natuur en Voedselkwaliteit

> Retouradres Postbus 43006 3540 AA Utrecht

W201803226

directie Strategie
divisie Juridische zaken
team Bestuurlijke
maatregelen

Catharijnesingel 59
3511 GG Utrecht
Postbus 43006
3540 AA Utrecht
www.nvwa.nl

Contactpersoon

T 088 223 2511
bbb@vwa.nl

Onze referentie

U-18-201803226

Boetezaaknummer
201803226

Datum 27 juli 2018
Betreft Boetebeschikking

Geachte heer/mevrouw,

Een controleambtenaar ¹ van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit heeft geconstateerd dat in het kader van de bedrijfsactiviteiten van uw onderneming een voorschrift is overtreden dat gesteld is bij of krachtens de Warenwet.

Beslissing

Wegens overtreding van het hierna te noemen voorschrift leg ik u een boete op van € 525,00.

Heeft u vragen over deze beslissing dan kunt u bellen met uw contactpersoon. Naam en telefoonnummer staan rechts op de eerste pagina van deze brief.

Motivering van deze beslissing

Bij de uitoefening van het toezicht op de bedrijfsactiviteiten van de onderneming, een verkoopwagen deelnemend aan de weekmarkt, staande aan de openbare weg op het [REDACTED] tussen het [REDACTED] en het [REDACTED] met het opschrift [REDACTED] en kenteken [REDACTED] op 25 mei 2018 omstreeks 12.55 uur, heeft een controleambtenaar van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit, geconstateerd dat een voorschrift overtreden is. Deze overtreding is beboetbaar op grond van artikel 32a van de Warenwet en de bijlage van het Warenwetbesluit bestuurlijke boeten.

De controleambtenaar heeft daarom een rapport opgemaakt, met het kenmerk 282900646. Dat rapport is u inmiddels toegestuurd.

Met mijn brief kenmerk BBB-18-201803226 van 6 juli 2018 bent u geïnformeerd over mijn voornemen een bestuurlijke boete op te leggen.

U heeft geen gebruik gemaakt van de geboden gelegenheid de zienswijze naar voren te brengen.

¹ In deze brief wordt gesproken over één controleambtenaar, uit het rapport blijkt of er bij het opmaken ervan één of meerdere controleambtenaren betrokken zijn geweest.

Uit de feiten en omstandigheden die vastgelegd zijn in het rapport met kenmerk 282900646, blijkt dat het onderstaande beboetbare feit is bewezen.

**directie Strategie
divisie Juridische zaken
team Bestuurlijke
maatregelen**

Code: C-27.3 *

Beboetbaar feit: Artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking komen werden niet afdoende schoongemaakt en zonodig ontsmet.

Overtreding van: artikel 2, lid 1, van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, j° artikel 4 lid 2, j° bijlage II, hoofdstuk V.1a, van de verordening (EG) 852/2004.

Boetebedrag: € 525,00

Onze referentie
U-18 [REDACTED] 201803226

Boetezaaknummer
201803226

* Per 1 juli 2018 zijn de codes vermeld in de bijlage van het Warenwetbesluit bestuurlijke boeten gewijzigd. Hierdoor is het mogelijk dat de in het voornemen tot boeteoplegging vermelde code afwijkt van de code vermeld in de boetebeschikking.
Het beboetbare feit en de overtreding blijven hetzelfde.

Hoogte van de boete

Bij de vaststelling van de hoogte van de op te leggen boete is er rekening mee gehouden dat de natuurlijke of rechtspersoon, aan wie de overtreding kan worden toegerekend op de dag van de overtreding niet meer dan vijftig werknemers telde.

Betaling

De boete moet betaald zijn binnen zes weken na de inwerkingtreding van deze beschikking. De beschikking treedt in werking op de dag volgend op de dag waarop deze beschikking is verzonden.

Het Centraal Justitieel Incasso Bureau te Leeuwarden int de boete. U ontvangt van hen instructies voor de betaling.

Als het boetebedrag niet op de vervaldatum op de rekening van het CJIB is bijgeschreven volgen er twee aanmaningen. In de eerste aanmaning wordt het boetebedrag verhoogd met aanmaningskosten (€ 15,00). Als ook na de tweede aanmaning niet binnen 2 weken betaald wordt, volgt een dwangbevel. De kosten voor het dwangbevel zijn voor rekening van de overtreder en kunnen aanzienlijk zijn.

Hoogachtend,
de Minister voor Medische Zorg
namens de [REDACTED]

[REDACTED]
[REDACTED]
teamleider team Bestuurlijke maatregelen

Bezwaar

Het indienen van bezwaar schort de werking van deze beschikking niet op. De betalingsverplichting blijft van kracht.

Heeft u vragen over deze beslissing of bent u het er niet mee eens? Kijk eens op <http://www.rijksoverheid.nl/ministeries/vws/bezwaarschriften-vws>. Daar wordt uitgelegd wat u kunt doen als u het niet eens bent met de beslissing en misschien bezwaar wilt maken. Er staan voorbeelden waarmee u de kans op een succesvol bezwaar kan inschatten.

Wilt u toch een bezwaarschrift sturen, dan moet dit binnen **zes weken** na de datum die bovenaan deze brief staat. Let op: doe dit op tijd, anders kan uw bezwaar niet behandeld worden.

Het bezwaarschrift e-mailt u naar: WJZ.bezwaarenberoep@minvws.nl, bij voorkeur met een ingescande handtekening.

Indien u niet kunt of wilt e-mailen, kunt u uw bezwaarschrift ook versturen per post naar:
de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport,
t.a.v. Directie Wetgeving en Juridische Zaken,
Postbus 20350,
2500 EJ Den Haag.

U kunt uw bezwaarschrift ook faxen naar: (070) 340 59 84.

Noem in het bezwaarschrift:

- uw naam en adres,
- de datum,
- het kenmerk, boetezaaknummer van deze brief (deze gegevens vindt u in de rechterkantlijn),
- geef aan waarom u het niet eens bent met de beslissing.

Vergeet niet om uw bezwaarschrift te ondertekenen en van een datum te voorzien. Wilt u zo vriendelijk zijn om een kopie van deze brief mee te sturen met het bezwaarschrift.

Als u uw bezwaarschrift in een vreemde taal stelt en een vertaling voor een goede behandeling van het bezwaar nodig is, dient u zelf voor een vertaling van het bezwaarschrift te zorgen.

directie Strategie
divisie Juridische zaken
team Bestuurlijke
maatregelen

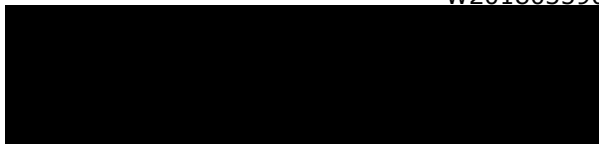
Onze referentie
U-18-201803226

Boetezaaknummer
201803226

Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Landbouw,
Natuur en Voedselkwaliteit

> Retouradres Postbus 43006 3540 AA Utrecht

W201803590



directie Strategie
divisie Juridische zaken
team Bestuurlijke
maatregelen

Catharijnesingel 59
3511 GG Utrecht
Postbus 43006
3540 AA Utrecht
www.nvwa.nl

Contactpersoon

T 088 223 2511
bbb@vwa.nl

Onze referentie
U-18- 201803590

Boetezaaknummer
201803590

Datum 3 augustus 2018
Betreft Boetebeschikking

Geachte heer/mevrouw,

Een controleambtenaar ¹ van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit heeft geconstateerd dat in het kader van de bedrijfsactiviteiten van u meerdere voorschriften zijn overtreden die gesteld zijn bij of krachtens de Warenwet.

Beslissing

Wegens overtreding van de hierna te noemen voorschriften leg ik u een boete op van € 1.575,00.

Heeft u vragen over deze beslissing dan kunt u bellen met uw contactpersoon. Naam en telefoonnummer staan rechts op de eerste pagina van deze brief.

Motivering van deze beslissing

Bij de uitoefening van het toezicht op de bedrijfsactiviteiten van de onderneming in de mobiele bedrijfsruimte met kenteken [redacted] en opschrift [redacted] aan het [redacted] tussen [redacted] en [redacted] op 8 juni 2018 omstreeks 09.00 uur, heeft een controleambtenaar van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit geconstateerd dat meerdere voorschriften overtreden zijn. Deze overtredingen zijn beboetbaar op grond van artikel 32a van de Warenwet en de bijlage van het Warenwetbesluit bestuurlijke boeten.

De controleambtenaar heeft daarom een rapport opgemaakt, met het kenmerk 281980670. Dat rapport is u inmiddels toegestuurd.

Met mijn brief kenmerk BB- [redacted] U-18- [redacted] van 10 juli 2018 bent u geïnformeerd over mijn voornemen een bestuurlijke boete op te leggen.

U heeft geen gebruik gemaakt van de geboden gelegenheid de zienswijze naar voren te brengen.

¹ In deze brief wordt gesproken over één controleambtenaar, uit het rapport blijkt of er bij het opmaken ervan één of meerdere controleambtenaren betrokken zijn geweest.

Uit de feiten en omstandigheden die vastgelegd zijn in het rapport met kenmerk 281980670, blijkt dat de onderstaande beboetbare feiten zijn bewezen.

directie Strategie
divisie Juridische zaken
team Bestuurlijke
maatregelen

Code: C-27.3a
Beboetbaar feit: Artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking komen werden niet afdoende schoongemaakt en zonodig ontsmet.

Overtreding van: artikel 2, lid 1, van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, j° artikel 4 lid 2, j° bijlage II, hoofdstuk V.1a, van de verordening (EG) 852/2004.

Boetebedrag: € 525,00

Onze referentie
U-18-201803590

Boetezaaknummer
201803590

Code: C-27.3b
Beboetbaar feit: 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.

Overtreding van: artikel 2, lid 1, van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, j° artikel 5, lid 1, van de verordening (EG) 852/2004.

Boetebedrag: € 525,00

Code: C-20.33
Beboetbaar feit: De in de handel gebrachte levensmiddelen, te weten pom en gele paprikaatjes, zijn ongeschikt voor menselijke consumptie als gevolg van schimmelvorming en bederf.

Overtreding van: artikel 2, lid 10, van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen, j° artikel 14, lid 1, j° artikel 14, lid 2b, van Verordening (EG) 178/2002.

Boetebedrag: € 525,00

Hoogte van de boete

De boetebedragen die horen bij elk van de bovenvermelde overtredingen zijn opgeteld om het totaalbedrag van de boete te berekenen.

Bij de vaststelling van de hoogte van de op te leggen boete is er rekening mee gehouden dat de natuurlijke of rechtspersoon, aan wie de overtreding kan worden toegerekend op de dag van de overtreding niet meer dan vijftig werknemers telde.

Betaling

De boete moet betaald zijn binnen zes weken na de inwerkingtreding van deze beschikking. De beschikking treedt in werking op de dag volgend op de dag waarop deze beschikking is verzonden.

Het Centraal Justitieel Incasso Bureau te Leeuwarden int de boete. U ontvangt van hen instructies voor de betaling.

directie Strategie
divisie Juridische zaken
team Bestuurlijke
maatregelen

Onze referentie

U-18-201803590

Boetezaaknummer

201803590

Als het boetebedrag niet op de vervaldatum op de rekening van het CJIB is bijgeschreven volgen er twee aanmaningen. In de eerste aanmaning wordt het boetebedrag verhoogd met aanmaningskosten (€ 15,00). Als ook na de tweede aanmaning niet binnen 2 weken betaald wordt, volgt een dwangbevel. De kosten voor het dwangbevel zijn voor rekening van de overtreder en kunnen aanzienlijk zijn.

Hoogachtend,
de Minister voor Medische Zorg
namens de

teamleider team Bestuurlijke maatregelen

Bezwaar

Het indienen van bezwaar schort de werking van deze beschikking niet op. De betalingsverplichting blijft van kracht.

Heeft u vragen over deze beslissing of bent u het er niet mee eens? Kijk eens op <http://www.rijksoverheid.nl/ministeries/vws/bezwaarschriften-vws>. Daar wordt uitgelegd wat u kunt doen als u het niet eens bent met de beslissing en misschien bezwaar wilt maken. Er staan voorbeelden waarmee u de kans op een succesvol bezwaar kan inschatten.

Wilt u toch een bezwaarschrift sturen, dan moet dit binnen **zes weken** na de datum die bovenaan deze brief staat. Let op: doe dit op tijd, anders kan uw bezwaar niet behandeld worden.

Het bezwaarschrift e-mailt u naar: WJZ.bezwaarenberoep@minvws.nl, bij voorkeur met een ingescande handtekening.

Indien u niet kunt of wilt e-mailen, kunt u uw bezwaarschrift ook versturen per post naar:
de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport,
t.a.v. Directie Wetgeving en Juridische Zaken,
Postbus 20350,
2500 EJ Den Haag.

U kunt uw bezwaarschrift ook faxen naar: (070) 340 59 84.

Noem in het bezwaarschrift:

- uw naam en adres,
- de datum,
- het kenmerk, boetezaaknummer van deze brief (deze gegevens vindt u in de rechterkantlijn),
- geef aan waarom u het niet eens bent met de beslissing.

Vergeet niet om uw bezwaarschrift te ondertekenen en van een datum te voorzien. Wilt u zo vriendelijk zijn om een kopie van deze brief mee te sturen met het bezwaarschrift.

Als u uw bezwaarschrift in een vreemde taal stelt en een vertaling voor een goede behandeling van het bezwaar nodig is, dient u zelf voor een vertaling van het bezwaarschrift te zorgen.

directie Strategie
divisie Juridische zaken
team Bestuurlijke
maatregelen

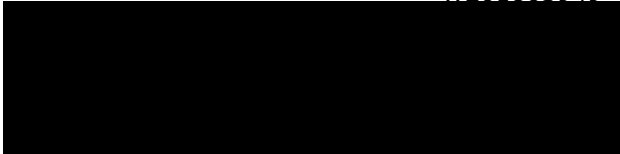
Onze referentie
U-18-201803590

Boetezaaknummer
201803590

Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Landbouw,
Natuur en Voedselkwaliteit

> Retouradres Postbus 43006 3540 AA Utrecht

W201803949



directie Strategie
divisie Juridische zaken
team Bestuurlijke
maatregelen

Catharijnesingel 59
3511 GG Utrecht
Postbus 43006
3540 AA Utrecht
www.nvwa.nl

Contactpersoon

T 088 223 2511
bbb@vwa.nl

Onze referentie

U-18- 201803949

Boetezaaknummer

201803949

Datum 17 augustus 2018
Betreft Boetebeschikking

Geachte heer/mevrouw,

Een controleambtenaar ¹ van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit heeft geconstateerd dat in het kader van de bedrijfsactiviteiten van uw onderneming een voorschrift is overtreden dat gesteld is bij of krachtens de Warenwet.

Beslissing

Wegens overtreding van het hierna te noemen voorschrift leg ik u een boete op van € 525,00.

Heeft u vragen over deze beslissing dan kunt u bellen met uw contactpersoon. Naam en telefoonnummer staan rechts op de eerste pagina van deze brief.

Motivering van deze beslissing

Bij de uitoefening van het toezicht op de bedrijfsactiviteiten van de onderneming in de verkoopwagen met opschrift [REDACTED] en kenteken [REDACTED] tijdens de weekmarkt aan het [REDACTED] tussen [REDACTED] en [REDACTED] op 13 juli 2018 omstreeks 11.00 uur, heeft een controleambtenaar van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit geconstateerd dat een voorschrift overtreden is. Deze overtreding is beboetbaar op grond van artikel 32a van de Warenwet en de bijlage van het Warenwetbesluit bestuurlijke boeten.

De controleambtenaar heeft daarom een rapport opgemaakt, met het kenmerk 480005584. Dat rapport is u inmiddels toegestuurd.

Met mijn brief kenmerk BB- [REDACTED] U-18- [REDACTED] van 24 juli 2018 bent u geïnformeerd over mijn voornemen een bestuurlijke boete op te leggen.

U heeft geen gebruik gemaakt van de geboden gelegenheid de zienswijze naar voren te brengen.

¹ In deze brief wordt gesproken over één controleambtenaar, uit het rapport blijkt of er bij het opmaken ervan één of meerdere controleambtenaren betrokken zijn geweest.

Uit de feiten en omstandigheden die vastgelegd zijn in het rapport met kenmerk 480005584, blijkt dat het onderstaande beboetbare feit is bewezen.

**directie Strategie
divisie Juridische zaken
team Bestuurlijke
maatregelen**

Code: C-27.3
Beboetbaar feit: 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. Uit de onderzoeksresultaten (zie Rapport(en) van Bevindingen) blijkt dat de microbiologische richtwaarde(n) van het (de) genomen monster(s) is (zijn) overschreden. Deze richtwaarde(n) is (zijn) opgenomen in de voor uw bedrijf geldende hygiëncode.

Onze referentie
U-18- 201803949

Boetezaaknummer
201803949

Overtreding van: artikel 2, lid 1, van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, j° artikel 5, lid 1, van de verordening (EG) 852/2004.

Boetebedrag: € 525,00

Hoogte van de boete

Bij de vaststelling van de hoogte van de op te leggen boete is er rekening mee gehouden dat de natuurlijke of rechtspersoon, aan wie de overtreding kan worden toegerekend op de dag van de overtreding niet meer dan vijftig werknemers telde.

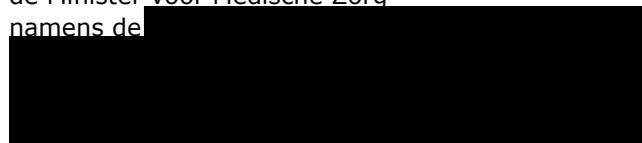
Betaling

De boete moet betaald zijn binnen zes weken na de inwerkingtreding van deze beschikking. De beschikking treedt in werking op de dag volgend op de dag waarop deze beschikking is verzonden.

Het Centraal Justitieel Incasso Bureau te Leeuwarden int de boete. U ontvangt van hen instructies voor de betaling.

Als het boetebedrag niet op de vervaldatum op de rekening van het CJIB is bijgeschreven volgen er twee aanmaningen. In de eerste aanmaning wordt het boetebedrag verhoogd met aanmaningskosten (€ 15,00). Als ook na de tweede aanmaning niet binnen 2 weken betaald wordt, volgt een dwangbevel. De kosten voor het dwangbevel zijn voor rekening van de overtreder en kunnen aanzienlijk zijn.

Hoogachtend,
de Minister voor Medische Zorg
namens de



teamleider team Bestuurlijke maatregelen

Bezwaar

Het indienen van bezwaar schort de werking van deze beschikking niet op. De betalingsverplichting blijft van kracht.

Heeft u vragen over deze beslissing of bent u het er niet mee eens? Kijk eens op <http://www.rijksoverheid.nl/ministeries/vws/bezwaarschriften-vws>. Daar wordt uitgelegd wat u kunt doen als u het niet eens bent met de beslissing en misschien bezwaar wilt maken. Er staan voorbeelden waarmee u de kans op een succesvol bezwaar kan inschatten.

Wilt u toch een bezwaarschrift sturen, dan moet dit binnen **zes weken** na de datum die bovenaan deze brief staat. Let op: doe dit op tijd, anders kan uw bezwaar niet behandeld worden.

Het bezwaarschrift e-mailt u naar: WJZ.bezwaarenberoep@minvws.nl, bij voorkeur met een ingescande handtekening.

Indien u niet kunt of wilt e-mailen, kunt u uw bezwaarschrift ook versturen per post naar: de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport, t.a.v. Directie Wetgeving en Juridische Zaken, Postbus 20350, 2500 EJ Den Haag.

U kunt uw bezwaarschrift ook faxen naar: (070) 340 59 84.

Noem in het bezwaarschrift:

- uw naam en adres,
- de datum,
- het kenmerk, boetezaaknummer van deze brief (deze gegevens vindt u in de rechterkantlijn),
- geef aan waarom u het niet eens bent met de beslissing.

Vergeet niet om uw bezwaarschrift te ondertekenen en van een datum te voorzien. Wilt u zo vriendelijk zijn om een kopie van deze brief mee te sturen met het bezwaarschrift.

Als u uw bezwaarschrift in een vreemde taal stelt en een vertaling voor een goede behandeling van het bezwaar nodig is, dient u zelf voor een vertaling van het bezwaarschrift te zorgen.

directie Strategie
divisie Juridische zaken
team Bestuurlijke
maatregelen

Onze referentie
U-18-201803949

Boetezaaknummer
201803949